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.