



XII CAIC – Congresso Anual de Iniciação Científica
XV ECIF – Encontro Científico da FAMERP
VII COLIG – Mostra das Ligas Acadêmicas
Dias 06 e 07 de outubro de 2015



**OCORRÊNCIA DE AFLATOXINAS EM CASTANHAS DO BRASIL
COMERCIALIZADAS NO ATACADO E VAREJO**

Mayara Gambellini Gonçalves¹, Cecília Cristina Marques dos Santos², Maria do Rosário Vigeta Lopes³, Juliana Kindler Figueiredo⁴, Daniele Dantas Marques⁵, Débora Maria Junqueira de Carvalho⁶, Franciele Cristina Daga⁷.

¹Instituto Adolfo Lutz, ²Instituto Adolfo Lutz, ³Instituto Adolfo Lutz, ⁴Instituto Adolfo Lutz, ⁵Vigilância Sanitária de São José do Rio Preto-SP, ⁶Vigilância Sanitária de São José do Rio Preto-SP, ⁷Vigilância Sanitária de São José do Rio Preto-SP.

Introdução: As aflatoxinas são agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos, de grande preocupação em saúde pública, por ser considerada a molécula de origem biológica com maior atividade carcinogênica, classificada no Grupo 1 dos carcinógenos para humanos pela *International Agency for Research on Cancer*. A contaminação das amêndoas por fungos toxigênicos na produção castanheira é favorecida por fatores como a baixa tecnologia e ausência de insumos químicos associados às condições climáticas. No Brasil, a RDC N° 7, 18.02.2011 estabelece os limites de 20 μgkg^{-1} para aflatoxinas B1, B2, G1 e G2 em castanhas do Brasil para consumo direto (CB) com casca (CBC); e 10 μgkg^{-1} para as CB sem casca (CBS). Assim, o monitoramento do produto se faz necessário. **Objetivos:** Avaliar a contaminação por aflatoxinas de CBC e CBS, comercializadas no atacado e no varejo em São José do Rio Preto-SP, identificar os fornecedores e verificar as condições de armazenamento. **Material e métodos:** Foram inspecionados pela Vigilância Sanitária Municipal, 23 pontos do comércio varejista e atacadista, onde 30 amostras de 1kg de CB foram coletadas, entre 09/2014 e 03/2015, e analisadas no Laboratório de Físico-química do Instituto Adolfo Lutz. Para a determinação das aflatoxinas foi empregado o método de Soares & Rodriguez-Amaya (1989). As amostras foram oriundas de Oriximiná-PA, Belém-PA, Ji-Paraná-RO, Porto Velho-RO, Manaus-AM, Sena Madureira-AC, São Paulo-SP e Arujá-SP, indicando diversidade de procedência do produto que abastece o comércio local. **Resultados:** Os resultados apresentaram-se abaixo do limite de quantificação do método (LQ: 5 μgkg^{-1}), portanto legalmente satisfatórios. **Conclusão:** O estudo contribuiu com o monitoramento da CB, promoção e proteção à saúde da população por meio da fiscalização das condições de armazenamento nos pontos de venda e análise laboratorial e também, com as pesquisas sobre os efeitos, prevenção, controle e processamento de alimentos vulneráveis à contaminação por micotoxinas.

Descritores: Aflatoxinas; Castanha do Brasil; Contaminantes de Alimentos.

Apoio Financeiro: FAPERP - Fundação de Apoio à Pesquisa e Extensão de São José do Rio Preto-SP.