

Poster (Painel)**515-2 INCIDÊNCIA AFLATOXINAS E FUMONISINAS EM PRODUTOS DE MILHO COMERCIALIZADOS EM SETE LAGOAS, MG**

Autores: Queiroz, V.A.V. (CNPMS - Embrapa Milho e Sorgo) ; Ferreira, P. (UNIFENAS - Universidade José do Rosário VellanoUNIFENAS - Universidade José do Rosário Vellano) ; Conceição, R.R.P. (UENF - Universidade Estadual do Norte Fluminense) ; Neves, J.F. (UFSJ/SL - Universidade Federal de São João Del Rei) ; Silva, C.S. (UFSJ/SL - Universidade Federal de São João Del Rei) ; Miguel, R.A. (CNPMS - Embrapa Milho e Sorgo)

Resumo

O Estado de Minas Gerais ocupa posição de destaque no consumo de milho e de seus derivados desde a época da colonização, quando era chamado de “ouro em pencas”. O cereal é utilizado no preparo de diversos pratos, como, por exemplo, a broa, o angu, a canjiquinha, o mingau de milho-verde, a canjica doce, a pamonha e o corá. Entretanto, a cultura do milho é muito vulnerável às pragas e doenças que causam perdas, tanto nos grãos recém-colhidos quanto nos armazenados. As micotoxinas são metabólitos secundários fúngicos que, quando ingeridas, são capazes de provocar malefícios à saúde humana e animal. As micotoxinas de maior ocorrência em milho são as do grupo das fumonisinas e a zearalenona, sintetizadas principalmente por fungos do gênero *Fusarium*, e as do grupo das aflatoxinas, produzidas pelo gênero *Aspergillus*, principalmente as espécies *A. flavus* e *A. parasiticus*. Assim, nesse trabalho objetivou-se avaliar a incidência de aflatoxinas e de fumonisinas em seis marcas de canjiquinha, cinco de fubá e cinco de farinha de milho comercializadas em quatro supermercados do município de Sete Lagoas, MG. As amostras foram conduzidas para o laboratório de Segurança Alimentar da Embrapa Milho e Sorgo, onde foram realizadas as análises de aflatoxinas totais e de fumonisinas totais utilizando-se, respectivamente, colunas de imunoafinidade AflaTest e FumoniTest e detecção em fluorímetro. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Dentre os produtos analisados, detectaram-se contaminação com aflatoxinas em apenas uma marca de fubá e uma de canjiquinha, com valores de 1,6 µg/ kg e 1,1 µg/ kg, respectivamente, as demais amostras apresentaram apenas traços dessa micotoxina. No caso das fumonisinas, todas as amostras de canjiquinha e de farinha de milho apresentaram traços de contaminação, porém, quatro das cinco marcas de fubá apresentaram teores entre 370 e 985 µg/ kg. As amostras de todas as marcas analisadas apresentaram concentrações abaixo dos limites máximos tolerados pela Anvisa para ambos os tipos de micotoxinas, não oferecendo riscos para a saúde dos consumidores.