



Evento	Salão UFRGS 2018: SIC - XXX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2018
Local	Campus do Vale - UFRGS
Título	DETERMINAÇÃO DE OCRATOXINA A EM SUCOS DE UVA INTEGRAIS
Autor	FLÁVIA ERTAL MULLER
Orientador	RENAR JOAO BENDER

DETERMINAÇÃO DE OCRATOXINA A EM SUCOS DE UVA INTEGRAIS

Flávia Erthal Müller¹; Renar João Bender²

¹Aluna de graduação da Faculdade de Agronomia
(flaviaemuller@hotmail.com)

²Professor Associado da Faculdade de Agronomia
(rjbe@ufrgs.br)

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

A viticultura tem se tornado importante no ramo da fruticultura no Brasil, principalmente para a produção de sucos e derivados, que ao longo dos últimos anos já atinge praticamente a metade do total de uvas processadas. Com o crescente consumo e interesse pelos sucos de uva integrais, há também um aumento da preocupação com a contaminação toxicológica dos alimentos, visto que a principal via de exposição humana às micotoxinas é através da ingestão de alimentos que foram contaminados. A contaminação por fungos e micotoxinas não é possível de ser eliminada, pois é um processo natural, mas pode ser reduzida a níveis que não causem danos à saúde de quem os consome. A Ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina que possui propriedades nefrotóxicas, nefrocarcinogênicas, teratogênicas e imunossupressoras, e é comumente produzida pelo fungo *Aspergillus ochraceus*, podendo também ser produzida por outras espécies do gênero *Aspergillus*. O limite de restrição para OTA em suco e polpa de uvas é baseado em normas internacionais e é de 2 µg kg⁻¹ (2ppb). O objetivo deste trabalho foi avaliar a presença de ocratoxina A em sucos de uva integrais comercializados em Porto Alegre. Foram coletadas 24 amostras de sucos de uva integrais brancos e tintos de diversas marcas em estabelecimentos locais. As análises específicas de ocratoxina A foram realizadas no laboratório de Pós-Colheita da Faculdade de Agronomia da UFRGS, em Porto Alegre - RS. A técnica utilizada foi cromatografia líquida de alta eficiência (CLAE), com detector de fluorescência. A preparação das amostras foi realizada com extração utilizando coluna de imunoafinidade OCHRATEST da VICAM. O método utilizado possui limite de detecção de 0,1 ppb. Os dados obtidos indicaram que das 24 amostras analisadas, 14 apresentaram contaminação com ocratoxina A em níveis superiores ao limite de restrição, variando de 2,07 a 11,5 ppb. Em 8 amostras analisadas não foi possível detectar a presença de OTA e em duas amostras as quantidades estavam dentro do limite permitido (1,93 ppb e 2 ppb). Os resultados desse estudo revelaram uma alta contaminação com OTA nos sucos integrais produzidos e comercializados na região Sul do Brasil. Entretanto, novas pesquisas devem ser feitas para uma melhor avaliação da qualidade dos sucos produzidos nesta região, visto que a incidência dos fungos pode variar de acordo com as condições fitossanitárias das uvas, além da sua variedade, grau de maturação, práticas de viticultura e condições climáticas. Ainda não existe um sistema que remova a Ocratoxina A dos sucos ou vinhos depois de contaminados, portanto, é necessário prevenir e minimizar o risco de contaminação e desenvolvimento de fungos toxigênicos e conseqüentemente a produção de micotoxinas através da adoção de boas práticas agrícolas, de fabricação e de higiene.