

DÉGRADATION DE LA CAFÉINE PAR DEUX CHAMPIGNONS FILAMENTEUX

S. DENIS, B. MARIN, S. ROUSSOS

Laboratoire de biotechnologie, ORSTOM, Montpellier

Résumé

La pulpe de café est un sous-produit du café fruit (50% poids humide). Elle est riche en matières azotées et en sucres, mais contient aussi des substances antiphysiologiques (caféine, polyphénols, ...). Nous avons isolé des champignons filamenteux (Penicillium et Aspergillus) capables de se développer sur la pulpe et de dégrader spécifiquement la caféine présente. Ces observations constituent des résultats originaux, car rares sont les micro-organismes aptes à se développer en présence de caféine, voire à la dégrader. Nous exposons ici les travaux préliminaires de recherche sur la physiologie de deux champignons cultivés sur un milieu synthétique à base de caféine, prise comme source d'azote. L'accent est plus particulièrement mis sur la caractérisation des premiers intermédiaires obtenus au cours de la dégradation de la méthylxanthine, à l'aide d'une technique par HPLC.

ISBN 2-900212-14-6

QUINZIÈME COLLOQUE SCIENTIFIQUE INTERNATIONAL SUR LE CAFÉ

Montpellier, 6-11 juin 1993

Volume II

20 JAN. 1994



Association Scientifique Internationale du Café
(ASIC)
42, rue Scheffer, 75116 Paris