

BLOGS |**Cafezinho bom já vem da roça com fungo**

Liana John - 23/01/2014 às 20:51



A primeira intenção era identificar os **fungos** prejudiciais à qualidade do **café**, para depois pesquisar meios de proteger os grãos durante e após a colheita. Ao reparar bem nos efeitos dos diversos parasitas, porém, os pesquisadores da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (**Epamig**) conseguiram separar um benfeitor do meio dos malfeitores: toda vez que os grãos de café são infestados com *Cladosporium cladosporioides*, o **cafezinho** tem o sabor e o aroma preservados.

O fungo “do bem” se instala no grão maduro, um pouco antes do ponto de colheita e toma toda sua superfície, de tal modo que os outros fungos não conseguem se desenvolver. Nem mesmo os fungos comuns nas lavouras e nos armazéns – como os dos gêneros *Penicillium*, *Aspergillus* e *Fusarium* – conseguem garantir espaço!

A partir dessa constatação, a pesquisa mudou de rumo e passou a esmiuçar a relação entre o café e o tal fungo. “Isolamos e identificamos a espécie e fomos fazendo estudos nas regiões produtoras de Minas Gerais”, conta **Sara Maria Chalfoun**, da Epamig Lavras. “Verificamos as condições em que o fungo existe naturalmente e deve ser preservado e as situações em que sua presença é muito reduzida, devido a tratos culturais indevidos e aplicações de químicos”. Basicamente são 3 situações: cafezais com o fungo, onde a ordem é **preservar**; lavouras com pouca quantidade do fungo, onde se deve aumentar sua presença por meio de inoculação e regiões onde outros fungos passam a predominar, aí é preciso mudar os tratos culturais e reintroduzir *C. cladosporioides*.

“O fungo ocorre com menos frequência quando o cafezal está situado junto a grandes corpos d’água, como represas e lagoas, ou quando o nível de precipitações é elevado durante a fase de frutificação”, completa a pesquisadora, cujos 40 anos de carreira foram integralmente dedicados à qualidade do café. “Inicialmente desenvolvemos um pó para inoculação, mas agora temos um líquido, com um tempo de prateleira maior, de até 6 meses, o que é compatível com os produtos biológicos”.

Em parceria com **Carlos José Pimenta**, da Universidade Federal de Lavras (**UFLA**), Sara orienta diversos estudantes de Iniciação Científica a pós Graduação, dedicados ao estudo da espécie. Vários desses trabalhos foram desenvolvidos nas condições reais, no cafezal de uma fazenda que abriu as portas aos pesquisadores, a **Fazenda Santa Helena**, de Alfenas (MG). Outra fazenda, do **Grupo Farroupilha**, deve abrigar novos testes de campo, em Patos de Minas.

A equipe da Epamig hoje domina a produção do fungo em massa, em laboratório, para **inoculação**. E tem condições de repassar aos cafeicultores uma série de orientações para que eles tirem o melhor proveito desse conhecimento. Existe até um pedido de **patente**, depositado há cerca de 8 anos, relativo ao processo de multiplicação do fungo, essencial para transformar o **bioprotetor** do café em produto.

Segundo Sara, a grande vantagem do bioprotetor é que os fungos do gênero *Cladosporium* não produzem micotoxinas prejudiciais ao homem, nem causam dano à planta. Os bons resultados – a melhora das qualidades sensoriais do café – já são observados no primeiro ano de uso. A primeira aplicação deve ser feita quando os grãos começam a amadurecer, seguida de uma repetição, 45 dias depois.

A equipe liderada por Sara conta com recursos da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (**Fapemig**) e bolsas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (**CNPq**) e da Financiadora de Estudos e Projetos (**Finep**). “Criamos uma plataforma de trabalho para aproveitar a infraestrutura do laboratório e desenvolver outros produtos correlatos, pois temos muitos produtores interessados”, acrescenta a pesquisadora. “Estou um pouco frustrada com a burocracia para conseguir o registro. Apenas nos últimos anos é que o governo estadual vem se esforçando para converter as pesquisas em produtos. É uma luta grande, mas vale a pena: precisamos ir além da mera demonstração da possibilidade, do potencial, e chegar ao mercado”.

De fato, o bioprotetor não tem concorrente químico, é um produto único. Não faz mal para o pé de café, nem para quem toma a bebida. Ao contrário, protege a colheita do mofo de modo natural e garante a qualidade do cafezinho. Devia merecer atenção prioritária dos órgãos responsáveis pelo patenteamento e pelas licenças necessárias para chegar às prateleiras o quanto antes, certo? Então, Brasil, o que estamos esperando? Vamos cuidar logo desse fungo que conserva a qualidade do nosso cafezinho?

Foto: Liana John (terreiro de secagem de café, em Minas Gerais)

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

24/01/2014 às 14:36

Nilza - dig:

Um fungo do bem " bioprotetor", um presente da natureza, do Criador! Isso sim podemos chamar de evolução e sustentabilidade. Parabéns a todos!

24/01/2014 às 15:32

zaga truzzi - dig:

Muito bom, Liana. Quem sabe qqr hora eu dou uma "inoculada" por aqui!!

11/02/2014 às 18:20

Sara Maria Chalfoun - dig:

Liana, obrigada por retratar tão bem o nosso trabalho. Com o apoio de profissionais como você nos sentimos estimulados a prosseguir a nossa luta em busca de alternativas sustentáveis para as atividades agrícolas, industriais e de preservação dos nossos recursos mais valiosos como a água, o solo e o ar. Possuímos a maior biodiversidade do planeta que é pouco explorada. Esperamos contribuir com o progresso desse tema. Parabéns e um abraço.

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

[Enviar](#)

Biodiversa



LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

Nuvem de tags

Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel biodiversidade biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar Cerrado clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos **Embrapa** emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat insetos Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

Outros Blogs

[A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

[AGRISUSTENTA](#)

[BICHOS DO PANTANAL](#)

[BLOG DO CLIMA](#)

[BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)

[BLOG DA REDAÇÃO](#)

[MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)

[CORPORAÇÃO 2020](#)

[GAIATOS E GAIANOS](#)

[PARCEIROS DO PLANETA](#)

[NA GARUPA](#)

[O DIVERGENTE POSITIVO](#)

[PLANETA ÁGUA](#)

[PLANETA URGENTE](#)

[PLANETA EM AÇÃO](#)

[SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)

[PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)

[QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)

[SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)

[URBANIDADES](#)

Patroínio

Siga o Planeta

