

VARGINHA - PROJETOS INOVADORES E INTEGRADORES - VARGINHA -
BIOMEDICINA

PROLIFERAÇÃO DE FUNGOS EM PÃES

Bruna Marys Martins (bruna.marys@aluno.unifenas.br)

Jenifer Rodrigues Fardin (jenifer.fardin@aluno.unifenas.br)

Thaynara Cândido De Carvalho (thaynara.carvalho@aluno.unifenas.br)

Ana Vitória Barboza Lopes (ana.vbarboza@aluno.unifenas.br)

Bryan Lucas Dos Santos Nicésio (bryan.nicesio@aluno.unifenas.br)

Marina Prado Rubinho (marina.rubinho@unifenas.br)

Adriene Maria José De Oliveira (adriene.oliveira@unifenas.br)

Catherine Bueno Domingueti (catherine.domingueti@unifenas.br)

Os fungos são organismos vivos que pertencem ao Reino Fungi e se distinguem dos reinos dos animais, plantas e bactérias. Podem ser macroscópicos ou microscópicos e são heterótrofos, dependendo de matéria orgânica para sua sobrevivência. Este trabalho tem como objetivo explorar o processo de formação de mofo no pão e as consequências do consumo de alimentos contaminados por fungos. O estudo inclui uma revisão abrangente da literatura científica sobre a formação de mofo em produtos alimentares, a contaminação fúngica e suas implicações para a saúde humana, considerando principalmente fungos como *Aspergillus*, *Penicillium* e *Rhizopus*, que são frequentemente associados à deterioração de alimentos. Serão abordadas as normas de segurança alimentar e prevenção de contaminação fúngica, bem

como práticas adequadas de armazenamento para minimizar o risco. O pão armazenado em condições inadequadas, como em ambientes com alta umidade e temperaturas elevadas, favorece o crescimento rápido de fungos. O consumo de pão contaminado por fungos pode resultar em diversos problemas de saúde, incluindo sintomas gastrointestinais, imunossupressão, danos hepáticos e renais, além de problemas respiratórios graves. A prevenção da contaminação fúngica é essencial para garantir a segurança alimentar e a saúde pública. Medidas preventivas, como o armazenamento adequado e a eliminação de alimentos visivelmente mofados, são de extrema importância e devem ser seguidas rigorosamente por consumidores e pela indústria alimentícia.

Palavras-chave: fungos; aspergillus; penicillium; rhizopus segurança alimentar.