

RESUMO

Fungos, também denominados mofos ou bolores são microrganismos eucarióticos unicelulares ou multicelulares como as leveduras e filamentosos. Há séculos se sabe que a presença de fungos em alimentos ocasiona alterações no sabor e na qualidade dos produtos. Algumas destas alterações são desejáveis, como na fabricação de queijos. Todavia, em muitos casos, os fungos podem causar transformações indesejáveis nos alimentos, produzindo sabores e odores desagradáveis, causados por diferentes graus de deterioração. As micotoxinas são metabólitos secundários produzidos por uma variedade de fungos. O consumo de alimentos contaminados com micotoxinas tem sido associado a casos de intoxicação humana ou micotoxicoses, podendo resultar em óbito nos casos mais graves. Isso ocorre por serem altamente tóxicas, apresentando propriedade imunossupressoras, alergênicas, teratogênicas, mutagênicas e/ou carcinogênicas. Frequentemente pode ser observado o aparecimento de mofos em pães, principalmente no tipo pão de forma, armazenados em ambiente doméstico ou comercial. O presente estudo objetivou avaliar o crescimento fúngico em pães, tanto de padarias quanto industriais, observando assim a ação dos conservantes contra agentes microbianos e realizar a identificação dos fungos por meio de comparação das características macroscópicas e microscópicas dos fungos com espécies presentes na literatura. Trata-se de uma pesquisa qualitativa realizada no Laboratório de Microbiologia do Centro Universitário Católica de Quixadá durante o período de fevereiro a junho de 2017. Para o estudo, foram utilizados quatro tipos de pães: um doce, um carioca (pão francês), um sovado (padaria) e um sovado (industrial). A metodologia empregada para realização do cultivo fúngico nos pães foi desenvolvida através do método de câmara úmida, o qual oferece um ambiente ideal para o

crescimento de microrganismos. O crescimento fúngico foi observado a partir do dia 02 de maio de 2017 até 22 de maio de 2017, o crescimento macroscópico foi registrado a partir de fotografias para posterior identificação. O microcultivo foi realizado com a finalidade de identificar as estruturas microscópicas dos fungos para auxiliar na identificação. O processo de identificação fúngica foi realizado por método comparativo utilizando os aspectos macroscópicos e microscópicos como parâmetros. A pesquisa permitiu confirmar a atividade dos conservantes antimicrobianos presentes no pão industrial, retardando o desenvolvimento fúngico em relação aos pães sem conservantes, que necessitaram de um período mais curto para se desenvolverem. Em todo os pães observou-se a presença de *Aspergillus* spp. Este fungo, em situações favoráveis para sua implantação pode ocasionar doenças (aspergilose) em homens e animais, podendo causar também doença através de mecanismos hipersensibilidade e de síndromes toxigenéticas através da ingestão de seus metabólitos. O estudo mostrou a importância de um acondicionamento adequado de pães para evitar desenvolvimento fúngico que põe em risco a saúde do consumidor.

AUTORES:

Amanda Santos Cavalcante

amandacavalcante349@gmail.com

Jaqueline Moreira da Silva

Lilian Cortez Sombra Vandesmet

lilianvandesmet@gmail.com

PALAVRAS-CHAVE:

Aspergillus spp.

Micotoxinas.

Fungos em pães.