

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE FUNGOS PRESENTES NO FARELO DE SOJA

ÍVINA CATARINA DE OLIVEIRA GUIMARÃES, MARIA MARLUCIA GOMES PEREIRA,
MARCELO CLAUDIO PEREIRA, LUCAS SILVEIRA TAVARES, ELIANA PINHEIRO DE
CARVALHO, RENATO SILVA LEAL

Atualmente existe uma variedade de espécies de fungos conhecidos. Os fungos de maior importância em alimentos são os do gênero *Aspergillus*, *Penicillium* e *Fusarium*. Alguns fatores como temperatura, umidade e substrato exercem importante papel no crescimento dos fungos e na síntese das micotoxinas. Frente ao exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade de amostras de alimento destinado ao consumo bovino coletadas diretamente em fazendas leiteiras e avaliadas quanto à contagem total, isolamento e identificação de fungos. As amostras de alimento foram obtidas em fazendas leiteiras em quantidade correspondente a aproximadamente 1 kg. Estas estavam acondicionadas em sacos de aproximadamente 60 kg ou em tambores de aço, e a amostra correspondia ao alimento disponível no dia da coleta. Durante as coletas foram adquiridas amostras de ração as quais eram homogeneizadas diretamente no depósito, e só então era retirada a amostra. Os principais gêneros fúngicos isolados de farelo de soja foram *Fusarium* (37,14%), *Aspergillus* (31,42%) e *Penicillium* (14,28%), seguidos pelos gêneros *Cladosporium*, *Eurotium* e *Alternaria*, representando 11,43 e 2,85%, respectivamente. As espécies de *Aspergillus* isoladas do farelo de soja foram *A. flavus*, *A. niger*, *A. parasiticus*, *A. ochraceus* e *A. fumigatus*, *A. candidus*, *A. niveus* e *A. terreus*. As espécies de *Penicillium* de maior frequência foram *P. restrictum* e *P. crustosum*. Já as espécies predominantes de *Fusarium* foram *Fusarium* spp, *F. verticillioides* e *F. solani*. Nas amostras de farelo de soja foram isoladas 11 cepas de *Aspergillus*, das quais foram obtidas cepas de *A. flavus* (5), *A. niger* (2), *A. fumigatus*(1), *A. candidus* (1), *A. niveus* (1) e *A. terreus* (1). O *A. flavus* foi produtor de AFB₁ e AFB₂ em 40,0% dos isolados e o *A. niveus*, produtor de citrinina em 100,0%. Podemos observar que o controle de micotoxinas em alimentos assume um papel de relevante importância, tendo em vista não apenas as perdas econômicas, mas os problemas de saúde pública que podem ser ocasionados por tais substâncias tóxicas.

Palavras-chaves: Isolamento, micotoxinas, farelo de soja, fungos, identificação