

XVII JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA

ANÁLISE FÚNGICA EM AMENDOIM COMERCIALIZADO A GRANEL NO MUNICÍPIO DE GUARULHOS-SP.

Horrany Moraes da Silva¹, Luiz Eduardo Nunes Ferreira²; Giovanna Leticia Hernandez Arriagada³.

RESUMO

Introdução: Dentre os agentes patogênicos encontrados em vegetais, como os amendoins, os fungos merecem destaque por poderem provocar mudanças nas qualidades dos alimentos. Essas mudanças são causadas por toxinas produzidas pelos fungos, que são substâncias metabólicas, liberadas ou não pelo fungo em substratos, como por exemplo, grãos ou sementes. Os principais efeitos registrados destas toxinas são indução de câncer, lesão renal e depressão do sistema imune. **Objetivo:** Analisar a contaminação fúngica de amendoim comercializado a granel no município de Guarulhos-SP. **Materiais e métodos:** Para a realização do presente estudo as amostras foram obtidas em 10 locais diferentes, destes, 8 correspondiam a casas de cereais e 2 estavam localizados em feiras livres. As amostras foram diferenciadas em grão-inteiro, descascado e casca. A contaminação por fungos foi avaliada no laboratório de microbiologia da Universidade Guarulhos-UNG, utilizando o método de plaqueamento direto. Para a identificação foram realizadas análises microscópicas e macroscópicas das colônias. **Resultados:** No grão inteiro foram identificados os gêneros fúngicos *Acremonium* sp. (10%), *Aspergillus* sp. (60%), *Leveduras* (10%), *Penicillium* sp. (30%) e *Rhizopus* sp. (50%). No descascado houve a presença de *Aspergillus* sp. (30%), *Leveduras* (20%), *Penicillium* sp. (10%) e *Rhizopus* sp. (40%). Na casca foram observados *Aspergillus* sp. (60%), *Chaetomium* sp. (10%), *Leveduras* (20%), *Mucor* sp. (10%), *Penicillium* sp. (40%) e *Rhizopus* sp. (20%). **Conclusão:** Ainda que os grãos estivessem aparentemente sadios, dados os resultados encontrados, observou-se uma ampla contaminação fúngica, presente nas 10 amostras coletadas. Os principais gêneros encontrados foram *Aspergillus* sp, *Penicillium* sp e *Rhizopus* sp, sendo que a maior frequência de fungos ocorreu na casca. A presença de contaminação fúngica e bacteriana demonstra necessidade de um maior controle na produção, manipulação e armazenamento dos amendoins para garantir uma maior segurança alimentar da população.

DESCRITORES: Amendoim; Guarulhos; Fungos; Frequência.

Projeto elaborado com o apoio do Programa Institucional de Inscrição Científica da Universidade Guarulhos-PIBIC-UNG (Rodada II) de 2018 e Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq.

1 Aluna do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Univeritas UNG.

2 Prof. Dr. Luiz Eduardo Nunes Ferreira da Universidade Univeritas UNG (Orientador).

3 Profa. Dra. Giovanna Leticia Hernandez Arriagada (Coorientadora). E-mail: horrany_morais@hotmail.com