

Poster (Painel)**1215-1 AVALIAÇÃO DA TERMORRESISTÊNCIA DE FUNGOS ISOLADOS DE POLPA DE CUPUAÇU (*Theobroma grandiflorum*)**

Autores: Marcela Vicente Vieira Andrade Gonçalves (UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro) ; Janine Passos Lima da Silva (EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) ; Ângela Aparecida Lemos Furtado (EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) ; Amauri Rosenthal (EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) ; Verônica Calado (UFRJ - Universidade Federal do Rio de Janeiro)

Resumo

Como a maioria das polpas de frutas, a polpa de cupuaçu pode estar contaminada por fungos termorresistentes que têm a capacidade de sobreviver em temperaturas superiores a dos processos de pasteurização aplicados nestes produtos. O estudo de fungos termorresistentes é de grande relevância, porque estes tem sido associados a deterioração de sucos e polpas, o que representa perdas na indústria de alimentos. O presente estudo foi desenvolvido em uma indústria de processamento de polpa de cupuaçu (Belém-PA), onde foi verificada a incidência de fungos termorresistentes, identificados como *Aspergillus niger* e *Aspergillus flavus*. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar qual dos dois fungos isolados da polpa de cupuaçu apresentava maior termoresistência. Desta forma, estes dois isolados foram incubados 30°C por 30 dias em garrafas de Roux com meio ágar batata dextrose (BDA). Após esse período, os esporos de cada isolado foram submetidos a diferentes tratamentos térmicos onde, para cada isolado, foi utilizado tubo com tampa de rosca com 9mL de polpa, previamente esterilizada, sendo cada tubo inoculado com 1 mL da suspensão de ascósporos e então colocados em banho-maria a 80°C/20min; 85°C/15min; 90°C/10min; 95°C/5,10,15min; 98°C/10min; 99°C/5min e 100°C/3 min, seguido de choque térmico em banho de gelo. Após esse tratamento, cada tubo foi misturado a 30mL de meio BDA, distribuído em placas de Petri e incubados a 30°C. A leitura das placas foi realizada após 30 dias de incubação. Como resultado, observou-se o crescimento de *Aspergillus flavus* apenas no tratamento a 85°C/15min e *Aspergillus niger* até o tratamento de 99°C/5min. Desse modo pode-se concluir que o *A.niger* apresentou maior termorresistência que o *A. flavus* isolado da polpa de cupuaçu. É possível que um tratamento a 100°C/3 min, elimine a presença desse fungo na polpa de cupuaçu sem alterar a qualidade da polpa.

Palavras-chave: polpa de cupuaçu, *Aspergillus* sp., fungos termorresistentes