

## IDENTIFICAÇÃO DE FUNGOS BIODETERIORANTES DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO

Jaqueline Conceição dos Santos<sup>1</sup>; Izaias Tupinambá Araújo Júnior<sup>1</sup>; Aline Gomes Batista<sup>1</sup>; Elizabeth Amélia Alves Duarte<sup>2</sup>; Thiago Alves Santos de Oliveira<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Graduandos em Nutrição (FAMAM, [jaqueline\\_kel@hotmail.com](mailto:jaqueline_kel@hotmail.com); [izaqueque\\_jr@hotmail.com](mailto:izaqueque_jr@hotmail.com); [alinegomesbatista08@gmail.com](mailto:alinegomesbatista08@gmail.com); <sup>2</sup>Doutora em Genética e Biologia Molecular (UESC), FAMAM, [elizabethaad@gmail.com](mailto:elizabethaad@gmail.com); <sup>3</sup>Doutor em Fitopatologia (UnB), FAMAM, [oliveira.tas@gmail.com](mailto:oliveira.tas@gmail.com).

Fungos são organismos eucarióticos, heterotróficos, aeróbios ou anaeróbios facultativos na sua maioria. Apresentam duas principais formas somáticas: leveduras e fungos filamentosos (bolores). As características intrínsecas deste produto são favoráveis à proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes. Deterioração ou biodeterioração é o desenvolvimento de microrganismos nos alimentos que pode levar a alterações em sua composição química, em suas propriedades organolépticas ou ainda na sua estrutura. Esses microrganismos deteriorantes produzem no seu crescimento compostos voláteis, os quais o olfato e o paladar humano podem detectar. O objetivo deste trabalho foi realizar o isolamento e identificação de fungos deteriorantes do pão. Trata-se de uma pesquisa de laboratório, realizada pelos alunos da disciplina de microbiologia de alimentos do curso bacharel em nutrição da Faculdade Maria Milza (FAMAM), em Governador Mangabeira- BA. A técnica utilizada foi de isolamento direto, sendo este por meio de alça de platina removeu micélio aéreo do fungo e depositou em placa de Petri contendo meio de cultura BDA (Batata Dextrose Agar) em quatro pontos diametralmente opostos. As placas foram tampadas, nomeadas e em incubadas em B.O.D (*Biochemical Oxygen Demand*) em temperatura de 25 °C com fotoperíodo de 12h claro/12h escuro. As avaliações foram feitas diariamente num período de cinco dias. Observou-se o crescimento micelial do fungo e em seguida sua identificação foi realizada baseada na observação das características morfológicas das colônias em meio BDA e pela micromorfologia observada ao microscópio óptico. Os fungos causadores de deterioração no pão foram identificados sendo pertencentes aos gêneros *Penicillium* sp., *Aspergillus* sp. e de fungos não caracterizados quanto ao gênero, em decorrência da ausência de micélio reprodutivo, sendo então classificados como “micélio aéreo estéril. Sendo assim a deterioração fúngica dos alimentos está normalmente associada ao crescimento visível de colônias na superfície e às vezes na elaboração de microtoxinas, o que torna importante a identificação e o controle da proliferação dos bolores nos alimentos.

**Palavras-Chave:** Bolor. Pão. Microrganismos.