

CURSO Autenticidade de Produtos Alimentares

Resumo das Comunicações

Escola Superior Agrária de Bragança
12 e 13 de Março 2010



Autenticidade de cogumelos silvestres por métodos moleculares

Paula Baptista

CIMO/Instituto Politécnico de Bragança, Escola Superior Agrária, Campus de Santa Apolónia, Apt.1 172, 5301 - 855 Bragança, Portugal. pbaptista@ipb.pt

Desde a antiguidade que os cogumelos, especialmente os silvestres, têm vindo a ocupar um papel primordial na alimentação humana. Este facto deriva essencialmente das propriedades nutricionais, organolépticas e farmacológicas que apresentam. São alimentos de alto valor nutritivo, possuindo elevado teor em proteínas, vitaminas, minerais e compostos aromáticos; e baixo teor em hidratos de carbono e lípidos. Caracterizam-se ainda por possuírem elevada actividade antioxidante e antimicrobiana, podendo ser utilizados para baixar o colesterol, inibir o desenvolvimento de tumores e funcionar como imunomoduladores. Estas características fazem com que os cogumelos apresentem um elevado valor económico nos mercados internacionais. As espécies com maior valorização económica são as silvestres micorrízicas. De entre elas destacam-se a trufa branca italiana (*Tuber magnatum* Pico & Vitt.) cujos preços de venda podem variar entre 1500 e 17.500 €/kg, a trufa negra de Périgord (*Tuber melanosporum* Vitt.) com preços na ordem dos 500 a 1.750 €/kg, *Tricholoma matsutake* (Ito & Imai) cotados entre 350 a 1.250 €/kg, *Boletus edulis* Bull., *Cantharellus cibarius* Fr. e *Amanita caesarea* (Scop.) Pers. com preços mais acessíveis na ordem dos 15-30 €/kg. Os cogumelos de cultura, apesar de apresentarem cotações inferiores, são igualmente um recurso de crescente valorização e procura pelo mercado, pelo facto de se encontrarem disponíveis todo o ano.

A elevada rentabilidade advinda da comercialização de cogumelos incentiva empresários a cometer uma série de fraudes. De entre estas, destacam-se (i) a venda de uma espécie com o nome de outra de maior valorização económica; (ii) a comercialização de espécies sem valor alimentar, tóxicas ou de comercialização proibida; (iii) a comercialização de espécies deformadas; (iv) indução do aumento de peso das espécies pela hidratação; (v) e a comercialização de cogumelos de baixo valor alimentar, submetidos a um processo de conservação com o intuito de mascarar as suas características morfológicas, e vendidos com o nome de outra espécie de superior qualidade.

Actualmente, existe um conjunto de métodos moleculares que permitem avaliar a autenticidade de produtos alimentares, incluindo os cogumelos. Neste caso, a metodologia de identificação molecular mais utilizada baseia-se na amplificação termocíclica da região espaçadora transcrita interna (ITS) do rDNA nuclear, seguida de sequenciação.

Na presente comunicação serão abordadas as fraudes mais vulgares que ocorrem nos cogumelos, os problemas daí decorrentes e a utilização de métodos moleculares como ferramenta para avaliar a autenticidade dos mesmos.

Palavras-chave: cogumelos, autenticidade, fraude, PCR, ITS.