

Nunes, E. O.^{1,2,4}; Xavier, J. J. M.⁴; Furigo-Junior, A.²;
Venâncio, A.³ e Scussel, V. M.⁴

¹Centro de Ciências Biológicas e da Saúde; Universidade do Oeste de Santa Catarina- Campus Videira – Brasil; ²Departamento de Engenharia Química e de Alimentos; Universidade Federal de Santa Catarina – Brasil; ³Centro de Engenharia Biológica, Universidade do Minho, Campus de Gualtar 4710-057, Braga – Portugal; ⁴Departamento de Ciência e Alimentos – Laboratório de Micotoxicologia, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina –Florianópolis, Brasil. e-mail : estela@unoescvda.edu.br

O interesse em relação aos fungos filamentosos em vinhedos tem sido associado à doenças fúngicas das uvas. Porém, recentes trabalhos apontam a presença de ocratoxina A (OTA) em vinhos, refletindo a preocupação quanto à presença de fungos toxigênicos em uvas. Micotoxinas são metabólitos tóxicos produzidos por fungos filamentosos, detectadas em vários produtos alimentícios. Níveis que ofereçam riscos ao consumidor são inaceitáveis. Muitos países estabelecem limites para vários produtos alimentícios, o Brasil prevê limites somente para as aflatoxinas em alimentos. As micotoxinas mais relevantes à saúde humana são: aflatoxinas, fumonisinas, OTA, tricotecenos (desoxinivalenol-DON e toxina-T2) e zearalenona. Por ser o vinho a segunda maior fonte de OTA em alimentos, a atenção ao rastreio a OTA em uvas tem sido uma constante a nível mundial. A União Européia - (CE) N. 123/2005, estabelece limites de OTA em 2,0 µg kg⁻¹ para mostos de uvas e derivados. No Brasil, a presença de OTA em café tem sido registrada, mas, em relação a uvas e seus derivados o referenciamento ainda é escasso. Por essa razão, a incidência de OTA nas uvas destinadas a produção de vinhos finos tintos em duas regiões vitivinícolas de Santa Catarina (SC) nas vindimas de 2005 e 2006 foi avaliada. Foram estudadas as regiões do Planalto e Meio-Oeste, classificadas pelas diferenças climáticas, altitude e relevância econômica. O plano de amostragem foi adaptado de Scussel (1998) para alimentos do tipo I. A OTA foi determinada num total de 30 amostras de uvas (30% safra 2005 e 70% safra 2006) pelo método de Serra *et al.*(2004), limpeza feita em coluna de imunoafinidade (OchraTest-Vicam[®]), e quantificação por HPLC. A taxa de recuperação nas uvas foi de 94%, o limite de detecção foi 0.004 µg kg⁻¹. OTA foi obtida da Sigma[®], as soluções preparadas foram aferidas por espectrofotometria UV-331 nm e mantidas -20 °C. As análises efetuadas no Laboratório de Micotoxicologia (LABMICO-UFSC) em equipamento HPLC, com detector de fluorescência (excitação 330nm, 460nm emissão), coluna C18 ODS2 (4,6mm x 250mm; 5µm). Fase móvel: água/acetoneitrila/ácido acético (99:99:2, v/v/v), taxa de fluxo 1.0 ml min⁻¹ e volume de injeção 20 µl. Em 2005, seis amostras foram positivas para OTA (66,66%), oscilando entre 0,16 a 0,77 µg kg⁻¹. Em 2006, foram doze (57,14%), variando entre 0,005 a 0,19 µg kg⁻¹. Estudos argentinos indicam valores similares. Concentrações médias de OTA no Meio Oeste e Planalto em 2005 foram de 0,28 e 0,23 µg kg⁻¹ e, em 2006 foram de 0,048 e 0,019 µg kg⁻¹, respectivamente, com variação anual no mesmo vinhedo. Em ambas regiões as concentrações reduziram em 2006, indicando a influência das variações climáticas no período avaliado. O Meio Oeste apresentou níveis de OTA superiores ao Planalto nas duas safras. Um panorama da OTA em uvas das principais regiões produtoras do Estado foi determinado. Baixos níveis de OTA foram detectados com valores máximos para as regiões: 0.43 e 0.77 µg kg⁻¹, para o Planalto e Meio Oeste, respectivamente. Estudos futuros considerando a contaminação fúngica e níveis de micotoxinas em uvas e seus derivados no sul do Brasil são necessários.

Palavras-chave: uvas viníferas, micotoxinas, ocratoxina A .

V CLAM & ENM'2006
V CONGRESSO LATINO-AMERICANO
MICOTOXICOLOGIA
&
MICOTOXICOLOGIA

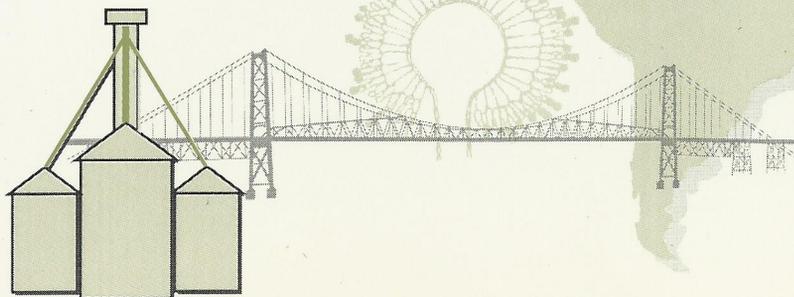
Qualidade na América Latina do Século XXI"

IV SAG-MERCOSUL
IV SIMPÓSIO EM
ARMAZENAGEM
QUALITATIVA DE GRÃOS
DO MERCOSUL

Qualidade Total"

Forquimópolis
SC
BRASIL
18 a 21 Junho
de 2006

LIVRO DE RESUMOS



<http://www.labmico.ufsc.br/micotoxlatinam5>
Hotel Jurerê Beach Village, Praia de Jurerê