



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Ocorrência de fungos toxigênicos em uvas destinadas para a produção de vinho e suco
Autor	DÉBORA SENGER
Orientador	Juliane Elisa Welke

Fungos filamentosos podem produzir metabólitos secundários tóxicos durante o cultivo, transporte e armazenamento das uvas. A principal micotoxina encontrada na uva é a ocratoxina A (OTA), que apresenta efeitos nefrotóxicos e imunossupressores. A Agência Internacional de Pesquisa sobre o Câncer classifica a OTA como possível carcinogênica para humanos. O objetivo deste trabalho foi verificar a ocorrência de fungos toxigênicos em uvas cultivadas na região da Serra Gaúcha e destinadas para a produção de vinho e suco. Uvas das variedades Cabernet Sauvignon, Moscato e Concord foram avaliadas após incubação dos grãos à 25°C por 7 dias em ágar extrato de malte. As colônias fúngicas foram isoladas, identificadas e testadas em relação à sua capacidade de produzir OTA. Dezesete fungos do gênero *Aspergillus* foram isolados das uvas, sendo que destes, cinco cepas apresentaram produção de OTA. O número de cepas ocratoxigênicas de acordo com a variedade de uva foi: Cabernet Sauvignon (2), Moscato (1) e Condord (2). A presença de fungos produtores de OTA nas uvas pode implicar na presença desta toxina em suco e vinho, por isso, a análise dos derivados produzidos a partir destas uvas está sendo realizada para verificar se existe risco associado ao consumo destas bebidas.