



CARACTERIZAÇÃO DA MICROBIOTA FÚNGICA EM AMÊNDOAS DE CUPUAÇU FERMENTADAS SECAS

Samuel Cavalcante da Cruz¹; Adriano Junio Paiva de Magalhães²; Joana Maria Leite de Souza³; Sandra Albuquerque Lima Ribeiro⁴; Tayse Alves Moura⁴

¹Universidade Federal do Acre, Rio Branco/Acre, samuel.engflor@gmail.com

²Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado do Acre, Rio Branco/Acre

³Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Acre, Rio Branco/Acre

⁴Universidade Federal do Acre, Rio Branco/Acre

RESUMO: O aproveitamento de amêndoas de cupuaçu para a produção de cupulate depende, dentre outros aspectos, da qualidade das amêndoas quanto as contaminações microbianas. Assim, o objetivo deste trabalho foi caracterizar amêndoas de cupuaçu fermentadas e secas quanto à incidência de fungos contaminantes. As amêndoas foram desinfestadas em álcool etílico (70%) durante trinta segundos, então imersas por dois minutos em uma solução de hipoclorito de sódio (2,5%), enxaguadas em água deionizada por três vezes e secas em papel de filtro esterilizadas. A seguir foram cortadas ao meio com um bisturi e depositadas em placas de Petri, contendo meio BDA para crescimento dos fungos (Menezes, 2004; Alfenas e Máfia, 2007). Após incubação por sete dias em BOD, foram realizados microcultivos para identificação dos fungos, utilizando-se para isto o meio Czapek. Foram preparadas lâminas de microscopia para identificação dos microrganismos isolados nas amostras. Empregou-se o delineamento experimental inteiramente casualizado, com seis tratamentos (lotes) e doze repetições (amêndoas). Nas amêndoas, os fungos podem localizar-se externamente, desenvolvendo-se sobre seu revestimento protetor (tegumento, pericarpo, entre outras) ou podem contaminar internamente a amêndoa, na forma de micélio dormente. Para identificação dos microrganismos presentes nas amostras, foram observados os microcultivos e realizadas análises das características morfológicas, com apoio de chaves de identificação, sendo observados todos os lotes e repetições. Os resultados da incidência da microbiota fúngica nas amêndoas fermentadas de cupuaçu permitiram identificar com maior frequência os fungos dos gêneros *Aspergillus*, *Penicillium* e *Syncephalast*. As espécies de *Aspergillus* identificadas foram *A. flavus*, *A. oryzae* e *A. niger*.

PALAVRAS-CHAVE: Qualidade, Micotoxinas, *Aspergillus*

AGRGOMESADDECIMENTOS: Autores e co-autores agradecem ao Projeto RECA pela doação das sementes recém-despolpadas e parceria com o Projeto DESCASCAR/Embrapa Acre, a FAPAC pela concessão da bolsa, a UFAC (laboratório de Fitopatologia) pela realização das análises e a pesquisadora Sonia Regina Nogueira, pesquisadora da Embrapa Acre, pela revisão dos resultados.