

ção de fungos viáveis em bebidas. A primeira utilizou a técnica do plaqueamento em superfície, no meio DRBC, pelo método de diluição em placas, e a segunda, a técnica de membrana filtrante, comparando dois meios: M-Green yeast and mold e o meio DRBC como no experimento anterior. 13% das amostras foram condenadas como produtos em condições higiênicas insatisfatórias por apresentarem contagens de bolores e leveduras superiores à 20 u.f.c./ml de refrigerante (Portaria 451/97 do MS/SVS - item XII, inciso a). Destas 61,5% apresentaram leveduras, 23,1% leveduras e fungos filamentosos e 15,4% fungos filamentosos. Das amostras condenadas, 92,3% eram provenientes de indústrias classificadas como ruins ou precárias de acordo com suas instalações.

Ministério da Saúde/ ANVISA

AL.014

ENVENENAMENTO POR *CHLOROPHYLLUM MOLYBDITES* NO PARANÁ. Amazonas, M.A.L. de A.¹; Meijer, A.A.R. de ²; Curial, R.M.³ & Rubio, G.B.G.⁴ (¹Embrapa Florestas, Colombo, Paraná; ²Sociedade de Pesquisa em Vida Selvagem e Educação Ambiental, Curitiba, PR; ³Pronto Atendimento da Secretaria Municipal de Saúde de Araucária, PR; ⁴Centro de Saúde Ambiental, Secretaria de Estado da Saúde, Curitiba, PR)

Chlorophyllum molybdites (Meyer : Fries) Massee, de distribuição principalmente tropical-subtropical, tem sido relatado como agente causal de micetismo em todos os continentes, exceto na Europa. O fungo desencadeia síndrome do tipo gastrointestinal, com sintomas severos de vômito, dor abdominal e diarreia, sendo o cogumelo que mais causa envenenamento na América do Norte (onde é confundido com a espécie comestível *Macrolepiota rachodes* (Vitt.) Singer) e nos trópicos. Na América do Sul, a espécie ocorre, segundo a literatura, na Guiana, Guiana Francesa, Trinidad, Argentina e Brasil (nos estados do Rio Grande do Sul, Paraná, São Paulo e Rio de Janeiro). No Paraná, 30 ocorrências de micetismo, envolvendo 45 vítimas, foram registradas no Centro de Informações Toxicológicas de Curitiba no período de 1981 a janeiro de 2000. Em alguns casos, *Amanita muscaria* (Linn. : Fr.) Pers. : Hooker foi identificadas como a espécie responsável pela intoxicação. Em outros, trata-se de experiências com espécies alucinógenas (no Paraná, são conhecidas quinze espécies psicoativas) ou com elas confundidas. Neste trabalho, é apresentado um caso em que *C. molybdites* foi identificado como a causa de um acidente toxicológico envolvendo quatro indivíduos de uma mesma família, ocorrido em setembro de 2000 no município de Araucária, situado na região metropolitana de Curitiba. As vítimas, de descendência italiana, confundiram o cogumelo com a espécie comestível *Macrolepiota bonaerensis* (Speg.) Singer, de ocorrência comum na área, a qual tinham consumido anteriormente. Os aspectos clínicos do envenenamento e o tratamento aplicado são abordados. Uma ficha de ocorrência toxicológica por ingestão de cogumelos - acompanhada de outra para encaminhamento de material para identificação - é proposta para discussão. A adoção dessa

ferramenta pelos órgãos de saúde competentes poderá ser útil para futuros levantamentos e implementação de medidas de conscientização da população.

AL.015

LEVEDURAS ASSOCIADAS À PRODUÇÃO ARTESANAL DE QUEIJO MINAS CURADO DA SERRA DA CANASTRA, MG. Borelli, B.M.; Lacerda, I.C.A.; Ferreira, E.G. & Rosa, C.A. (Dep. Microbiologia, ICB, UFMG)

O queijo Minas da Serra da Canastra é fabricado de maneira empírica e tradicional, sendo produzido a partir de leite cru, na própria fazenda, sem qualquer acompanhamento tecnológico. Não existem dados sobre as leveduras envolvidas na fabricação deste queijo. No entanto, sabe-se que estas tem papel importante durante a produção e maturação de algumas variedades de queijos. O presente trabalho teve como objetivo caracterizar as populações de leveduras durante o processo de fabricação do queijo Minas curado. As coletas foram feitas em 10 fazendas do município de São Roque de Minas. De cada fazenda, foi coletada uma amostra de água, leite cru, "pingo", coalhada e queijo. As leveduras foram enumeradas e identificadas de acordo com procedimentos padrões. Nas amostras de água e leite foram observadas baixas contagens e diversidade de leveduras. Nas amostras de "pingo", coalhada e queijo as populações de leveduras variaram de 50 a 107 u.f.c./ml, sendo *Debaryomyces hansenii*, *Kodamaea ohmeri* e *Torulaspora delbrueckii* as espécies mais isoladas. Algumas espécies de leveduras podem estar contribuindo para o desenvolvimento do sabor e aroma característicos do queijo Canastra. FAPEMIG; CNPq - PADCTIII

AL.016

LEVEDURAS ISOLADAS DA FERMENTAÇÃO DA MANDIOCA DURANTE A PRODUÇÃO DE POLVILHO AZEDO. Lacerda, I.C.A.; Miranda, R.L.; Borelli, B.M & Rosa, C.A. (Dep. Microbiologia, ICB, UFMG)

O polvilho é obtido através da fermentação da mandioca e é utilizado no preparo de biscoitos salgados e pães de queijo. A fermentação se dá por um processo artesanal e empírico. Este trabalho teve como objetivo o estudo das leveduras durante o processo fermentativo da mandioca. Foram coletadas 30 amostras, obtidas de dois produtores, na região de Conceição dos Ouros. As amostras foram coletadas da água utilizada no processo, dos tanques de decantação, fermentação e do produto final. Nas amostras de polvilho e água, foi feito o isolamento, contagem e identificação de leveduras. As leveduras foram isoladas das amostras de polvilho em fermentação de ambas as polvilharias, não ocorrendo na água utilizada no processo. As leveduras permaneceram em média até o 250 dia de fermentação. As espécies mais frequentes foram *Issatchenkia scutulata* var. *exigua-similar* e *Galactomyces geothricum*. *Candida ethanolicas-similar* foi isolada somente na polvilharia B. *Pichia membranifaciens* e *Candida tropicalis* foram isoladas em concentrações altas e *Saccharomyces exiguus* em baixas contagens apenas em determinadas etapas da fermentação.