
Ocorrência de *Aspergillus* Seção *Nigri* Isolados de Uvas Passas

Camila Alvarenga Freire (I), Luisa Freire (I), Nathasha De Azevedo Lira (I), Fabiana Reinis Franca Passamani (I), Luis Roberto Batista (I)

(I) UFLA - Universidade Federal de Lavras (Câmpus Universitário, Caixa Postal 3037, CEP 37200-000, Lavras/MG)

Resumo

As frutas secas, como as uvas-passa, são produtos naturais e apresentam alto teor de açúcar e uma baixa atividade de água, favorecendo o crescimento de fungos xerofílicos e xerotolerantes produtores de micotoxinas. Neste sentido, o presente estudo teve como objetivo identificar fungos pertencentes à seção *Nigri* isolados de uvas passas comercializadas no município de Lavras - MG. A pesquisa foi desenvolvida no Laboratório de Micologia de Alimentos - Departamento de Ciência dos Alimentos – DCA/ UFLA. Foram analisadas dez amostras utilizando a técnica de plaqueamento direto, com desinfecção superficial, em meio de cultura DRBC, por 7 dias, a 25°C. Após este período, os isolados foram purificados em meio de cultura MA a 25°C por 7 dias. As culturas puras foram transferidas para os meios de identificação padronizados, CYA a 25°C e 37°C e MEA a 25°C por 7 dias. A identificação foi realizada através das características macro e microscópicas de acordo com manuais de identificação. Todas as amostras analisadas apresentaram contaminação com fungos filamentosos. Os níveis de contaminação variaram de 5% a 100%. Foram identificados, até o momento, 83 fungos pertencentes à seção *Nigri*: *A. carbonarius* (8), *A. foetidus* (10), *A. aculeatus* (1), *A. niger* Agregado (4), *A. tubingensis* (23), *A. niger* (36) e *A. japonicus* (1). A incidência de fungos *Aspergillus* Seção *Nigri* potencialmente ocratoxigênicos, *A. niger* e *A. carbonarius* é

Referência:

Camila Alvarenga Freire, Luisa Freire, Nathasha De Azevedo Lira, Fabiana Reinis Franca Passamani, Luis Roberto Batista. Ocorrência de *Aspergillus* Seção *Nigri* Isolados de Uvas Passas. 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-084

considerado um risco potencial de contaminação por ocratoxina A, comprometendo a segurança e qualidade das uvas passas. Estes resultados demonstram a necessidade de adoção de critérios de seleção das uvas passas e um controle efetivo no armazenamento, para evitar o desenvolvimento dos fungos potencialmente toxigênicos, mantendo a qualidade do produto e a proteção da saúde do consumidor, reduzindo a exposição à micotoxinas.

Palavras-Chave: Uvas passas, Aspergillus, Fungos filamentosos

Agência de Fomento: Cnpq, Fapemig