

Veículo: PATOS AGORA	Editoria: Notícias	Página:	Data: 19/06/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Pesquisa apresenta "fungo do bem" e outras inovações em biotecnologia para a cafeicultura		
Unidade citada jornal Consórcio Pesquisa Café			
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []	
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []	
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []			
http://www.patosagora.net/noticias/?n=TA34HmQhMj			



Pesquisa apresenta 'fungo do bem' e outras inovações em biotecnologia para a cafeicultura

André Amâncio



Sexta-feira
19/06/2015



A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig) irá apresentar produtos de origem biotecnológica para cafeicultura durante o 9º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil, que será realizado em Curitiba, entre 24 e 26 de junho. O evento irá retratar os avanços recentes da pesquisa cafeeira alinhados às oportunidades e desafios da cultura do café no país e no mundo.

Um dos estudos refere-se ao "fungo do bem". Em 1989, pesquisadores da Epamig e da Universidade Federal de Lavras (Ufla) descobriram o fungo *Cladosporium claridospoides* durante investigações que buscavam compreender a influência de microrganismos sobre a qualidade do café. De acordo com a pesquisadora da EPAMIG Sara Chalfoun, o "fungo do bem" combate outros fungos prejudiciais à qualidade do café.

"Percebemos que o fungo *Cladosporium* apresentava ação antagonista sobre os microrganismos prejudiciais à qualidade do café por competir com os mesmos por espaço e nutrientes além de exercer efeitos de antibiose e hiperparasitismo" explica a coordenadora.

Desde 2004, pesquisadores, a partir de isolados purificados do fungo, desenvolveram métodos para a sua multiplicação massal visando a aplicação em cafezais, em forma de biodefensivo. Devidamente patentado, o produto está em processo de registro comercial, mas já é aplicado, em regime de teste, nas lavouras de todo o Estado.

"O produto consiste de uma suspensão concentrada do fungo, purificado e multiplicado, que agregado à substância confere aderência ao produto", explica Chalfoun. O produto não recebe aditivos químicos em sua composição.

Estudos mostraram que em lavouras cafeeiras, em regiões úmidas, o produtor rural pode valorizar a safra em no mínimo 30% com a utilização desse fungo, que influencia diretamente na qualidade sensorial da bebida.

A pesquisadora Sara Chalfoun também irá apresentar outros estudos, durante o Simpósio: uma combinação de enzimas capaz de acelerar o processo de retirada da mucilagem do café, além de bioinseticida e bionematicida que garantem sustentabilidade e mais qualidade ao agronegócio café.

Simpósio de Pesquisa

Oito painéis compõem a programação do 9º Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil com os seguintes temas: Cafeicultura de montanha; Transferência de tecnologias na cafeicultura; Tendências do consumo de café; Mecanização e genética do café conillon; Gestão sustentável da água na cafeicultura; Diagnóstico e prognósticos para próxima década; Alterações climáticas e a cafeicultura; Projeto de integração de cafés especiais e agregação de qualidade ao café; e Indicações geográficas: agregando valor ao produto.

O evento ainda terá cinco sessões técnicas com os seguintes temas: Tolerância à seca e biotecnologia; Produtos de origem biotecnológica aplicados na cadeia produtiva do café; Os novos desafios da cafeicultura familiar brasileira; Nutrição equilibrada do cafeeiro e Opióides do café: identificação, caracterização e potenciais aplicações.

O objetivo do simpósio é apresentar resultados recentes das pesquisas realizadas no âmbito do Consórcio Pesquisa Café e ainda promover ampla discussão da comunidade científica com os diversos setores da cadeia produtiva do café para garantir aumento da competitividade, melhoria da qualidade do produto e sustentabilidade do setor. As inscrições são gratuitas e podem ser feitas pelo site do evento:

<http://www.simposiocafe.sapc.embrapa.br>.