

**Avaliação do índice de contaminação fúngica em doces de leite pastosos comercializados na região sudeste do Brasil.**

*Rodrigues, Adriana; Rodrigues Neto, João; Cunha, Cristiane; Sarcinelli, Bruno; Guidorene, Cristiane.*

*UniFOA – Centro Universitário de Volta redonda*

**Introdução:**

A contaminação alimentar por agentes biológicos, químicos ou físicos, pode comprometer a saúde humana. As mudanças ocorridas no último século predispõe o homem a alimentar-se de maneira incorreta, tanto em quantidade, como em qualidade. Muitas vezes esta alimentação está relacionada a alimentos industrializados. Diariamente, ocorrem casos de doença com origem nos alimentos, que são responsáveis por elevados níveis de morbidade e mortalidade, particularmente para grupos de risco, como: as crianças, os idosos e os imunodeficientes. A incidência real das doenças transmitidas pelos alimentos não é conhecida (PEDROSO, 2009). O doce de leite é um alimento perecível, com validade limitada, principalmente os de origem caseira, onde a falta de uma maior fiscalização, pode gerar aumento da contaminação fúngica. Os gêneros *Aspergillus*, *Penicilium*, *Fusarium* são os mais descritos como contaminantes devido às micotoxinas, que possuem atividade carcinogênica, teratogênica e mutagênica, sendo muito relatadas na literatura científica (BLACK, 2006; LARONE, 2002). Com o aumento populacional, um estudo sobre a qualidade dos alimentos é de fundamental importância para o monitoramento do produto a ser consumido, principalmente porque, de acordo com o IBGE, o consumo de doce de leite no Brasil, chega a 350 gramas/habitante/ano (IBGE, 2009).

**Objetivos:**

Avaliar o perfil de contaminação por fungos filamentosos nos doces de leite de origem caseira e industrial comercializados na região do Triângulo Mineiro, MG e Vale do Paraíba, no RJ, a fim de se conhecer seu potencial risco a saúde humana.

**Metodologia:**

Foram analisadas 60 amostras de doces de leite, sendo 30 de origem caseira adquiridas diretamente dos produtores localizados no Triângulo Mineiro e Interior do

**CONGRESSO DO CURSO DE MEDICINA 2014**  
**Tema: “O desafio da Atenção Básica como escola”**

Estado do Rio de Janeiro e 30 industrializados, em dois lotes diferentes, provenientes de 10 marcas comercializadas nas mesmas regiões, com data de validade para 2015. As amostras foram adquiridas entre os meses de dezembro 2013 e março de 2014. As amostras foram destinadas ao laboratório na embalagem original e estocadas a temperatura ambiente, protegida da umidade, não havendo violação da embalagem antes do início do experimento-(SILVA e SILVEIRA, 2001). A metodologia utilizada para análise foi à estabelecida pela Instrução Normativa nº 62, de 26.08.2003 do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2001).

**Resultados:**

Ao todo encontramos 21 doces contaminados dentre os 60 analisados (35%). Quando analisamos os doces caseiros e industrializados separadamente não foi encontrada uma diferença estatística significativa uma vez que 36,66% dos doces caseiros e 33, 33% dos industrializados apresentaram contaminação. Porém, ao analisarmos apenas os 11 doces caseiros e 10 doces industrializados que estavam contaminados, vimos que a quantidade de colônias encontradas nestes foi significativamente maior nos doces industrializados (média de  $59,5 \pm 26,94$  colônias/doce) que nos doces caseiros (média de  $30,0 \pm 14,89$  colônias/doce, Mann-Whitney  $p < 0,01$ ).

**Conclusões:**

Os produtos finais oferecidos aos consumidores de doce de leite encontram-se, em número expressivo, contaminados por fungos filamentosos de potencial patogênico, sendo necessária a implementação conjunta de várias ações como a fiscalização mais aprimorada pelos órgãos públicos, a promoção de educação em higiene de alimentos para os manipuladores e proprietários, minimizando os riscos ao consumidor e à saúde humana.

**Referências:**

BLACK, M.H.; HALMER, P.. In: Michael H.. *The encyclopedia of seeds: science, technology and uses*. Wallingford, UK: CABI, 2006. 226 p. [ISBN 978-0-85199-723-0](#).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 jan. 2001.

**CONGRESSO DO CURSO DE MEDICINA 2014**  
**Tema: “O desafio da Atenção Básica como escola”**

IBGE. Anuário Estatístico do Brasil. 2008-2009.

LARONE, D.H. Medically Important Fungi: a guide to identification .4 ed. Washington: ASM Press; 2002.

PEDROSO, L.. Segurança Alimentar e Saúde Pública / Food Safety And Public Health. *Revista Lusófona de Ciências e Tecnologias da Saúde*, América do Norte, Jul. 2009.

SILVA, N.; JUNQUEIRA; V.C.A; SILVEIRA, N.F.A. Manual de métodos de análise Microbiológica de alimentos. 2 ed. São Paulo: Varela; 2001

**Palavras-Chave:** Saúde coletiva, contaminação fúngica, segurança alimentar.

[a.novaes@live.com](mailto:a.novaes@live.com)