

009

INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE SECAGEM E ARMAZENAMENTO NA INCIDÊNCIA DE FUNGOS TOXIGÊNICOS EM ARROZ. Samira E. Kitazawa; Athos D.C. Gadea; Carla A.C; Bocchese; Carlos A.A. Fagundes; Fabrizio F. Barbosa; Gislaine Hermanns; José A. B de Souza; Moacir C. Elias; Isa B. Noll. (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O Rio Grande do Sul cultiva 25% da área de arroz do Brasil, contribuindo com 48% da produção nacional. A falta de disponibilidade de sistemas adequados de secagem e armazenamento pode levar ao comprometimento da qualidade dos grãos em decorrência da contaminação microbiana, especialmente por fungos. Tendo em vista a problemática levantada, o presente trabalho objetiva analisar dois tipos diferentes de secagem e armazenamento (fluxo de ar com queima de GLP e fluxo de ar normal) em relação a proliferação de fungos e a contaminação por micotoxinas. As coletas foram efetuadas em conjunto com o IRGA, em épocas diferentes, sendo a primeira delas no momento de entrada do arroz no silo (época 0) e as subseqüentes em caráter mensal. Entre as análises realizadas, cabe citar o isolamento de fungos em ágar sabouraud (Lacaz, 1991), a avaliação do potencial toxigênico (Linimt, 1976) e a identificação dos fungos (Barnet, 1998). No armazenamento com fluxo de ar normal os resultados obtidos mostraram uma contaminação de $1,29 \times 10^7$ UFC/g, na época zero, predominando o gênero *Aspergillus* spp. Após 30 dias de armazenamento, a contaminação atingiu um número de $2,34 \times 10^7$ UFC/g, sendo o *Penicillium* spp o gênero predominante. Já no armazenamento com fluxo de ar com queima de GLP, na época 0 os resultados apontaram uma contaminação de $6,05 \times 10^6$ UFC/g, com um aumento para $3,28 \times 10^7$ UFC/g após 30 dias de armazenamento. Neste sistema o gênero predominantemente encontrado foi *Penicillium* spp. Em ambos os tipos de secagem e armazenamento grande parte das cepas isoladas apresentou potencial toxigênico. Os resultados obtidos vem demonstrando a importância do monitoramento das condições de estocagem na qualidade do arroz.