

## INCIDÊNCIA DE FUNGOS OCRATOXIGÊNICOS EM UVAS DESTINADAS A PRODUÇÃO DE VINHOS DO NORDESTE BRASILEIRO

Lorena Dutra Silva<sup>1</sup>; Elaine Andrade de Paulo<sup>1</sup>; Thaiany Menezes de Sousa<sup>1</sup>; Fabiana Reinis Franca Passamani<sup>1</sup>; Giuliano Elias Pereira<sup>2</sup>; Luís Roberto Batista<sup>1</sup>.  
*E-mail: lorena\_d\_s@yahoo.com.br*

<sup>(1)</sup>Universidade Federal de Lavras - UFLA; <sup>(2)</sup>EMBRAPA Semiárido

### RESUMO

Entre os estados de Pernambuco e Bahia, a vitivinicultura concentra cerca de 15% do mercado nacional de vinhos finos. Isto se deve ao clima quente e seco, à irrigação abundante, além de outros fatores favoráveis para a produção das uvas. No entanto, a presença de fungos produtores de toxinas nesta cultura tem despertado o interesse no seu monitoramento, visto que fungos do gênero *Aspergillus* em uvas têm sido associados à deterioração das mesmas e a presença da ocratoxina A (OTA) nos vinhos. A OTA é uma micotoxina que possui efeitos nocivos em humanos, sendo que na Europa os vinhos são considerados como a segunda maior fonte de ingestão desta micotoxina, só perdendo para os cereais. Neste sentido, o presente estudo teve como objetivo avaliar a incidência de fungos *Aspergillus* em uvas viníferas (Alicante Bouschet), cultivadas no Nordeste brasileiro. Para isso, foram coletadas amostras da variedade em dezembro de 2014, em três pontos diferentes da vinícola. Para o isolamento de fungos foi utilizada a técnica de plaqueamento direto (DRBC), na qual um total de cem bagas foram superficialmente desinfetadas e plaqueadas para avaliação do percentual de contaminação por fungos. Após 7 dias, foram selecionados os fungos *Aspergillus* para obtenção de culturas puras. Depois, os isolados puros foram repicados para os meios de identificação, onde foram observadas suas características macroscópicas e microscópicas e com auxílio de chaves de identificação, foram identificados. Também foram avaliados quanto a produção de OTA, pelo método de Ágar Coco, em cromatovisor. Como resultado, as amostras apresentaram 100% de contaminação das bagas, sendo isolados 75 fungos pertencentes a 4 espécies diferentes: (14) *A. aculeatus*, (1) *A. carbonarius*, (16) *A. japonicus* e (39) *A. niger*. Para o teste de produção de OTA, foram avaliados 40 fungos, tendo sido observado apenas dois isolados produtores de OTA (um *A. niger* e um *A. carbonarius*). Isso demonstra que apesar do percentual de contaminação ter sido elevado, apenas dois isolados foram produtores da toxina. Entretanto, considerando os resultados obtidos e o fato da uva ser considerada um bom substrato para o crescimento fúngico, a importância dessas análises se tornam relevantes, garantindo a produção de vinhos de qualidade assegurada ao consumo humano.

### APOIO

CAPES, PIBIC-UFLA, CNPq, FAPEMIG e EMBRAPA Semiárido.