

## **ANÁLISE MICOLÓGICA EM SEMENTES DE AMENDOIM (*Arachis hypogaea*) COMERCIALIZADAS EM AÇAÍTERIAS DE QUIXADÁ-CE**

Fransklím Abel Pinheiro de Souza<sup>1</sup>; Ianny dos Santos Pereira<sup>1</sup>; João Batista de Lima Neto<sup>1</sup>;  
Davi Lima Lopes<sup>1</sup>; Lilian Corte Sombra Vandesmet<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.  
E-mail: fran.pinheiro1046@gmail.com

<sup>2</sup>Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.  
E-mail: liliancortez@unicatolicaquixada.edu.br

### **RESUMO**

O amendoim é uma semente classificada como oleaginosa segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Dentre as 80 espécies registradas de amendoim apenas a *Arachis hypogaea* é apta para consumo humano. A vagem de amendoim compõe-se de sementes ricas em vitamina A, sais minerais, carboidratos e proteínas. São utilizados nas indústrias alimentícias, cosméticas, farmacêuticas entre outros. Do amendoim podem ser extraídos simultaneamente e sem necessidades de desperdício óleo e polpa, dos quais podem seguir para inúmeras utilidades. Além disso, manteiga, sabões, lã e a própria semente que é amplamente utilizada no ramo alimentício. O amendoim é diariamente consumido como acompanhamento em pratos e sobremesas, ademais em açaís e sorvetes comercializados em grandes e pequenos empreendimentos por todo o território nacional. Diversas sementes e grãos possuem alta susceptibilidade a contaminações com microorganismo sejam patogênicos ou não, tais como bactérias fungos. Além disso, grãos de amendoim quando infectados por alguns gêneros fúngicos, detém capacidade de produzir micotoxinas, que por sua vez debelam a saúde humana, a níveis gastroentéricos, hepáticos e até teratogênicos. Acentuando, portanto, as necessidades constantes quanto os cuidados que devem ser levados em conta com o manuseio de amendoim para consumo humano. Este trabalho tem por objetivo realizar uma análise micológica em sementes de amendoim (*Arachis hypogaea*) comercializadas em açaiterias no município de Quixadá/CE. Trata-se de uma pesquisa experimental, realizada entre os meses de setembro e outubro de 2019 no município de Quixadá/CE. A coleta das amostras intercorreu com a compra das mesmas em 5 estabelecimentos escolhidos aleatoriamente. As sementes foram armazenadas em plástico-filme e processadas no laboratório de Microbiologia clínica do Centro Universitário Católica de Quixadá. As análises micológicas foram efetuadas através do método de plaqueamento em Ágar Batata Dextrose, e posteriormente incubado em estufa a 37°C por 7 dias. Após averiguado o crescimento fúngico, foram cultivados em meio Ágar Mycosel, armazenados em estufa por 7 dias, concomitantemente houve a confecção de lâminas de microcultivo para a visualização microscópica. As colônias passaram por análises macroscópicas como base na bibliografia levantada, levando em conta os aspectos: tamanho da colônia, características das bordas, textura, relevo e pigmentação. Nas análises microscópicas, foram realizadas com busca de estruturas morfológicas e comparadas frente a bibliografia afim de que ambas corroborassem com alguma espécie fúngica. Frente as análises executadas, demonstrou-se a presença de crescimento fúngico em 2 amostras, ambas cresceram em Ágar Batata e Mycosel. O gênero fúngico das amostras de amendoim foram *Penicillium sp.* Este, é tido como indício de deterioração de diversas sementes e grãos, em vista de ter necessidades básicas similares às condições apresentadas durante a deterioração. Tal gênero possui espécies capazes de produzir micotoxinas. Todavia, ratificasse frente as referências discutidas que tal gênero possui espécies patogênicas para o ser humano, fazendo-se necessários os cuidados a serem tomados no que tange infecções micológicas em amendoim devem ser levados em conta, em virtude que diversas vezes essas contaminações são culminantes de fatores intrínsecos ao armazenamento destes, tais como umidade, temperatura, pH e tempo de armazenamento, e demais condições que possam predispor o acometimento de microrganismos.

**Palavras-chave:** Amendoim; Fungos; Açaí.