

## **AVALIAÇÃO DE CONTAMINAÇÃO FÚNGICA EM FRUTAS OBTIDAS DE SUPERMERCADO E FEIRA LIVRE NO MUNICÍPIO DE QUIXADÁ, CE**

Andressa Crysdna Lopes Alves<sup>1</sup>; Yasmim Arruda Costa<sup>2</sup>; Lilian Cortez Sombra Vandesmet<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá - UNICATÓLICA; E-mail: andressacrysdna08@gmail.com

<sup>2</sup> Discentes do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá - UNICATÓLICA.

<sup>3</sup> Mestre, Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá - UNICATÓLICA; E-mail: lilianvandesmet@gmail.com

### **RESUMO**

O reino fungi compreende microrganismos mais complexos que os protozoários. São pertencentes ao domínio Eukaria sendo eles uni ou multicelulares, em sua maioria aeróbios obrigatórios ou facultativos, saprófitas, e heterotróficos que secretam enzimas necessárias à degradação de seus alimentos. Os fungos estão amplamente disseminados pelo ambiente, estejam eles na água, solo ou ar; e, por isso, são considerados grandes vilões, sobretudo, por seus danos aos alimentos e, conseqüentemente, a população. De natureza diversa e perigosa, alguns são capazes de produzir produtos tóxicos provocando sérias complicações àqueles expostos, sendo elas conhecidas como micotoxinas. Diante disso, o presente trabalho tem como objetivo avaliar a presença de espécies fúngicas em frutas. Foram utilizadas dez amostras (n=10) de quatro tipos de frutas, sendo dois saptotis, dois kiwis, duas maçãs e quatro uvas. Dessas, cinco foram compradas já embaladas em um supermercado de grande porte do município Quixadá-CE, enquanto as outras cinco foram compradas em uma feira livre no mesmo município. As amostras foram coletas com auxílio de um *swab* estéril e transferidas para um meio Sabouraud Dextrose Ágar + Cloranfenicol (SDAC). Após o período de uma semana, observou-se crescimento fúngico em 75% das placas, sendo as placas das maçãs as únicas onde não se obteve crescimento. Algumas suposições podem ser feitas diante de tal fato, como: a superfície das maçãs possuem uma superfície mais lisa, que dificulta a adesão aos microrganismos, como também o uso excessivo de agrotóxicos, uma vez que não houve crescimento, seja na amostra em embalagem ou na exposta. Na literatura, os gêneros mais citados como frequentes contaminantes de alimentos são *penicillium* e *aspergillus*. Essa contaminação depende de vários fatores que vão desde o solo, como o tipo de colheita, estocagem, além das condições de temperatura e umidade. Deste modo, a próxima etapa da pesquisa será fazer a identificação dos fungos para verificar se eles são ou não patogênicos. Vale ressaltar também a importância de uma boa higienização para melhorar as condições dos alimentos, para evitar que eles sejam possíveis disseminadores de doenças fúngicas.

**Palavras-chave:** Fungos. Frutas. Micotoxinas.