



**VERIFICAÇÃO DA PRESENÇA DE CONTAMINANTES FÚNGICOS ASSOCIADOS À
CASTANHA-DO-BRASIL (*Bertholletia excelsa* HUMB. & BOMPL.) COMERCIALIZADA EM UM
MUNICÍPIO DO OESTE DO PARÁ**

Claudiran De Oliveira Braz¹ e Taides Tavares dos Santos²

A castanheira (*Bertholletia excelsa* Humb. & Bompl.) é uma planta nativa da região amazônica que se destaca na natureza em virtude de seu grande porte. O fruto dessa árvore contém sementes que abrigam amêndoas comestíveis e saborosas, chamadas de “castanha-dobrasil” ou também de “castanha-do-pará”. A castanha-do-brasil é muito apreciada na culinária da região norte do país e pode ser adquirida a partir de uma grande variedade de estabelecimentos comerciais, variando desde supermercados a feiras livres. O consumidor pode adquirir o produto portando uma casca bastante rígida, que requer remoção mecânica, ou já descascada e, consequentemente, pronta para o consumo. O objetivo deste trabalho foi verificar a presença de contaminantes fúngicos associados a amêndoas de castanha-do-brasil comercializadas em um município do Oeste do Pará. Para isso, amostras foram adquiridas em 3 (três) pontos comerciais (nomeados como I, II e III) com características semelhantes (grande fluxo de transeuntes, comercialização concomitante de uma grande variedade de hortifrutigranjeiros e ausência de controle de circulação de ar). As amostras foram mantidas em suas embalagens originais e imediatamente conduzidas ao Laboratório Multidisciplinar de Ensino em Biologia Aplicada da UFOPA. A metodologia empregada foi a de imprinting da castanha na superfície de um meio de cultura, isto é, em condições assépticas, com auxílio de pinça de dissecação esterilizada, castanhas foram cuidadosamente colocadas na superfície de uma placa de Petri, de 90 mm de diâmetro, contendo meio de cultura BDA (batata, dextrose e ágar) suplementado com antibiótico (cloranfenicol a 0,1 mg/L). Foram colocadas três unidades de castanha por placa, perfazendo um total de quatro placas por amostra. Após cronometrados cinco minutos de contato com o meio de cultura, as castanhas foram removidas da superfície da placa de Petri, novamente com auxílio de um pinça de dissecação esterilizada. Em seguida, as placas foram incubadas ($25 \pm 2^\circ\text{C}$) e monitoradas para a observação do crescimento de micro-organismos. Entre os resultados, foi observado o crescimento de fungos filamentosos a partir de todas as amostras analisadas, perfazendo 23, 22 e 05 colônias na amostra do ponto I, II e III, respectivamente. Após purificação e caracterização fenotípica dos fungos filamentosos, foi possível agrupá-los em 21 morfotipos fúngicos distintos, sendo 5, 8 e 8 morfotipos oriundos das amostras do ponto I, II e III, respectivamente. Três morfotipos foram comuns a, pelo menos, duas das amostras analisadas. Todos os morfotipos fúngicos foram preservados para posterior identificação. Ainda neste estudo, foi observada a presença de colônias cujo aspecto macroscópico não permitia distinguir entre bactérias e leveduras. A contagem global dessas colônias variou entre 113 e incontáveis (acima de 300 colônias/placa) e análise micromorfológica das mesmas revelou que a maioria delas era de leveduras, também chamadas de fungos leveduriformes. Concluiuse que a castanha-do-brasil, comercializada sem casca no município em questão, pode representar um veiculador de uma grande variedade de micro-organismos, sobretudo fungos filamentosos, o que pode representar uma grande preocupação para a saúde pública, haja vista que o consumo deste alimento pode ser realizado exatamente como

adquirido.

Palavras-Chave: Castanha-do-brasil; Fungos Filamentosos; Morfotipos.

¹Discente de Gestão Ambiental do Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas (ICTA) da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA); e-mail: claudiran_braz@hotmail.com

²Docente do Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas (ICTA) da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA); e-mail: taides.tavares@hotmail.com