

### COMPORTAMENTO DA OCRATOXINA A DURANTE A PREPARAÇÃO DE CHÁ E BOLACHAS DE GENGIBRE

Iha MH<sup>1</sup>, Trucksess MW<sup>2</sup>, Visotto RG<sup>1</sup>

Instituto Adolfo Lutz – Laboratório I de Ribeirão Preto, Rua Minas, 877, Ribeirão Preto-SP, e-mail: [mhiha@ial.sp.gov.br](mailto:mhiha@ial.sp.gov.br)<sup>1</sup>; Center for Food Safety and Applied Nutrition, US Food and Drug Administration, 5100 Paint Branch Parkway, College Park, MD<sup>2</sup>

Micotoxinas são compostos carcinogênicos, mutagênicos, teratogênicos e estegênicos produzidos por várias espécies de fungos. A Ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina produzida principalmente por *Penicillium verrucosum*, *Aspergillus ochraceus* e outras espécies de *Aspergillus*. O objetivo deste trabalho foi determinar a degradação de OTA durante a preparação de bolacha de gengibre, e a sua distribuição durante a preparação de chá. Os testes realizados com gengibre naturalmente contaminado foram: a) as bolachas de gengibre foram assadas em forno, nas temperaturas de 136°C ou 162°C, durante 20 ou 40 minutos (n=4). Em seguida, os níveis de OTA foram analisados e quantificados nas bolachas; b) o chá de gengibre foi preparado em embalagem própria para chás, usando 2 g do gengibre em pó naturalmente contaminado. O sachê foi colocado em um recipiente contendo água fervendo e deixado em repouso para que ocorresse a infusão durante 5 ou 10 minutos, as quantidades de água utilizadas foram 100 ou 200mL (n=4). A OTA presente no chá líquido e no pó de gengibre foi analisada e quantificada separadamente. A micotoxina foi determinada utilizando-se bicarbonato de sódio e metanol para a extração; a limpeza foi realizada em coluna de imunoafinidade e a quantificação foi feita por cromatografia líquida, utilizando detector por fluorescência. Os resultados demonstraram que a distribuição de OTA entre o chá líquido e o pó de gengibre não foi alterada com a variação de volume e do tempo de infusão, e a OTA não foi degradada durante a preparação das bolachas nos diferentes tempos e temperaturas de cozimento.

Os autores agradecem a Oak Ridge Institute for Science and Education e a FAPESP