

**IX ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ
I SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE VIGILÂNCIA E RESPOSTA RÁPIDA**

**P-166-22 ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE FUNGOS EM BARRAS DE CEREAIS
COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE FERNANDÓPOLIS-SP**

Autores: Paiva JL (Fundação Educacional de Fernandópolis, Fernandópolis, SP/Brasil) ; Alves EC (Fundação Educacional de Fernandópolis, Fernandópolis, SP/Brasil) ; Barbosa MF (Fundação Educacional de Fernandópolis, Fernandópolis, SP/Brasil) ; Arakaki MH (Fundação Educacional de Fernandópolis, Fernandópolis, SP/Brasil)

Resumo

As fontes de contaminação dos alimentos pode ser solo, água, plantas, animais, ar, poeira e os utensílios que devem passar por uma higienização adequada para evitar a contaminação cruzada. Com avanço da globalização as pessoas preocupam-se cada vez mais com uma alimentação mais saudável. Um dos alimentos mais consumidos por este tipo de população são as barras de cereais, ricas em fibras, proteínas, carboidratos, sais minerais e vitaminas. No entanto, todos estes nutrientes podem beneficiar a proliferação de micro-organismos, entre eles os fungos que são os principais agentes biológicos capazes de contaminar água e alimentos, além de causar inúmeras doenças para o homem e algumas espécies produzem micotoxinas, as quais têm atividade carcinogênica, teratogênica, mutagênica. O objetivo deste estudo foi realizar pesquisa qualitativa de fungos em barras de cereais light e não light, comercializadas na região de Fernandópolis. A identificação dos fungos foi realizada, segundo Koneman, 2008. Foram analisadas 10 barras de cereais, 5 light e 5 não light. Houve crescimento de fungo filamentosos em 9 (90%), destas 4 (40%) não light e 5 (50%) light. Das 9 amostras com crescimento de fungo filamentosos 7 (78,0%) foi isolado *Aspergillus* sp e 2 (22,0%) *Penicillium* sp. Diante desses resultados e relatos da literatura, verifica-se que as barras de cereais não estão isentas de contaminação fúngica. A presença de fungo em barras de cereais pode apresentar risco adicional à saúde do consumidor, pois dependendo da espécie encontrada, pode haver indício de doenças. As boas práticas de manipulação na fabricação das barras de cereais são importantes para a qualidade do alimento, mas a embalagem e o acondicionamento inadequado podem também ocasionar a contaminação por micro-organismos.