

073

INCIDÊNCIA DE PATULINA EM MAÇÃS DE DESCARTE PRODUZIDAS NO RIO GRANDE DO SUL E ISOLAMENTO DO FUNGO PRODUTOR. Ana D Eca Morgenstern Vinhas, Sandra Jussara Nunes da Silva, Andre Jablonski (orient.) (UFRGS).

Neste trabalho foi investigada a incidência de patulina em maçãs do tipo Fuji produzidas no Estado do Rio Grande do Sul. As amostras de maçãs, provenientes da etapa de descarte da máquina classificadora, foram colhidas em maio de 2006 e foram armazenadas até dezembro do mesmo ano em câmara frias, quando foram analisadas. A patulina é uma micotoxina produzida principalmente pelo *Penicillium expansum* e por outras espécies, como o *Penicillium griseofulvum*, *Penicillium roqueforti*, *Alternaria alternata* e *Byssochlamys nivea*. A presença da patulina está associada à qualidade do fruto, sendo encontrada principalmente nas maçãs de baixa qualidade, desviadas à produção de derivados de maçã. A análise de patulina foi feita utilizando-se equipamento de Cromatografia Eletrocínética Capilar Micelar equipada com um detector ultravioleta, voltagem de 9kV, tampão SDS 50mM e Borato 50mM, temperatura 25⁰C. O método utilizado foi o da adição de padrão, em duplicata. Obteve-se uma concentração final média de patulina de 2, 40 ppm. A identificação do fungo foi feita através de inoculação das amostras de maçã em placas de petry contendo o meio ágar sabouraud, armazenadas por uma semana em estufa. Colônias de *Penicillium* foram identificadas, removidas e inoculadas em caldo de nutrientes. Uma semana depois, foi retirada uma alíquota do caldo e analisada por eletroforese capilar. Observou-se uma a presença de patulina na concentração de 0, 40 ppm, o que confirma que o fungo isolado das amostras de maçã é o produtor da patulina. No Brasil, até o momento, não existem regulamentos para o limite de patulina em frutas e sucos.