

O DNA DO CAFEZINHO BRASILEIRO

A qualidade do café produzido no país vem sendo o foco de grandes esforços por parte dos órgãos de pesquisa, indústrias e entidades fiscalizadoras, sejam elas públicas ou não. Isso porque a disputa pelo mercado internacional de café gourmet está tomando proporções cada vez maiores enquanto o mercado interno brasileiro está crescendo à taxas maiores que a média mundial. A valorização do café impulsionado pelo crescente aumento em seu consumo pode incentivar também um aumento nos índices de adulteração do café torrado e moído e do café solúvel. Neste caso, entram em cena adulterantes de baixo valor comercial como grãos (soja e milho) e cereais (arroz, cevada e trigo).

Diante desse panorama, onde a qualidade recebe destaque especial, a detecção e quantificação de fraudes tornam-se particularmente importantes. Esse é um expediente obrigatório para que órgãos de fiscalização, sejam eles nacionais ou internacionais, possam atestar a qualidade do produto fiscalizado.

O processo convencional para detecção de fraudes em café torrado e moído data de 1983 e caracteriza-se por ser um método subjetivo, extremamente dependente de pessoal treinado, de alto custo e de difícil aplicação. Portanto é mais que necessário o emprego de novos métodos caracterizados pela facilidade de aplicação e que possuam confiabilidade de resultados compatíveis com as exigências dos mercados consumidores.

Uma vertente com grande potencial de utilização a ser seguida é a da biologia molecular como ferramenta em investigações sobre adulterantes em café, através da utilização de marcadores moleculares, em especial os marcadores de DNA. Esses marcadores apresentam uma ampla capacidade de amostragem do genoma e vêm sendo utilizados amplamente na avaliação da diversidade genética tanto para aplicações filogenéticas como evolutivas.

Apesar da grande importância econômica do café para a economia brasileira, são escassas as informações referentes à qualidade dos produtos comercializados, em especial do café torrado e moído e do café solúvel. A **Embrapa Agroindústria de Alimentos** está trabalhando no desenvolvimento de um método baseado na reação em cadeia da DNA polimerase (PCR - Polimerase Chain Reaction) para a detecção dos principais adulterantes em café torrado e moído e café solúvel. Assim, será possível realizar um levantamento mais preciso, rápido e menos subjetivo sobre a qualidade dos cafés comercializados no país.

AUTORIA

Edna Maria Morais Oliveira

Doutora em Bioquímica

Pesquisadora da **Embrapa Agroindústria de Alimentos**

E-mail: edna@ctaa.embrapa.br

Link Currículo Lattes

LINKS REFERENCIADOS

Embrapa Agroindústria de Alimentos

www.ctaa.embrapa.br

edna@ctaa.embrapa.br

edna@ctaa.embrapa.br

Link Currículo Lattes

buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.jsp?id=K4799574E7

FIGURAS

Pesquisadora Edna Maria Morais Oliveira [Caio Fidry]

