



XI Encontro do Instituto Adolfo Lutz

Desafios do Laboratório de Saúde Pública: conhecer, monitorar e responder

04 a 07 de novembro de 2024
São Paulo/SP

e40513

• Bromatologia e Química

Incidência de ocratoxina A em amostras de uva passa comercializadas no estado de São Paulo

Adriana Palma de Almeida¹ , Simone Alves da Silva¹ , Ana Lúcia Rosa de Faria¹, Lunalva de Oliveira¹, Janete Alaburda² 

¹ Núcleo de Contaminantes Orgânicos, Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

² Centro de Contaminantes, Instituto Adolfo Lutz, São Paulo, SP, Brasil.

*Autor de correspondência: adriana.almeida@ial.sp.gov.br

Coordenadora da Comissão Científica: Adriana Pardini Vicentini

A ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina produzida por fungos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*, encontrada em alimentos como cereais, café, vinho, frutas secas e cacau. A contaminação pode ocorrer desde o cultivo até o armazenamento. Desde que a Agência Internacional de Pesquisa em Câncer (IARC) classificou a OTA como possivelmente carcinogênica, devido aos seus efeitos nefrotóxicos, imunossupressores, teratogênicos e cancerígenos, ela tem sido amplamente monitorada e regulamentada. No Brasil, a ANVISA estabelece limites máximos de 10 µg/kg para uva passa. A quantificação desta micotoxina é um desafio, exigindo homogeneidade da amostra e métodos analíticos sensíveis. O objetivo deste estudo foi verificar a presença de OTA em uvas passas comerciais. Um total de 29 amostras, de diferentes marcas e lotes, foi coletado em estabelecimentos varejistas do Estado de São Paulo, entre 2020 e 2023. A OTA foi extraída com metanol:água (80:20, v/v) e diluída com solução tampão PBS. A purificação foi realizada com coluna de imunoafinidade (Ochraprep, R-Biopharm) e a quantificação por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por fluorescência (Shimadzu). A linearidade do método foi observada dentro da faixa de trabalho, entre 1,0 e 20,0 µg/kg. Os limites de detecção e quantificação foram 0,3 e 1,0 µg/kg, respectivamente. O método mostrou-se exato e preciso, com valores para recuperação de 81,6; 80,4 e 81,9%, e para coeficientes de variação de 6,0; 4,3 e 6,1%, respectivamente para os níveis 2,0; 5,0 e 10,0 µg/kg. Na avaliação das amostras comerciais, a OTA foi quantificada em 14 amostras (48,3%), com concentrações entre 1,2 e 37,5 µg/kg, sendo 2 amostras (6,9%) acima do limite da legislação. Embora um número limitado de amostras tenha sido avaliado, a frequência de contaminação foi elevada e algumas foram consideradas insatisfatórias, indicando que o produto deve ser frequentemente monitorado devido ao risco potencial da OTA à saúde.

Palavras-chave. Micotoxinas, Uva Passa, Cromatografia.