

022

LEVANTAMENTO DE FUNGOS E AFLATOXINAS EM AMOSTRAS DE AMENDOIM (*Arachis hypogaea* L.) COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE SANTA CRUZ DO SUL, RS.
Michele Hoeltz, Marisa T. L. Putzke (Departamento de Ciências Biológicas, UNISC).

Os fungos são seres aclorofilados e podem estar presentes nas sementes desde a colheita até a comercialização. Esses microrganismos, sob condições favoráveis de desenvolvimento podem produzir substâncias tóxicas para humanos e animais. Dentre estas, destacam-se as aflatoxinas, encontradas com freqüência no amendoim. O presente trabalho objetivou o levantamento dos fungos e aflatoxinas presentes em diferentes amostras de amendoim comercializadas no município de Santa Cruz do Sul, RS. Foram analisadas quatro amostras distintas de amendoim descascado. O isolamento dos fungos foi realizado em meio de cultura BDA (pH 5,6). Cada amostra de amendoim foi lavada superficialmente sendo que os grãos foram cortados ao meio antes da inoculação. Todo o procedimento foi realizado de forma asséptica e o material colocado em estufa a 25°C por um período de 10 dias. Dos fungos isolados foram preparadas lâminas temporárias para visualização em microscópio óptico e identificação. As análises micotoxicológicas para aflatoxinas B₁, B₂, G₁ e G₂ foram realizadas pelo Laboratório de Análises Micotoxicológicas, na Universidade Federal de Santa Maria, por cromatografia líquida (HPLC). De acordo com a metodologia utilizada foi possível isolar e identificar: *Aspergillus flavus* Link., *Aspergillus niger* Tiegh., *Rhizopus stolonifer* Lind., *Fusarium oxysporum* (Schlecht) Sn. & Hans, *Fusarium* sp. e *Penicillium* sp. A maior incidência foi do gênero *Aspergillus* seguido pelos gêneros *Penicillium*, *Rhizopus* e *Fusarium*; sendo que *A. flavus* destacou-se nas quatro amostras. Mesmo observando a presença de fungos potencialmente produtores de toxinas, não foi constatada a presença de aflatoxinas nas amostras de amendoim analisadas. Isto ocorreu pelo fato destas apresentarem atividade de água inferior à necessária para a produção de aflatoxinas que está entre 0,83-0,87, sendo estes produtos considerados aptos ao consumo humano e animal conforme Resolução n° 34/76 da CNNPA.(UNISC)