

Suscetibilidade a sanitizantes de fungos associados à linha de processamento de suco de laranja

Camila Siedlarczyk Martins¹

Naara Almeida¹

Naiara Hennig Neuenfeldt¹

Juliana Carusi¹

Liliana de Oliveira Rocha¹

¹Universidade Estadual de Campinas
naiara.neuenfeldt@gmail.com

Sessão do trabalho: Fungos e micotoxinas

Resumo: O suco de laranja é uma bebida amplamente consumida em todo o mundo. Devido ao seu pH ácido, é susceptível à contaminação por fungos filamentosos. A contaminação fúngica depende de diversos fatores, como adaptação ao substrato, resistência a tratamentos térmicos e sanitizantes, e a capacidade de formação/aderência a biofilmes. Diante disso, o objetivo do trabalho foi avaliar a suscetibilidade de cepas fúngicas, isoladas de uma linha de processamento de suco de laranja, frente a sanitizantes comumente empregados na indústria de alimentos. Os sanitizantes testados foram: Vortexx (ácido peracético 4% + peróxido de hidrogênio 5,5%; nas concentrações 0,05%, 0,1% e 0,3%), Vortexx es (ácido peracético 12% + peróxido de hidrogênio 3%; nas concentrações 0,015%, 0,06% e 0,12%) e hipoclorito de sódio (12,5, 50 e 200ppm). Uma solução de tiosulfato de sódio 0,6% foi utilizada como neutralizante. No total 36 isolados foram testados, os quais pertenciam aos gêneros *Penicillium*, *Paecilomyces*, *Talaromyces*, *Fusarium* e *Aspergillus*. Os sanitizantes Vortexx, Vortexx es e hipoclorito de sódio, na maior concentração testada, demonstraram ação fungicida sobre 63,41%, 75,61% e 12,20% das cepas isoladas, respectivamente. Em concentrações mais baixas, os sanitizantes foram pouco eficazes. *Penicillium corylophilum* e *Talaromyces wortmanii* foram as únicas cepas inibidas pela ação do hipoclorito de sódio, demonstrando forte resistência das cepas isoladas ao hipoclorito. *T. wortmanii* teve o seu crescimento inibido por todos os sanitizantes testados e em todas as concentrações. Observou-se resistência de *Paecilomyces variotii* aos produtos a base de hipoclorito de sódio e Vortexx, indicando potencial persistência deste fungo na linha de processamento e problemas futuros de deterioração dos sucos. Isso demonstra a importância da limpeza do ambiente e equipamentos nas indústrias de alimentos com sanitizantes adequados, a fim de obter um produto final de qualidade microbiológica.

Palavras-chave: Fungos. Linha de processamento. Sanitizantes.