

# INCIDÊNCIA DE ASPERGILLUS DAS SECÇÕES *Circumdati* E *Nigri* EM GRÃOS DE CAFÉ ARÁBICA (*Coffea arabica* L.) DA ZONA DA MATA E CERRADO DE MINAS GERAIS\*.

TMA, Sousa - Mestranda em Ciência dos Alimentos da UFLA, thaianasousa@hotmail.com, SM, Chalfoun – Pesquisadora EPAMIG, LR, Batista – Prof. Doutor da Universidade Federal de Lavras, RMR Chaga – LO, Fassio Mestranda em Ciência dos Alimentos UFLA, larissafassio@yahoo.com.br. \*Dissertação de Mestrado em Ciência dos Alimentos da UFLA

O Brasil é classificado como o país que mais produz café no mundo, apresentando uma área plantada de 2,2 milhões de hectares. O desenvolvimento de microrganismos em grãos de café pode deteriorar os grãos e comprometer a qualidade. A contaminação pode ocorrer desde a fase de colheita até o armazenamento. São encontradas principalmente as espécies de fungos dos gêneros *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium* e *Cladosporium*. A presença do fungo *Aspergillus ochraceus* está associada ao desenvolvimento da ocratoxina A, principal micotoxina estudada em grãos de café, que afeta diretamente a saúde do consumidor. Este estudo teve como objetivo mensurar a incidência de fungos do gênero *Aspergillus* das secções *circumdati* e *nigri* em cafés arábica (*Coffea arabica* L.) de duas regiões: zona da mata e cerrado de Minas Gerais. Foram avaliadas amostras de 10 cidades de cada região. As amostras foram coletadas em cooperativas, contendo 500g de grãos de café classificados como bebida dura. Posteriormente 100 grãos de cada amostra foram desinfetados com hipoclorito de sódio a 1%, plaqueados em meio DRBC (Dichloran Rosa Bengal Chloramphenicol) e mantidos a 25° C em B.O.D. durante 5 dias. Após o período de incubação dos grãos, foram isolados os *Aspergillus* da seção *circumdati* e *nigri* e passados para meios de identificação, CYA (Czapek) 25°C, CYA (Czapek) 37°C e MEA (Extrato de Malte Agar) 25°C durante 7 dias, em seguida foi feita a identificação macroscópica segundo Klish 2002. Os resultados foram expressos em percentagem de grãos contaminados por fungos do gênero *Aspergillus*, das secções *Circumdati* e *Nigri* em amostras do Cerrado e da Zona da Mata de Minas Gerais, expostos nas tabelas 1 e 2. Onde verifica-se menor incidência de fungos de ambas secções na região do Cerrado, havendo amostras isentas de contaminação por fungos de nenhuma das secções analisadas. Porém nas amostras da Zona da Mata houve uma incidência muito maior, havendo amostras com incidência de mais de 70% dos fungos das duas secções estudadas. Portanto, esses resultados preliminares destacam mais uma vez o potencial da região do Cerrado de Minas Gerais de produzir cafés de melhor qualidade em comparação à região da Zona da Mata. Estudos complementares serão realizados para a comprovação do potencial toxigênico dos fungos encontrados nas amostras analisadas.

**Tabela 1.** Valores percentuais de incidência de fungos em grãos de café, por amostra do cerrado de Minas Gerais.

Cidades	% A. <i>Circumdati</i>	% A. <i>Nigri</i>
Carmo do Paraíba	22	26
Araxá	11	3
Rio Paranaíba	9	20
Patrocínio	3	3
Ibiá	1	15
Monte Carmelo	5	21
Serra do Salitre	0	0
Coromandel	0	6
Presidente Olegário	0	7
Patos de Minas	0	0

**Tabela 2.** Valores percentuais de incidência de fungos em grãos de café por amostra da zona da mata de Minas Gerais.

Cidades	% A. <i>Circumdati</i>	% A. <i>Nigri</i>
Viçosa	37	33
Ponte Nova	13	27
Paula Cândido	44	14
Ervália	71	73
Teixeiras	27	28
Senhora de Oliveira	11	12
Guaraciaba	16	40
Araçonga	17	79
Piranga	4	10
Porto Firme	5	23