

FREQUÊNCIA DE AFLATOXINAS EM DIFERENTES CULTIVARES DE AMENDOIM NA REGIÃO DE MARÍLIA-SP.

Mendonça CCTN¹, Silva AR¹, Tanaka AY¹, Marinelli PS¹.

Faculdade de Tecnologia em Alimentos – FATEC/Marília-SP¹ e-mail: claudia@flash.tv.br

A cidade de Marília tem a maior produção nacional de amendoim, isto foi o que motivou a realização deste trabalho. Avaliou-se a frequência de aflatoxinas em diferentes variedades de amendoins crus, utilizados como matéria-prima em diversas indústrias do município. No período de janeiro de 2005 a janeiro de 2008 foram analisadas 1627 amostras de três variedades de amendoim sendo, IAC Runner 886 (873), IAC Tatu ST (600) e IAC Caiapó (154), pelo método de Fluorimetria da “AFLATEST – VICAM”, método validado pela AOAC (Association of Official Analytical Chemists), método oficial 991.31. O limite de detecção é 1,0 ppb. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) através da RDC nº 274 de 15/10/2002 determinou que a somatória das aflatoxinas B₁, B₂, G₁ e G₂, nos grãos de milho e amendoim não devem exceder a taxa de 20 µg/Kg. Do total de 1627 amostras analisadas 924 (56,8%) apresentaram resultados positivos para aflatoxinas, e apenas 98 (10,6%) estavam em desacordo com a legislação vigente. As variedades IAC Tatu ST com 276 (46,0%) positivas, sendo 38 (13,7%) fora dos padrões, IAC Runner 886 com 527 (60,36) e dessas 57 (10,81%) em desacordo, e IAC Caiapó 121 (78,58%) de positividade e somente 3 (2,5%) fora dos padrões. As variedades IAC Runner 886 e IAC Tatu ST foram as que apresentaram maior percentual de amostras contaminadas com nível ≥ 20 µg/kg. Os valores de contaminação encontrados foram significativos, pois os fungos em alimentos causam perdas econômicas e além disso, os toxigênicos, produtores de aflatoxinas, representam risco à saúde dos consumidores, não só de amendoim, como de todos os alimentos confeccionados com esta oleaginosa.