

RESUMO SIMPLES - CBIO - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

**ESTUDO DE FUNGOS E AFLATOXINAS NO AMENDOIM (ARACHIS  
HYPOGAEA L.) COMERCIALIZADO NO MERCADO LIMPOPO, CIDADE DE  
XAI-XAI- MOÇAMBIQUE**

*Albertina Alves Quesito (albertinalves875@gmail.com)*

*Belisário Cau (bcou@unisave.ac.mz)*

*Helga Sechene (hsechene@unisave.ac.mz)*

*Eduardo Silvestre Manave (emanavito@gmail.com)*

Esta pesquisa teve como objetivo estudar a presença de fungos e aflatoxinas em amendoim (em grão e triturado) comercializado no mercado Limpopo, em Xai-Xai, Moçambique. Para tal, buscou-se combinar abordagens qualitativas e quantitativas. Inicialmente, foram observadas as condições de conservação (armazenamento) do amendoim nos estabelecimentos de comercialização de amendoim, acompanhadas de entrevistas semiestruturadas a 10 vendedores selecionados aleatoriamente para entender as práticas de conservação empregues durante a comercialização. Posteriormente, foram coletadas aleatoriamente amostras de 500g de amendoim em grão e triturado nos 10 pontos de amostragem. As amostras foram levadas ao Laboratório Provincial de Higiene Águas e Alimentos (LPHAA) em Xai-Xai para quantificação de fungos,

utilizando o método de Câmara Úmida para amendoim em grão e o método de contagem em placa para amendoim triturado. A identificação dos fungos foi realizada por microscopia e revisão bibliográfica. A identificação de aflatoxinas foi feita por cromatografia de camada fina no LNHA de Maputo. Os resultados indicaram que a comercialização do amendoim no mercado Limpopo não segue as Boas Práticas de Higiene e Segurança, o que pode favorecer a proliferação de fungos e a produção de aflatoxinas. No amendoim em grão, identificou-se predominantemente *Aspergillus flavus* (53%), seguido por *Aspergillus niger* (28%), *Penicillium* sp. (11%) e *Fusarium* sp. (8%). No amendoim triturado, foram identificados os gêneros *Aspergillus* e *Penicillium* variando de  $1 \times 10^3$  UFC/g a  $5.8 \times 10^3$  UFC/g, valores que se encontram dentro dos limites estabelecidos pelo Ministério da Saúde (MISAU). As aflatoxinas (B1, B2, G1 e G2) foram detectadas tanto no amendoim em grão quanto no triturado, correlacionadas com a presença de fungos toxigênicos. Por fim, concluiu-se que, o amendoim (em grão e triturado) comercializado no mercado Limpopo encontra-se contaminado por fungos potencialmente toxigênicos e aflatoxinas, podendo comprometer a qualidade do produto e representar um risco significativo para a saúde dos consumidores.

Palavras-chave: amendoim; fungos; aflatoxinas; mercado; moçambique.