



B0297

PROTEASES E COMPOSTOS NITROGENADOS RELACIONADOS COM A QUALIDADE DA BEBIDA DO CAFÉ

Hellen Marília Couto de Abreu (Bolsista SAE/UNICAMP), Paula Feliciano de Lima, Milton Massao Shimizu, Carlos Augusto Colombo (Co-orientador - Instituto Agronômico de Campinas) e Prof. Dr. Paulo Mazzafera (Orientador), Instituto de Biologia - IB, UNICAMP

Um dos aspectos mais relevantes para atender às demandas atuais do mercado de café é a qualidade final da bebida. Pesquisas revelam que cafés colhidos de plantas crescendo em regiões com acentuada diferença na temperatura média anual apresentam diferenças marcantes na qualidade da bebida, devido principalmente à ação de proteases, que degradam proteínas dando origem a peptídeos e aminoácidos que conjugados a açúcares podem interferir na qualidade do café. Este trabalho tem por objetivo identificar e caracterizar seqüências com significativa identidade com proteases no banco de EST do Genoma Café, utilizando-se para isso de reações de PCR com primers específicos desenhados a partir de seqüências obtidas nos bancos de dados com elevada identidade a genes de proteases. Polimorfismos de número, tamanho de fragmentos e intensidade das bandas amplificadas estão sendo utilizados como parâmetros para comparação de expressão. Até o presente momento, o data mining foi concluído, primers foram sintetizados, reações de PCR foram feitas com todas as amostras e foi dado início aos processos de clonagem e transformação com algumas amostras teste para o seqüenciamento que já se encontra em andamento.

Café - Proteases - Qualidade de bebida