

**FUNGOS OCRATOXIGÊNICOS EM UVAS VINÍFERAS SYRAH CULTIVADAS NO VALE DO SUBMÉDIO SÃO FRANCISCO**

Lorena Dutra Silva<sup>1</sup>; Thaiany Menezes de Sousa<sup>1</sup>; Elaine Andrade de Paulo<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**

A Ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina produzida por algumas espécies de fungos filamentosos do gênero *Aspergillus spp* e *Penicillium spp*. Pode ser produzida durante a maturação das uvas e, por serem compostos estáveis, não são facilmente eliminadas no processamento do vinho. Esta micotoxina é classificada pela Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer (IARC) como possivelmente carcinogênica para humanos, além de apresentar efeitos nefrotóxicos, mutagênicos, teratogênicos, entre outros. Neste contexto, o objetivo do presente estudo foi isolar e identificar espécies de fungos potencialmente produtores de OTA em uvas Syrah cultivadas no Vale do Submédio São Francisco, bem como avaliar a capacidade produtora desses fungos. As uvas da cultivar Syrah foram coletadas em julho de 2015 na cidade de Petrolina, estado de Pernambuco. Um transecto diagonal ao longo do vinhedo foi traçado e três cachos de uvas em três pontos equidistantes foram coletados. Foi realizado o plaqueamento direto de 100 bagas em meio DRBC, com prévia desinfecção superficial e, avaliadas quanto ao percentual de contaminação por fungos filamentosos. Também foi analisada a produção de OTA pelo método de Ágar-Coco, em que somente os isolados pertencentes ao gênero *Aspergillus spp* foram inoculados em meio de cultivo Ágar-Coco. Os resultados obtidos mostraram percentuais de contaminação nos três pontos de coleta com 97%, 100% e 95% de contaminação por fungos do gênero *Aspergillus spp* e *Penicillium spp*. Foram isolados 40 fungos e 4 espécies foram identificadas como: (1) *A. aculeatus*, (9) *A. japonicus*, (23) *A. niger* e (1) *Penicillium sp*. Dos fungos testados em Ágar-Coco, para verificar a produção de OTA, três *A. niger* apresentaram a capacidade de produção da OTA. Apesar do número de fungos produtores de OTA ter sido baixa, a presença desses fungos nos vinhedos, mostra a importância de um bom manejo e da adoção de boas práticas agrícolas no processamento das uvas a fim de minimizar o risco de produção dessa toxina e sua permanência no produto final.

**APOIO**

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