



T477

PATULINA EM SUCOS DE MAÇÃ PROCESSADOS

Lissandra Silva Mendes (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Lúcia Maria Valente Soares (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos – FEA, UNICAMP

A patulina é uma substância tóxica produzida por fungos e que causa distúrbios gastrointestinais, além de apresentar efeitos neurotóxicos, imunotóxicos e genotóxicos em animais. É um forte agente carcinógeno e mutagênico que em doses subletais causa hemorragias no trato digestivo. Tem sido relatada principalmente em sucos de maçã em níveis muito variáveis, dependendo do país e das práticas de processamento de maçã. Neste trabalho foram analisadas amostras de suco de maçã processado colhidas em uma planta localizada no Rio Grande do Sul no período de 2001 a 2002. O objetivo foi verificar a incidência da toxina nos sucos e se houve variação com relação à época do ano e as práticas da unidade processadora. A metodologia utilizada baseou-se na extração da micotoxina com acetato de etila e solução 2% de carbonato de cálcio, seguida da determinação em CLAE. Dentre as 24 amostras analisadas, em apenas uma foi detectada a presença de patulina. Além disso, foram feitas extrações de *Byssochlamys nivea*, linhagem esta isolada do suco processado, inoculado em meio líquido e em meio sólido, seguindo a mesma metodologia. No entanto, o fungo mostrou-se não ser produtor da micotoxina.

Patulina - Suco de Maçã - CLAE