

VIII ENCONTRO DO INSTITUTO ADOLFO LUTZ

ANÁLISE DE AFLATOXINAS EM AMOSTRAS DE AMENDOIM E DERIVADOS E AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICO SANITÁRIAS: ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E MICROSCÓPICAS

Alves RC, Silva RP, Meira MCAM, Fonseca YSK, Cortez SV, Dias HGG, Lopes MCN, Candido VLP, Pena JH, Arine MLA.

Instituto Adolfo Lutz- Laboratório Regional de Sorocaba, São Paulo , Brasil; e-mail: udeburini@gmail.com

As aflatoxinas são micotoxinas produzidas por espécies de fungos do gênero *Aspergillus* sp. (*A. flavus*, *A. parasiticus* e *A. nobius*), que podem ser ingeridas por meio de cereais, amendoim e derivados, ou por meio da carne e derivados de animais que se alimentaram de rações elaboradas com grãos contaminados. De grande importância para a agricultura, as micotoxinas podem contaminar os alimentos no campo, antes e após a colheita, durante o transporte e armazenamento do produto. A ingestão de aflatoxina cumulativa no organismo pode levar ao desenvolvimento de câncer hepático, representando um risco à saúde pública. O objetivo deste trabalho foi implantar a metodologia para análise de aflatoxinas no IAL- Laboratório Regional de Sorocaba e avaliar as condições higiênico-sanitárias em amendoim e derivados, muito usado na merenda escolar como complemento alimentar e rotineiramente consumido como sobremesa, nos cardápios das refeições industriais. A metodologia aplicada para análise de aflatoxinas foi cromatografia em camada delgada, segundo método de Soares & Rodrigues Amaya. Foram realizadas análises microscópicas para histologia e pesquisa de matérias estranhas (AOAC 968.35, 2006) e microbiológicas para identificação dos microrganismos isolados (APHA, 1998; Método Riddel, 1950), em amostras de diferentes marcas adquiridas no comércio de Sorocaba no ano de 2008. As 20 amostras analisadas revelaram presença de *Arachis hypogea* (amendoim) e não apresentaram sujidades; não houve contaminação microbiológica por *Salmonella*, coliformes termotolerantes e *Staphylococcus aureus*. Houve crescimento de bolores em três amostras (15%); *Aspergillus* sp. foi identificado em duas amostras (10%) e em uma amostra cresceu um fungo anemófilo não esporulante. Uma única amostra de paçoca tipo rolha (5%) revelou presença de aflatoxina B1, mas não apresentou crescimento de bolores. Concluiu-se que a presença do fungo no alimento não implica necessariamente em produção de micotoxina, assim como a toxina pode estar presente no alimento na ausência do fungo. A contaminação de alimentos por fungos pode ocasionar riscos à saúde do consumidor e perdas econômicas.