

---

## **Análise da Presença de Fungos Totais e Aflatoxigênicos em Amostras Industrializadas de Aveia em Flocos e Farinha de Aveia.**

---

Laury Francis Costa (I), Cleciana Maristela de Souza (II), Idjane Santana de Oliveira (II), Edvane Borges da Silva (I)

(I) UFPE - Universidade Federal de Pernambuco (Av. Prof. Moraes Rego, 1235 - Cidade Universitária- Recife - PE - CEP: 50670-901), (II) CAV-UFPE - Centro Acadêmico de Vitória-UFPE (Rua Alto do Reservatório, S/N – Bela Vista, CEP: 55608-680, Vitória de Santo Antão)

### **Resumo**

---

**Introdução:** A aveia é cereal bastante nutritivo, contendo minerais, proteínas, vitaminas, carboidratos e fibras, e muito usado na alimentação devido ao poder benéfico de sua fibra, que está relacionada ao bom funcionamento intestinal, e manutenção dos níveis equilibrados de colesterol total e LDL-colesterol. O armazenamento dos produtos industrializados do processamento da aveia é crucial para evitar a ingestão de fungos e micotoxinas pelos consumidores. O trabalho objetivou avaliar a qualidade micológica de flocos, farinha e farelo de aveia. **Materiais e métodos:** Foram analisadas 13 amostras de aveia, incluindo aveia em flocos grossos, finos, farinha e farelo de aveia, de 5 marcas, obtidas de supermercados e casas de venda de produtos naturais. As amostras foram submetidas ao método de diluição e semeadas em meio de cultura DG18 e AFPA, incubadas a temperatura ambiente por 3 dias. Em seguida foi realizada a contagem do número de colônias fúngicas, e identificação do gênero do fungo contaminante. **Resultados:** As amostras 7, 8, 9, 10 (marca 4) e 12 e 13 (marca 5) apresentaram 100% de ausência de crescimento fúngico, o que já era esperado pois são marcas comercializadas bastante conhecidas. As outras amostras apresentaram crescimento fúngico nas três diluições, com incontáveis colônias e os gêneros de fungos encontrados foram apenas *Aspergillus* sp. seção niger e flavi e *Penicillium* sp. As amostras 2 e 11, referentes as marcas 1 e 2, respectivamente, apresentaram

---

### **Referência:**

Laury Francis Costa, Cleciana Maristela de Souza, Idjane Santana de Oliveira, Edvane Borges da Silva. Análise da Presença de Fungos Totais e Aflatoxigênicos em Amostras Industrializadas de Aveia em Flocos e Farinha de Aveia.. In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= **Blucher Food Science Proceedings**, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.  
DOI 10.5151/foodsci-microal-060

crescimento fúngico positivo no meio AFPA, ou seja, produtor de aflatoxina. Não houve crescimento de fungos aflatoxigênicos nas outras amostras analisadas. As amostras que apresentaram maior contaminação foram: 6 (da marca 3) com 400 UFC/ml, na terceira diluição, 3 e 11 ( marca 2), com aproximadamente 40 UFC/ml na primeira diluição. Conclusão: 54% das amostras estavam contaminadas com fungos e 15% com fungos aflatoxigênicos, indicando risco para a saúde humana.

**Palavras-Chave:** aveia, aflatoxinas, Aspergillus

**Agência de Fomento:** CAPES