

Chlorogenic Acid Content Swap during Fruit Maturation in *Coffea pseudozanguebariae*. Qualitative Comparison with Leaves

**C. BERTRAND, M. NOIROT, S. DOULBEAU, A. DE KOCHKO, S. HAMON,
C. CAMPA**

Institut de Recherche pour le Développement (IRD), Génomique des Caféiers, UMR DGPC,
911 Avenue Agropolis, BP 64501, 34304 Montpellier Cédex 5, France.

SUMMARY

Chlorogenic acid content (CGAs: 5-CQA and related quinic esters) was evaluated during fruit and leaf development of *Coffea pseudozanguebariae*, a wild caffeine-free species showing low CGAs content in green beans. In both organs, CGAs content decreased during growth and feruloylquinic acids constituted most of the CGAs. In fruits, a critical step was emphasised at the end of maturation, as 5-CQA content drastically increased. Changes were attributed to the increase, inside the fruit, of the seed size, which differently accumulates CGAs.

RÉSUMÉ

La teneur en acides chlorogéniques (ACGs : 5-CQA et autres esters quiniques) a été évaluée pendant le développement de fruits et feuilles de *Coffea pseudozanguebariae*, une espèce sauvage sans caféine, montrant une faible accumulation d'ACGs dans les grains verts. Pour les deux organes, la teneur en ACGs diminue pendant la croissance et les acides férulylquiniques sont les ACGs majoritaires. Dans les fruits, un seuil critique est observé en fin de maturation, lorsque la teneur en 5-CQA augmente. Les changements sont attribués à l'augmentation, dans le fruit, de la taille de la graine qui accumule différemment les ACGs.