

DESENVOLVIMENTO DE FUNGOS EM GRÃOS DE AMENDOIM ARMAZENADOS

Jéssica Alves Dos Santos^{1,*}, Juliana De Almeida Souza¹, Caroline Salezzi Bonfá¹, Danúbia Aparecida Costa Nobre¹, Ivani Texeira De Oliveira¹

¹ Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Agronomia, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39.100-000.

*e-mail: jessica.alves@ufvjm.edu.br

O amendoim (*Arachis hypogaea* L.) é a quarta oleaginosa mais produzida no mundo, com relevante impacto econômico e social devido ao seu uso na alimentação humana e animal. Os grãos apresentam alto valor nutricional, destacando-se pelos elevados teores de óleo e proteína. No entanto, durante o armazenamento, os grãos são suscetíveis a fatores bióticos e abióticos que podem facilitar o desenvolvimento de fungos, o que afeta a qualidade e o valor comercial do produto final. Objetivou-se analisar a presença de fungos em grãos de amendoim em função do teor de água durante o armazenamento. Grãos de amendoim comercial do tipo branco foram avaliados em dois lotes com 100 g cada, e com teores de água de 10 e 16% b.u., determinados com auxílio de um medidor de umidade por capacidade elétrica. Os grãos foram armazenados em sacos plásticos e mantidos em dessecador durante 47 dias, para verificar o desenvolvimento de fungos via análise visual dos lotes. Para a identificação dos fungos a nível de gênero, os grãos foram observados em microscópio estereoscópico e óptico. Estes não se estabeleceram no lote com teor de água de 10%, enquanto o lote de 16% apresentou massa fúngica do gênero *Aspergillus* spp. nas condições ambientais vigentes. Após o período de observações ficou evidente que o elevado teor de água dos grãos de amendoim (16%), favorece o desenvolvimento e a proliferação de fungos. Essa condição pode ocorrer devido à ausência de manejo dos lotes, tanto durante o armazenamento quanto no transporte dos grãos. Os grãos são higroscópicos, portanto absorvem ou perdem água do meio para entrar em equilíbrio com o ambiente. Para o lote de amendoim com teor de água de 16% b.u., a presença de fungos do gênero *Aspergillus*, torna-se preocupante, pois são considerados um dos principais fungos que acometem grãos durante o armazenamento, além de serem responsáveis pela produção de micotoxinas. As micotoxinas têm efeitos maléficos para o ambiente e para a saúde humana e animal. Portanto, é imprescindível que os grãos sejam armazenados e transportados com segurança, mediante um planejamento estratégico que mantenha suas condições de umidade controladas, o que garante adequado teor de água, assegurando a qualidade do produto para a comercialização. Portanto, conclui-se que grãos de amendoim com teores de água em 16% b.u. não devem ser indicados para a comercialização.

Palavras-chave: *Arachis hypogaea* L., *Aspergillus* spp., micotoxinas, teor de água.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e à Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), pelo apoio para a realização deste trabalho.