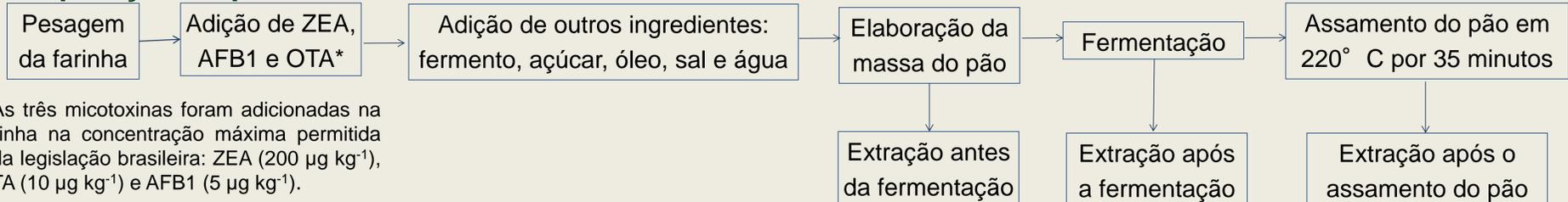


## INTRODUÇÃO

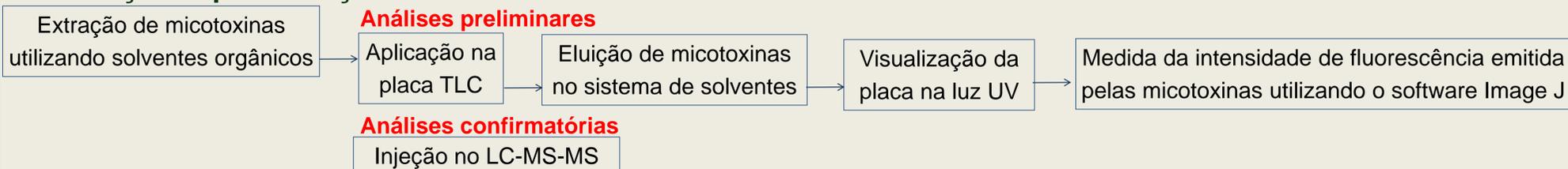
As micotoxinas são metabólitos secundários produzidos por fungos filamentosos. Uma vez que as micotoxinas são consideradas inevitáveis em muitos casos, as pesquisas focadas nos efeitos do processamento de cereais têm um papel importante para estimar a exposição à estes compostos tóxicos. A farinha usada em produtos de panificação pode conter micotoxinas, como a zearalenona (ZEA), ocratoxina A (OTA) e de aflatoxina B1 (AFB1), que estão sujeitas a mudanças quantitativas durante o processamento. Com relação à toxicidade das micotoxinas, cabe ressaltar os efeitos estrogênicos, nefrotóxicos e hepatotóxicos da ZEA, OTA e AFB1, respectivamente. O objetivo deste estudo foi avaliar o efeito do processamento sobre os níveis de ZEA, OTA e AFB1 em pão.

## EXPERIMENTAL

### Preparação do pão



### Extração e quantificação da micotoxina



## RESULTADOS

### Determinação dos níveis de OTA, AFB1 e ZEA

#### Antes da Fermentação

✓ redução de 36% nos níveis de AFB1, OTA e ZEA.



devido ao efeito de diluição ocasionado pela adição dos demais ingredientes (levedura desidratada, sacarose, óleo vegetal, sal e água) utilizados para a elaboração da massa.



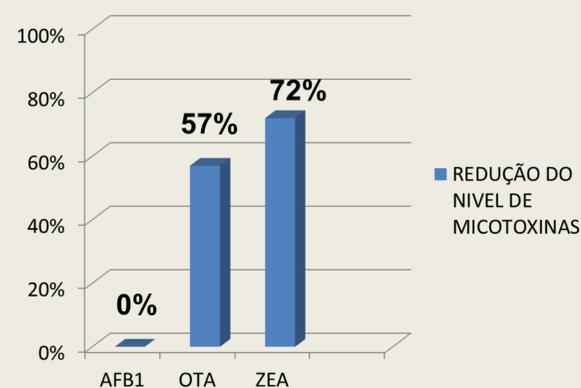
adição de cada uma das micotoxinas foi efetuada na farinha e sabe-se que a farinha corresponde a 65% da quantidade total dos ingredientes utilizados para a produção do pão.



#### Após a Fermentação

Não se observou redução da concentração de micotoxinas

#### Após o assamento



## CONCLUSÃO

- ✓ A elaboração do pão é capaz de reduzir os níveis de micotoxinas, entretanto, o processamento não é capaz de eliminar estes compostos tóxicos;
- ✓ A fermentação do pão não resulta em redução dos níveis de micotoxinas;
- ✓ O assamento reduz os níveis de ZEA e OTA: ZEA provou ser a micotoxina mais termosensível e AFB1 foi a micotoxina mais termoresistente;

## Agradecimentos