

CONDIÇÕES PARA DESENVOLVIMENTO DE AFLATOXINAS EM SEMENTES DE *ARACHIS HYPOGAEA* L. (AMENDOIM), UTILIZADAS PARA CONSUMO HUMANO, NA ÁREA RURAL DOS MUNICÍPIOS DA REGIÃO AMAI, SC

Orientadora: DORIGON, Elisangela Bini

Pesquisadora: FROZZA, Michel

Curso: Ciências Biológicas

Área de Conhecimento: ACBS

Na região da Associação dos Municípios do Alto Irani AMAI – SC, encontram-se agricultores que realizam o plantio, colheita, armazenamento, e, em alguns casos, até o comércio do amendoim. O amendoim *Arachis hypogaea* L, por sua vez, é alvo de aflatoxinas originárias do fungo gênero *Aspergillus*, essas reconhecidas como substâncias mutagênicas e carcinogênicas. O objetivo da pesquisa é verificar as condições disponibilizadas para desenvolvimento de aflatoxinas em sementes de *Arachis hypogaea* (amendoim), utilizadas para consumo humano. A pesquisa se desenvolveu na área rural da região AMAI; a amostra foi composta por 89 propriedades que plantam, armazenam e utilizam as sementes para a alimentação humana. Para cadastrar a área de estudo foi empregado um roteiro semiaberto, aplicado *in loco*. O roteiro é composto de duas partes, na primeira os dados foram coletados *in loco*, e, na segunda, os dados foram coletados com o proprietário. A coleta aconteceu nos meses de junho, julho e dezembro de 2012, e janeiro de 2013. Os resultados mostram que o consumo médio na área de estudo é de 2,82 kg por pessoa, enquanto a média de Santa Catarina é de 1,02 kg por pessoa. Verificou-se que em 95% das propriedades, o solo é, de alguma forma, preparado para o plantio; entre as técnicas utilizadas a mais comum é adubação e aragem (33%). Após o plantio é realizada em todas as propriedades a retirada de plantas invasoras de forma mecânica ou com o uso de herbicidas e 8,98% dos entrevistados disseram fazer o controle de insetos utilizando inseticidas. Verificou-se que em 4,49% das áreas o plantio é consorciado com outras plantas. Sobre o período de coleta 18,8% disseram não aguardar a maturação e as condições do tempo adequadas para colheita, no entanto, todos apresentaram a prática de secagem da vagem ao sol, porém, 7% afirmaram não lavá-la antes da secagem. Outra preocupação é em relação ao armazenamento, pois 88% armazenam em galpões ou porões, e apenas 4,2% têm como prática descascar antes de armazenar; 81,3% armazenam por um ano ou mais as vagens e destes 84% não realizam nenhuma prática de monitoramento durante esse período nas vagens armazenadas. Quando a vistoria é realizada, as práticas desenvolvidas são exposição ao sol (12,5%), troca de embalagem (12,5%) e seleção de vagens (75%). Sobre as embalagens apenas 12,5% utilizam embalagens adequadas. Dos entrevistados apenas 21% lavam as sementes antes do consumo. Dos que não lavam 26% possuem o hábito de consumir o alimento cru. Dos entrevistados 50% disseram ter observado visualmente algum tipo de fungo nas vagens e 23% disseram ter observado nas sementes também. Conclui-se que a área de estudo apresenta características para o desenvolvimento de aflatoxinas em sementes de *Arachis hypogaea* L. (amendoim) utilizadas para consumo humano.

Palavras-chave: Amendoim. Aflatoxina. *Aspergillus*. AMAI.

Fonte de Financiamento: Fapesc

ellibini@yahoo.com.br

michelfrozza@hotmail.com