

# SEMINÁRIO

## QUALIDADE NAS INDÚSTRIAS AGRO - ALIMENTARES



18 e 19 de Maio de 2000

AUDITÓRIO DA ESCOLA SUPERIOR DE  
ENFERMAGEM  
ANGRA DO HEROÍSMO

# ***Fungos Contaminantes na Indústria Alimentar e Micotoxinas em Produtos Alimentares***

Nelson Lima & Armando Venâncio

Micoteca da Universidade do Minho  
Centro de Engenharia Biológica  
Campus de Gualtar  
4710-057 Braga

Em primeiro lugar, são apresentados exemplos concretos de contaminações fúngicas em alimentos e materiais/embalagens utilizados na indústria agro-alimentar, para depois problematizar a qualidade do ar nos ambientes industriais. Neste último caso, é apresentada as metodologias utilizadas pela Micoteca para a detecção e controlo de propágulos fúngicos.

Posteriormente, e para melhor compreensão da capacidade dos fungos colonizarem alimentos, são apresentados os factores ecológicos com maior pertinência: a água ( $a_w$  = actividade da água); a temperatura (valor D e z); pressões parciais de  $O_2$  e  $CO_2$ ; pH; luz e, finalmente, a consistência.

Por último, são discutidas as técnicas de enumeração e apresentados exemplos históricos e tendências actuais no estudo das micotoxinas.

A comunicação termina com a apresentação genérica dos objectivos e actividades da Micoteca da Universidade do Minho.