
Determinação da Presença de Micotoxinas em Sementes de Chia (*Salvia Hispanica*) e Quinoa (*Chenopodium Quinoa*) Comercializadas no Município de Recife-Pe.

KATHARINE WANDERLEY (I), IDJANE OLIVEIRA (I)

(I) UFPE - UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO (Rua do Alto do Reservatório, s/n, Bela Vista, Vitória de Santo Antão, PE)

Resumo

A chia é uma semente largamente utilizada na sociedade, devido a suas características funcionais, tais como aumento da saciedade, melhora do funcionamento intestinal, redução do risco do surgimento de doenças cardiovasculares entre outros. A Quinoa é um alimento que vem ganhando espaço no mercado brasileiro, devido ao valor nutricional, principalmente por ser rica em proteínas e não conter glúten. Porém, devido ao seu valor nutricional, estas sementes podem ser alvo de microrganismos deteriorantes, tais como fungos produtores de aflatoxinas. Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo analisar o padrão micológico das sementes de chia e quinoa, comercializadas a granel no município de Recife, Pernambuco. Foram analisadas 12 amostras sendo 6 distintas marcas de sementes de chia, 1 de farinha de chia, 3 de semente de quinoa e 2 de quinoa em flocos. Para as amostras em sementes, foi realizado o teste de plaqueamento direto nos meios DRBC e AFPA e para as amostras em flocos ou farinha, foi realizada a técnica de água de lavagem. A leitura dos resultados foi feita após 5 dias, caracterizando se houve ou não germinação das sementes no meio de cultura, e contaminação fúngica. No teste de plaqueamento direto, entre todas as amostras para as sementes de chia, no meio AFPA a média de contaminação nas sementes foi de 33,4%, e a média de germinação de 22,2%. No meio DRBC, a média de contaminação foi de 30,8% e de germinação de 44,6%. Para as sementes de quinoa, no

Referência:

Katharine Wanderley, Idjane Oliveira. Determinação da Presença de Micotoxinas em Sementes de Chia (*Salvia Hispanica*) e Quinoa (*Chenopodium Quinoa*) Comercializadas no Município de Recife-Pe.. 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-087

meio AFPA a média de contaminação e germinação foram de 15,5% e 22,5%, respectivamente. E no meio DRBC a média de contaminação foi de 27,1% e de germinação de 28,2%. As amostras analisadas pelo método de água de lavagem apresentaram os seguintes resultados: Duas amostras J e P apresentaram 10 UFC/ml e uma amostra não apresentou contaminação. Os fungos contaminantes da chia e quinoa pertenciam aos gêneros *Aspergillus*, *Penicillium* e *Rhizopus*. Tais resultados sugerem que as sementes de chia e quinoa em alguma etapa de produção, estejam susceptíveis a contaminação por fungos produtores de aflatoxinas.

Palavras-Chave: controle de qualidade, micotoxinas, semente de chia, semente de quinoa

Agência de Fomento: