

Freqüentemente pode ser observado o aparecimento de mofo em pães, principalmente de forma, armazenados em ambiente doméstico ou comercial. A contaminação fúngica conduz a mudanças indesejáveis das características físico-químicas, organolépticas e nutricionais. Ainda pode ocorrer a produção de metabólitos secundários tóxicos, as micotoxinas, que, por seu efeito crônico podem ocasionar problemas à saúde dos consumidores. O estudo se propôs avaliar as variações das características tecnológicas, da microbiota fúngica e a incidência de micotoxinas em pães de forma branco e integral, armazenados à temperatura ambiente e de refrigeração. Pães pertencentes a três diferentes marcas foram analisados durante um período de 21 dias. As determinações realizadas foram: umidade, pH, acidez, contagem e identificação de fungos e triagens de micotoxinas (aflatoxinas B1, B2, G1 e G2, ocratoxina A e zearalenona). Os resultados mostraram que a contaminação fúngica ocorre desde o início dos prazos de validade, sendo predominante a presença dos gêneros *Penicillium* e *Aspergillus*, que os parâmetros tecnológicos se alteraram pouco, e que não se confirmou a presença de micotoxinas nas diferentes amostras estudadas.