

AVALIAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO FÚNGICA EM *Citrus x sinensis* E BANCADAS DE FEIRAS POPULARES

Mércia Naira Rabelo Nobre¹; Bruno Lemos Rabelo²; Raphael Soares Holanda Sousa³; Lilian Cortez Sombra Vandesmet⁴

¹ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: bruno_rabelo1@hotmail.com

² Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: mercianayra20@hotmail.com

³ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: rsoaresh@gmail.com

⁴ Mestre, Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá; E-mail: lilianvandesmet@gmail.com

RESUMO

As laranjas doces (*Citrus x sinensis*), são uma importante fonte nutricional para a saúde humana, sendo a principal fonte de vitamina C (ácido ascórbico) na dieta do brasileiro. A vitamina C é importante aliada no fortalecimento do sistema imune contra processos infecciosos e confere resistência ao tecido conjuntivo. Além de fonte nutricional, as laranjas são uma importante fonte de renda para a família brasileira, com 24% das laranjas produzidas no mundo sendo produzidas no Brasil apenas no ano de 2014. O presente trabalho buscou observar a possível presença de fungos nas laranjas e prateleiras em feiras populares no município de Quixadá, com o intuito de demonstrar a necessidade do asseio e armazenamento apropriado dos alimentos pelo consumidor final. A seguinte pesquisa ocorreu em duas fases, uma que consistiu na coleta das laranjas e amostras de superfície de bancada e seu consequente estudo. Onde foram escolhidas dezenove laranjas de forma aleatória em quatro barracas nas feiras da cidade de Quixadá - CE. As amostras foram coletadas da superfície das quatro prateleiras por meio de swab umedecido com solução salina e transferido para o meio de cultura, as laranjas foram prontamente levadas ao laboratório, onde cada uma teve sua superfície varrida por um swab umedecido e o mesmo foi transferido para o meio de cultura específico, o qual foi depositado e colocado na estufa para crescimento fungico. Observou-se que, com a exposição da laranja a diversos potenciais compradores, destas apresentarão cada vez mais fungos ao transcorrer da feira, devido a manipulação das mesmas por possíveis consumidores e a exposição das mesmas durante a venda. Com este achado, reforça-se a necessidade da profilaxia das laranjas após a sua compra nas feiras da cidade. Alertando a população de evitar possíveis intoxicações por ingestão fungica ou o desperdício de alimento devido ao crescimento fungico.

Palavras-chave: Citrus, Sinensis, Micologia.