

MICOTOXINAS EM GRÃOS DE ARROZ: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

THIEL, Regina R.¹;
COELHO, Amanda M. ¹;
TIECHER, Caroline¹;
LOUREIRO, Manassés¹;
EHRHARDT, Alexandre²;

A cozinha brasileira está bem diversificada abrangendo desde grãos, sementes e até mesmo os cereais como milho, trigo, cevada, aveia e incluindo o arroz, o qual possui várias classes de consumo que são servidas na culinária. O arroz é produzido em terrenos irrigados, situação que promove o crescimento de fungos que são produtores de micotoxinas, causando sérios problemas a saúde. O objetivo é descrever a técnica do plantio até a colheita, assim como as micotoxinas encontradas no arroz produzido nesse terreno irrigado. O presente estudo foi realizado através de um levantamento bibliográfico em artigos na base Scielo, Capes, Google Acadêmico entre outros meios de pesquisa. O arroz é comercializado para consumo em diversas classificações, como arroz polido, arroz integral, arroz orgânico e arroz parboilizado, seu cultivo no Sul se dá por meio da irrigação onde o solo é preparado com nivelamento e alagamento para surgir a formação da lama, após ocorre o alisamento do solo e a abertura das valas para drenagem. No processo de semeadura são usadas sementes pré-germinadas as quais são plantadas em solo preparado já anteriormente com cinco centímetros de lâmina de água. Ainda, para um bom cultivo do cereal após o plantio sucede o controle das ervas daninhas com uso de herbicidas dando continuidade ao processo de adubação e controle de pragas e doenças. Prosseguindo, dá-se a adubação da cobertura onde fica os grãos, por fim ocorre a colheita. Quando o arroz chega a indústria, é feita a revelação no qual verifica-se rendimento, umidade, impureza, defeitos e pôr fim a secagem, em seguida o cereal é encaminhado ao silo, em que será distribuído para o consumo. Captado os passos do processo, nota-se que o cereal fica grande parte do seu tempo de formação na água, e cada um dos diferentes tipos fica mais ou menos tempo na água, o que leva a um aumento e disposição do desenvolvimento de fungos. Esses fungos encontrados muitas vezes geram grandes dilemas em nosso meio, visto despertar distúrbios e impasses na saúde de quem consome esse produto contaminado. Por fim, todo o processo desde o plantio até a colheita do arroz, deve-se tomar maior cuidado para a verificação da presença ou não de fungos que podem trazer malefícios a saúde da população que ingere esse cereal.

Palavra-chave: Micologia, *Oryza Sativa*, Alimentos, Cultivos agrícolas.

¹ Discente de Biomedicina, aluna de IC voluntária, Universidade Luterana do Brasil - Carazinho. E-mail: reginathiel@hotmail.com

¹ Discente de Biomedicina, aluna de IC voluntária, Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: amandamelocoelho@hotmail.com

¹ Discente de Biomedicina, aluna de IC voluntária, Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: caroline_tiecher@hotmail.com

¹ Discente de Biomedicina, aluno de IC voluntário, Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: manassesloureiro2@gmail.com

² Orientador, Docente curso Biomedicina Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: bioquimicoalexandre@gmail.com

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA

CARVALHO, R.A.; et al. **INCIDÊNCIA DE FUNGOS TOXIGÊNICO E AFLATOXINAS EM ARROZ**. *Ciência e Agrotecnologia* 34(4):946–52. 2010.

GUIMARÃES, I.C.O.; et al. **IDENTIFICAÇÃO DE *Aspergillus spp.* TOXIGÊNICO EM ARROZ**. *Ciência e Tecnologia de Alimento* (30): 60-62. 2010.

MAZIERO, M.T.; BERSOT, L.S.; **MICOTOXINAS EM ALIMENTOS PRODUZIDOS NO BRASIL**. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais* 12(1): 89-99. 2015.

NUNES, I.; et al. **ARROZ COMERCIALIZADO NA REGIÃO SUL DO BRASIL: ASPECTOS MICOTOXICOLÓGICOS E MICROSCÓPICOS**. *Ciências e Tecnologia de Alimentos* 23(2): 190-194. 2003.

TRAJETÓRIA DO ARROZ. ClicRBS. Disponível em http://www.clicrbs.com.br/sites/swf/an_trajetoria-arroz/index.html> acesso em: 10 de agosto de 2019.

¹ Discente de Biomedicina, aluna de IC voluntária, Universidade Luterana do Brasil - Carazinho. E-mail: reginathiel@hotmail.com

¹ Discente de Biomedicina, aluna de IC voluntária, Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: amandamelocoelho@hotmail.com

¹ Discente de Biomedicina, aluna de IC voluntária, Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: caroline_tiecher@hotmail.com

¹ Discente de Biomedicina, aluno de IC voluntário, Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: manassesloureiro2@gmail.com

² Orientador, Docente curso Biomedicina Universidade Luterana do Brasil-Carazinho. E-mail: bioquimicoalexandre@gmail.com