

em erlenmeyers de 1.000 ml contendo 500 ml de Batata-Dextrose, durante 15 dias, com temperaturas variando de 24°C a 27°C. Após a extração em nitrogênio líquido o DNA foi quantificado com o auxílio aparelho NanoDrop®, onde se obteve a quantificação do DNA, em ng/µl, nas absorvâncias 260nm e 280nm, bem como razão entre elas, a fim de verificar a qualidade do DNA extraído. A análise de variância dos resultados revelou que o protocolo descrito por Cavalcanti (2004) proporcionou as maiores concentrações de DNA, sendo superior aos demais, enquanto que o descrito por Zolan (1986) apresentou os menores teores, não obstante tenha exibido os melhores resultados quanto à qualidade do DNA. A despeito de tratar-se de um método originalmente desenvolvido para vegetais, recomenda-se, no presente caso, o uso do protocolo descrito por Cavalcanti (2004) para a extração de DNA de *D. boerhaaviae*, em virtude da maior quantidade de DNA recuperada, além de relativa qualidade.

#### R567

Produção de aflatoxinas por *Aspergillus flavus* em meios líquidos. Rocha MEB, Freire FCO, Rondina D, Guedes MIF, Vieira ÍGP, Mendes FNP, Almeida RR. Universidade Estadual do Ceará - UECE, Fortaleza, CE. mariaeditebr@hotmail.com. [Production of aflatoxins by *Aspergillus flavus* in liquids media]

As aflatoxinas são produzidas principalmente por *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, podendo ser encontradas em diversos grãos como o amendoim, a soja e o milho. Este trabalho teve como objetivo avaliar qualitativamente e quantitativamente a produção de aflatoxinas em meio líquido utilizando cepas de *Aspergillus flavus*. As cepas foram obtidas de amostras de amendoim comercializados na cidade de Fortaleza, inoculadas no meio líquido de extrato de malte e, após 2 dias foram inoculadas em um segundo meio (volume final do meio 4 L) contendo sacarose 5%, MgSO<sub>4</sub>, H<sub>2</sub>O 0,1%, KH<sub>2</sub>PO<sub>4</sub> 1%, ZnSO<sub>4</sub>.7H<sub>2</sub>O 0,0176g, e cultivados por mais 3 dias. Os meios foram mantidos em temperatura ambiente variando de 24 a 32°C, com agitação de 130 rpm e aeração. Em seguida, o extrato foi filtrado e após a filtração foi extraído com clorofórmio e concentrado em evaporador rotativo à vácuo, obtendo-se 300 mg de extrato bruto com as aflatoxinas (B1 e B2). Através de cromatografia de camada delgada utilizando Sílica gel e tendo com fase móvel TEF (tolueno-acetato de etila-ácido fórmico, 4:5:1) e visualização do cromatograma obtido utilizando UV 365 nm e comparação dos R<sub>f</sub>s com padrões (B1 0,56) e (B2 0,39) foi possível confirmar a presença das aflatoxinas B1 e B2. A presença das aflatoxinas B1 e B2 foi confirmada através da análise por CLAE. Para testar o isolamento das aflatoxinas foi utilizando CLAE semi-preparativo, onde os picos referentes a aflatoxinas B1 e B2 foram coletadas e após concentração em evaporador rotativo à vácuo foram novamente submetidos a análise por CLAE utilizando condições analíticas. Assim o método de isolamento produziu um produto com pureza satisfatória (Afla B1 e B2).