

**PETFOOD SAFE'2010  
INTERNATIONAL CONFERENCE ON PET FOOD QUALITY AND SAFETY**

**&**

**14<sup>th</sup> ENM  
14<sup>th</sup> NATIONAL MYCOTOXIN MEETING**

**Florianopolis 25 to 28, 2010  
SC, Brazil**

**Promoted by**

**Food Science and Technology Department  
Center of Agricultural Sciences  
Federal University of Santa Catarina  
Brazilian Mycotoxicology and Qualitative Grain Storage Association**

# **ABSTRACT BOOK**

**Edited by**

**Scussel, VM; Nones, J; de Souza Koerich, K; Santana, FC de O;  
Beber, M; Neves, LSd'E; Manfio, D**

**In collaboration with  
Brazilian Post-Harvest Association – ABRAPOS  
National Association of Pet Food Industries – ANFALPET  
Brazilian Association of Cocoa, Peanuts and Sweets Industries - ABICAB**

Borguini, R G; Teixeira, A S; Castro, I M; Anjos, M R; Souza, M L M

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Agroindústria de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ,  
Brasil. e-mail: renata@ctaa.embrapa.br*

A ocratoxina A é uma micotoxina comumente presente em vinho e outros alimentos. É um metabólito secundário tóxico produzido por alguns fungos do gênero *Aspergillus* e *Penicillium*. Sua presença em alimentos tem sido amplamente estudada por seus reconhecidos efeitos nefrotóxicos, imunotóxicos, teratogênicos e carcinogênicos. Por estas razões, a União Européia fixou um limite máximo de ocratoxina A em vinho e outros alimentos. Esta toxina pode estar presente na uva e ser transferida para o vinho durante o processo de fermentação. O limite máximo permitido na União Européia para vinho branco, rose e tinto é de 2 µg/L. No Brasil ainda não há um limite oficial estabelecido para ocratoxina A em vinho. No entanto, uma Consulta Pública da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Consulta Pública nº 100, de 21 de dezembro de 2009) visa estabelecer um limite de 10 µg/Kg de ocratoxina A em vinho. Portanto, o objetivo deste trabalho foi avaliar eficiência do método AOAC *Official Method* 2001.01 na recuperação dos níveis de ocratoxina A estabelecidos pela legislação européia e nacional. Amostras de vinho tinto isentas de ocratoxina A foram fortificadas com 2 e 10 µg/L, em duplicata, para os ensaios de recuperação. A extração foi efetuada utilizando-se 10 mL de vinho, adicionados de 10 mL de solução de 1% de polietilenoglicol e 5% de NaHCO<sub>3</sub>, que foram agitados em vortex e filtrados em membrana de microfibras de vidro. A purificação do extrato foi realizada por meio de coluna de imunoafinidade Ochrestest<sup>®</sup>. Utilizou-se o sistema CLAE-DF da Waters<sup>®</sup>, controlado pelo programa Empower<sup>®</sup>, onde a fase móvel era composta de acetronitrila:água:ácido acético (99:99:2 v/v/v), mantida a um fluxo de 1 mL/minuto e eluição no modo isocrático. Utilizou-se uma coluna C<sub>18</sub>, de 150 mm x 4,6 mm, 5 µm (XTerra<sup>®</sup>) e detector de fluorescência operando em 333 nm de excitação e 460 nm de emissão. A quantificação da ocratoxina foi efetuada por padronização externa, utilizando-se curva de calibração com 5 pontos de concentração, na faixa de trabalho de 0,6 a 60 µg/L. Os resultados dos ensaios de recuperação para ocratoxina A nas amostras de vinho fortificadas com 2 µg/L e 10 µg/L foram de 120% e 115%, respectivamente. Desse modo, verificou-se que a recuperação encontra-se dentro da faixa aceitável, de 70 a 120%, revelando que o método é eficiente para a recuperação da ocratoxina A em vinho nos limites estabelecidos.

**Palavras chave:** ocratoxina A, vinho, ensaio de recuperação.