

Apesar do consumo crescente de erva mate nos estados do sul, pouco se sabe sobre a qualidade microbiológica do produto e suas implicações toxicológicas e sanitárias. Este trabalho visa a determinação da microbiota fungica da erva mate, sua capacidade toxigenica e detecção de aflatoxina no produto comercial. Foram realizadas contagens de mofos e leveduras por plaqueamento de diluições seriadas em agar extrato de malte e agar rosa bengala. Observou-se que 3 entre 10 amostras apresentaram contagens acima do limite máximo permitido pela legislação vigente de  $5 \times 10^3$  UFC/g, sugerindo condições higiênicas deficientes. Nenhuma das amostras apresentou umidade acima do preconizado ou presença de aflatoxina. A microbiota fungica da erva mate vem sendo identificada com base nas características culturais das colônias e das características morfológicas através do exame microscópico. Mofos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium* foram os mais frequentes respectivamente em 70% e 60% das amostras. Entre estes gêneros existem espécies que, sob certas condições, podem produzir metabolitos tóxicos, as micotoxinas. O potencial toxigenico destes isolados vem sendo testado através da utilização de meios diferenciais e pelo método do plug de agar.