

FISIOLOGIA DO PARASITISMO

230

Quantificação de aflatoxinas em castanha-do-brasil oriundas de três localidades do Estado do Acre.

(Aflatoxins survey in Brazil nuts from three locations in the state of Acre, Brazil.)

Costa, D. A.¹; Álvares, V. S.²; Castro, I. M.³; Fonseca, F. L.⁴

¹Mestrando em Agronomia da Universidade Federal do Acre, david.agronomia@hotmail.com;

²Pesquisadora da Embrapa Acre, virginia@cpafac.embrapa.br; ³Pesquisadora da Embrapa Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ, imcastro@ctaa.embrapa.br; ⁴Analista da Embrapa Acre, Rio Branco, Acre, fernanda@cpafac.embrapa.br

As aflatoxinas são toxinas produzidas por fungos (*Aspergillus flavus*, *A. parasiticus* e *A. nomius*) cancerígenas para animais e humanos. Estudos têm analisado esta contaminação em castanha-do-brasil, desde o rechaço da União Européia, em 2003, de lotes do Brasil com elevada contaminação. Em virtude da importância deste produto na economia da região amazônica e por ser destinado para alimentação humana, a comunidade científica têm se preocupado em monitorar a contaminação por aflatoxina, nas diversas áreas produtoras. O objetivo do trabalho foi quantificar a contaminação inicial por aflatoxinas na castanha-do-brasil em diferentes localidades produtoras do Acre. Amostras de castanha-do-brasil com casca foram coletadas em três locais: Seringal Filipinas (município de Brasiléia), Seringal Cachoeira (município de Xapuri) e área experimental da Embrapa Acre (município de Rio Branco). As amostras foram transportadas para o Laboratório de Tecnologia da Embrapa Acre para análise do teor de umidade por secagem em estufa e da atividade de água por medidor portátil e, posteriormente, foram encaminhadas para a Embrapa Agroindústria de Alimentos para quantificação das aflatoxinas B1, B2, G1, G2 e total por cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por fluorescência (CLAE-DFL). O experimento foi avaliado em delineamento inteiramente casualizado, com três tratamentos (locais de coleta) e quatro repetições. As médias foram submetidas ao teste de Tukey a 5% de probabilidade. Não houve diferença significativa entre os tratamentos para todas as características avaliadas, com médias de 0,98 de atividade de água e 29,86% de umidade das amêndoas. Não foram detectadas aflatoxinas nas amostras analisadas, onde os limites de detecção ($\mu\text{g.kg}^{-1}$) foram de 0,04 (B1); 0,03 (G1); 0,02 (B2); 0,03 (G2) e de quantificação ($\mu\text{g.kg}^{-1}$) de 0,13 (B1); 0,08 (G1); 0,10 (B2); 0,11 (G2). Sugere-se que as boas práticas de manejo, principalmente a secagem e armazenamento, sejam realizadas adequadamente a fim de manter baixos ou nulos os níveis de contaminação por estas micotoxinas.

Apoio: CNPq, Tesouro Nacional.