



MICROBIOTA FÚNGICA EM DERIVADOS DE ARROZ

Cardoso Filho, F.C.¹, Pinheiro, R.E.E.¹, Neves, J.A.², Furtado, J.A.L.², Alves, V.C.²,
Lima, C.E.³, Albuquerque, W.F.⁴, Matorri, M.C.S.⁵

¹Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí, e-mail: raizza_eveline@hotmail.com

²Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

³Graduação em Medicina Veterinária - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

⁴Departamento de Farmácia - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

⁵Departamento de Morfofisiologia Veterinária - Universidade Federal do Piauí, Teresina, Piauí.

O arroz é um dos cereais mais produzidos no mundo, sendo cultivado em todos os continentes, apresentando consumo *per capita* mundial de 58 kg/hab/ano. Os grãos de cereais são facilmente colonizados por fungos patogênicos, visto que algumas espécies podem invadir e colonizar os tecidos vegetais durante as etapas do processo produtivo: no cultivo, na colheita, na secagem, no transporte, no processamento e no armazenamento. Objetivou-se por meio do presente estudo quantificar e identificar a microbiota fúngica presente em derivados de arroz (massa e flocão). Para cada derivado, foram selecionadas, aleatoriamente, 20 amostras de quatro marcas comerciais, totalizando no estudo 40 unidades experimentais. Os produtos averiguados foram coletados no período entre janeiro e maio de 2011, em supermercados da cidade de Teresina, Piauí. Após a coleta, cada uma das amostras foi submetida a processo de homogeneização e quarteamento para obtenção de amostras de 100 g para análise laboratorial, seguida de avaliação micológica. A contagem de fungos e leveduras foi feita por meio de enumeração de propágulos fúngicos e expressa por unidades formadoras de colônia por grama de amostra analisada (UFC.g⁻¹). Os resultados das contagens foram transformados em log₁₀, correlacionados e posteriormente, realizou-se análise de variância seguida de comparação de médias pelo teste SNK ao nível de 5% de significância, utilizando o Pacote Estatístico SIGMASTAT. As contagens fúngicas variaram entre 2,96 e 4,17 UFC.g⁻¹. Não houve diferença estatística significativa entre as diferentes marcas analisadas. A presença de fungos nos alimentos leva a modificações nas características organolépticas, como: sabor, odor e aparência, levando a notória diminuição da qualidade. Todas as marcas avaliadas apresentaram contaminação por diferentes gêneros fúngicos, alguns potencialmente capazes de produzir micotoxinas, o que pode representar um risco potencial para a saúde humana. Foram isoladas 132 colônias fúngicas distribuídas em oito gêneros, sendo o mais prevalente o *Aspergillus* spp. e seus teleomorfos (35,6%), seguido do gênero *Penicillium* spp. (29,5%) e *Cladosporium* spp. (18,2%). Conclui-se que não houve diferença quanto à contagem fúngica entre as marcas, no entanto isolaram-se gêneros fúngicos micotoxigênicos.

Agradecimentos: Núcleo de Estudos, Pesquisas e Processamento de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Piauí (NUEPPA, CCA, UFPI).