

222

ESTUDO PRELIMINAR DA CONTAMINAÇÃO FÚNGICA E POR MICOTOXINAS EM PINHÃO. *Giuliana de Moura Pereira, Samanta Guzzon, Michele Hoeltz, Isa Beatriz Noll (orient.)* (UFRGS).

O pinhão é comumente consumido na região sul do Brasil. Sua produção e coleta são realizadas de forma artesanal, o que pode contribuir, de certa forma para um elevado grau de contaminação fúngica. O objetivo desse trabalho foi avaliar a contaminação por fungos e micotoxinas em pinhão adquirido em grandes estabelecimentos comerciais da cidade de Porto Alegre. As amostras foram plaqueadas por diluições seriadas em ágar batata de onde foram isoladas colônias morfológicamente distintas para ágar sabouraud. A identificação das espécies foi realizada através de chaves dicotômicas apropriadas. A capacidade produtora de aflatoxinas e ocratoxina A, foi testada em ágar coco. As micotoxinas - aflatoxinas B₁, B₂, G₁ e G₂, ocratoxina A, zearalenona e citrinina - foram determinadas, segundo metodologia que envolve extração com metanol, purificação do extrato por partição líquido-líquido, identificação e quantificação por cromatografia em camada delgada. A visualização da fluorescência, na comparação com os respectivos padrões, foi realizada utilizando-se luz ultra-violeta. Do total das colônias isoladas, 27, 41% pertencem ao gênero *Penicillium*, 53, 81% ao gênero *Aspergillus*, 6, 5% ao gênero *Fusarium* e 12, 18% a outros gêneros ainda não identificados. Os 106 isolados do gênero *Aspergillus* não se mostraram produtores de aflatoxinas e ocratoxina A e os pinhões analisados não apresentaram contaminação por micotoxinas. Os resultados encontrados nesse trabalho sugerem a realização de mais estudos que investiguem tanto diferentes condições de produção, coleta e armazenamento, como diferentes substratos, que avaliem de forma diferenciada, a potencialidade toxigênica das espécies isoladas.