

ANÁLISES DA CONTAMINAÇÃO FÚNGICA DE BATATAS EM FEIRAS LIVRES E ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DO SERTÃO CENTRAL

Elton Castro Valentim¹; Antônia Bárbara Nogueira Cavalcante¹; Davi Bessa Silva¹;
Lilian Cortez Sombra Vandesmet²

¹Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.
E-mail: eltoncastro11@hotmail.com

²Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.
E-mail: lilianvandesmet@gmail.com

RESUMO

A batata é considerada um dos alimentos de maior importância comercial para o Brasil pelo seu alto potencial de rendimento e pelas suas propriedades de nutrir a crescente população por ser fonte de energia e conter elevado teor de proteínas, vitaminas e minerais. Esse alimento tem alta suscetibilidade de contaminação por microrganismo destacando-se os fungos como os principais agentes contaminantes. A batata tem grande representatividade no consumo da população sendo na alimentação diária ou fast-food, deste modo os estabelecimentos comerciais devem atender os seguintes critérios: armazenar a batata em local seco, retirar a umidade das batatas mediante ventilação e evitar lesões e golpes na superfície das mesmas, no entanto esses critérios nem sempre são atendidos pelos comerciantes. O manejo errado e mal armazenamento desses tubérculos pode os transformar em uma porta de entrada para a contaminação por agentes nocivos à saúde humana. Deste modo o presente trabalho objetivou identificar a contaminação fúngica em batatas comercializadas em feira livre e em supermercados na região do sertão central do Ceará. Trata-se de um estudo experimental onde os procedimentos para análise micológica incluíram semeio das amostras em ágar sabouraud dextrose com cloranfenicol, as amostras foram incubadas sob temperatura de 35 °C por sete dias. Logo após esse período as amostras positivas foram transferidas para o meio ágar Mycosel para a classificação dos fungos em patogênicos e não patogênicos, concomitantemente foi realizado um microcultivo em lâmina com meio ágar batata, para análise microscópica e identificação do gênero/espécie. Os resultados obtidos demonstraram que 100% das amostras coletadas positivaram para contaminação fúngica. Dentre as amostras analisadas pode-se identificar que 50% estão acometidas por *Cândida spp.*, 25% por *Aspergillus spp.* e outros 25% por *Rhizopus spp.*, levando-se em consideração que todas os gêneros identificados nas amostras são nocivos de alguma forma ao ser humano seja através de reações de hipersensibilidade, infecção na via oral, infecções superficiais ou subcutâneas demonstrando um potencial problema de saúde pública. Deste modo, conclui-se a importância da fiscalização da vigilância sanitária, de forma mais atuante na conscientização dos padrões higiênicos de armazenamento e manejo desse alimento evitando possíveis danos a saúde da população pelos agentes contaminantes; bem como a punição dos estabelecimentos que se encontram em desacordo das normas e, por fim, a conscientização da população de realizar a higienização adequada dos alimentos antes do preparo para o consumo.

Palavras-chave: *Solanum Tuberosum*; Fungos; Armazenamento e Contaminação.