

AVALIAÇÃO DO ÓLEO DE CAFÉ NA INIBIÇÃO DA ESPORULAÇÃO DOS FUNGOS *PENICILLIUM ROQUEFORTI* E *EUROTIIUM SP.*

FERNANDES, A. P. ¹; ELIZEL, V. G. ²; CHALFOUN, S. M. ³; FERNANDES, M. ⁴. ¹ Universidade Federal de Lavras, Mestranda do Departamento de Ciências dos Alimentos,

e-mail: anynhafbio04@yahoo.com.br, ² Universidade Federal de Lavras, Mestranda do Departamento de Biologia, ³ Pesquisadora da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, Lavras – MG, ⁴ Universidade Federal de Lavras, Doutorando do Departamento de Ciência dos Alimentos.

Há poucos estudos sobre o óleo de café no Brasil. Ele é definido como óleo aromático, a extração do óleo de café é normalmente realizada de duas maneiras: por solvente ou por prensagem, extraído dos mais finos grãos de café. Trata-se de líquido viscoso, de cor marrom. O óleo de café verde possui algumas propriedades como hidratante, emoliente e amaciante, superior às dos óleos comuns, enquanto o óleo do grão torrado é usado para aromatização de cafés solúveis e produtos de confeitaria. O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito do óleo de café verde na inibição da esporulação dos fungos *Penicillium roqueforti* e *Eurotium sp.* O experimento foi realizado no Laboratório de Microbiologia da EPAMIG situado no Campus da Universidade Federal de Lavras, Lavras - MG. Os fungos foram adquiridos da micoteca do presente Laboratório. Utilizou-se o meio de cultura CYA (Agar Czapek Extrato de Levedura) acrescido de uma suspensão de esporos que em seguida foi vertido em placas de Petri com 9 cm de diâmetro. Foi colocado um disco esterilizado de papel filtro de 5mm de diâmetro no centro das placas de Petri, sob o meio de cultura com o auxílio de uma pipeta automática foi adicionado no disco de papel 10µL de álcool de cereais, e as seguintes concentrações de óleo de café verde: 500 ppm, 1000ppm, 1500ppm, 2000ppm, com três repetições para cada concentração. As placas foram incubadas em BOD 25°C e fotoperíodo de 12 horas por 7 dias. Após este período foi feita a avaliação da esporulação dos fungos com o uso de uma câmara de Neubauer.

Pode-se constatar que *P. roqueforti* apresentou uma inibição na produção de esporos quando comparado com a testemunha (controle) nas concentrações de 1000 e 2000ppm, de acordo com o gráfico abaixo (figura 1). Entretanto podemos ressaltar que o óleo de café verde não influenciou na esporulação do fungo *Eurotium sp.* O óleo do café verde pode ser usado para inibir a esporulação do *P. roqueforti*.

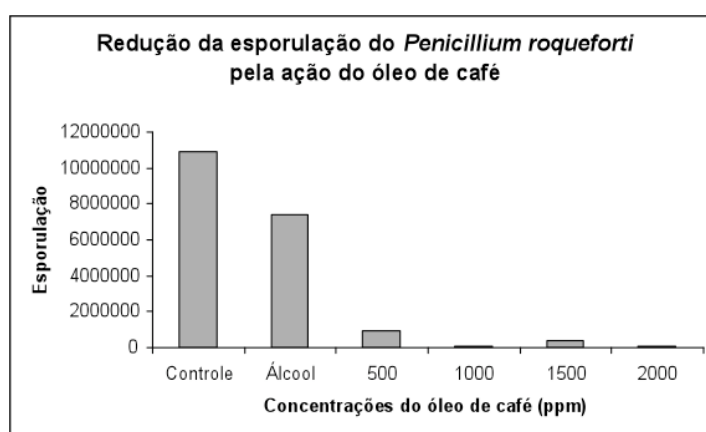


Figura 1 – Gráfico da redução de esporos do fungo *Penicillium roqueforti* pelo óleo de café verde.