

CONTAMINAÇÃO DA CASTANHA-DO-BRASIL POR FUNGOS POTENCIALMENTE PRODUTORES DE AFLATOXINAS NO AMAPÁ

Jurema do Socorro Azevedo Dias (1); Virgínia de Souza Álvares (2); David Aquino da Costa (3); Leandro Fernandes Damasceno (1); Vlayrton Tomé Maciel (2)

(1) Embrapa Amapá; (2) Embrapa Acre; (3) Bolsista DTI-B/CNPq

Introdução: As amêndoas de castanha-do-brasil estão contidas em ouriços (frutos) que caem das árvores no período de dezembro a abril, épocas estas de chuvas, favorecendo o atraso na coleta dos ouriços e a contaminação por fungos produtores de aflatoxinas, micotoxinas efetivamente cancerígenas. Objetivou-se quantificar a contaminação por fungos potencialmente produtores de aflatoxina em comunidades do Amapá. **Métodos e Resultados:** As amostras de castanha-do-brasil foram coletadas em três áreas de produção, na Resex Cajari, em três etapas da cadeia produtiva na floresta (A1=amontoa e quebra, A2= após armazenamento do ouriço por 36 dias na floresta, A3= após armazenamento por até 39 dias, fora do ouriço, na floresta ou casa do produtor). As amêndoas foram analisadas quanto ao teor de umidade, atividade de água por medidor portátil, fungos potencialmente produtores de aflatoxina (*Aspergillus flavus* e *A. parasiticus*) e fungos totais e aflatoxinas B1, B2, G1, G2 e total. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, com seis tratamentos e três repetições. O tempo de armazenamento das castanhas na floresta reduziu 67,34% o teor de umidade das amêndoas (21,80 para 7,12%), mas não foi eficiente ($p > 0,05$) para reduzir a atividade de água (média geral $0,99 \pm 0,00$), fungos totais (média de $4,58 \pm 0,35 \log \text{ UFC.g}^{-1}$) e potencialmente produtores de aflatoxinas. Entretanto estes últimos foram encontrados apenas no ponto A1, com $1,20 \log \text{ UFC.g}^{-1}$, estima-se que os ouriços tenham permanecido no solo por 2 a 3,5 meses após a queda das árvores. Por outro lado, com o tempo de armazenamento das amêndoas na casa do produtor, embora tenha ocorrido uma redução da umidade de 24,09%, houve um aumento na contagem de fungos totais, sendo necessário o transporte rápido para as usinas de beneficiamento. Não foi detectada contaminação por aflatoxinas nas amostras. **Conclusão:** O armazenamento primário das castanhas não é recomendado para evitar o aumento da contaminação por fungos totais, mas os fungos potencialmente produtores de aflatoxina podem apresentar-se ainda na fase de quebra.

Apoio Financeiro: Embrapa; CNPq; Código de autenticação ICMBio/SISBIO: 68744638.