



26° Congresso Brasileiro de Microbiologia

Latin America ISME Symposium
Simpósio Internacional de Bactérias Láticas
II Encontro Nacional de Professores de Microbiologia – ENAPROM
IV Simpósio de Coleções de Culturas

Organização e Realização

SBM SOCIEDADE
BRASILEIRA DE
MICROBIOLOGIA

2 a 6 de outubro de 2011
Foz do Iguaçu - PR

MENU

[Apresentação](#)

[Comissão Organizadora](#)

[Programa Científico](#)

[Resumos](#)

[Informações Gerais](#)

[Agradecimentos](#)

Resumos



[Efetuar busca](#)



[Listar todos os trabalhos](#)



[Listar por Áreas](#)



[Índice de autores](#)

Poster (Painel)**1325-1 Caracterização morfológica e perfil micotoxigênico de *Aspergillus* secção *Flavi***

Autores: Fernanda Silva (IBB - Instituto de Biotecnologia e Bioengenharia UFLA - Universidade Federal de Lavras) ; Deila Botelho (UFLA - Universidade Federal de Lavras) ; Célia Soares (IBB - Instituto de Biotecnologia e Bioengenharia) ; Luis Roberto Batista (UFLA - Universidade Federal de Lavras) ; Nelson Lima (IBB - Instituto de Biotecnologia e Bioengenharia) ; Sara Chalfoun (UFLA - Universidade Federal de Lavras)

Resumo

Os fungos são organismos amplamente empregados na produção de alimentos, fármacos, enzimas e ácidos orgânicos. Entretanto, determinados fungos contaminantes de alimentos produzem metabólitos tóxicos denominados micotoxinas. Dentre as micotoxinas encontradas em alimentos, as aflatoxinas são as mais importantes. Tais substâncias são sintetizadas por várias espécies do gênero *Aspergillus*. Desta maneira, a caracterização e identificação destes fungos tornam-se imprescindíveis para a garantia da segurança alimentar. Neste sentido, o objetivo deste trabalho foi caracterizar fungos contaminantes de alimentos do gênero *Aspergillus* da secção *Flavi* e determinar seu perfil micotoxigênico. Amostras de alimentos (amendoim, castanha-do-Pará, arroz, grãos de café) foram adquiridos do comércio local de Lavras/MG, Brasil. O isolamento dos fungos foi feito pela técnica do plaqueamento direto. A purificação realizada pela técnica da inoculação dos três pontos em placas de 9 cm, contendo o meio de cultura MEA (20 g extrato de malte; 1 g de peptona, 20 g de glucose. 20 g de ágar e 1000 mL de água destilada). Posteriormente, os fungos foram repicados em diferentes meios de cultura e temperaturas. Análise da cor da colônia, presença e tamanho de esclerócios, seriação e morfologia dos conídios foram realizados. A identificação foi feita por meio das chaves dicotômicas e guias disponíveis para o gênero *Aspergillus*. A análise de aflatoxinas B e G (AFB, AFG) e ácido ciclopiazônico (CPA) foi feita pelo método “plug-agar” em HPLC com detector de fluorescência e UV, respectivamente. Foi possível identificar cinco espécies distintas: *A. flavus*, *A. parasiticus*, *A. tamarii*, *A. oryzae* e *A. sojae*. Todos os isolados de *A. parasiticus* produziram AFB e AFG, mas CPA não foi detectado. Para *A. flavus* 86,1% dos isolados não mostrou aflatoxina detectável, em contraste com 69,4% que foram capazes de produzir CPA. O isolado de *A. tamarii* foi positivo para a produção de CPA. Pode-se relatar que a diversidade fúngica está associada a variabilidade de habitat destes fungos, e a diferença de expressão das aflatoxinas entre as espécies relaciona-se a fisiologia e genética dos mesmos. Assim, a caracterização morfológica e o perfil toxigênico constituem ferramentas importantes para a identificação de espécies micotoxigênicas de *Aspergillus* da Seção *Flavi*.