

## PREVALÊNCIA DE FUNGOS COM POTENCIAL TOXIGÊNICO NAS PRINCIPAIS PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO DE MACEIÓ/AL EM RELAÇÃO ÀS CONDIÇÕES EDAFOCLIMÁTICAS

Danilo Nobre da Silva <sup>1</sup> (PROVIC-Unit), e-mail: dns@ic.ufal.br;  
Cícera Emmily Moreira da Silva <sup>1</sup> (PROVIC-Unit), e-mail: emmily.moreira@outlook.com;  
Joyce Silva Lima <sup>1</sup> (Orientador), e-mail: joybio@hotmail.com

Centro Universitário Tiradentes<sup>1</sup>/Biomedicina/Maceió/AL.

Área e subárea do conhecimento: 2.12.00.00-9 – Microbiologia, 2.12.01.00-5 – biologia e fisiologia dos microorganismos, 2.12.01.03-0 – Micologia.

### RESUMO:

**Introdução** Comumente no meio ambiente existem colônias de fungos não patogênicos, os chamados fungos anemófilos ou ambientais. Entretanto, estes podem se tornar contaminantes através da sedimentação de seus esporos, revelando-se oportunistas e transformando-se em patógenos potenciais ao homem, provocando principalmente doenças como otites, micotoxicoses, infecções urinárias, oncomicoses, infecções oculares, fungemias e processos alérgicos. Por exigirem condições particulares para passar do saprofitismo à patogenicidade, verificou-se a necessidade de uma investigação aeromicológica da microbiota fúngica anemófila em praças alimentícias da cidade de Maceió/AL. **Objetivo(s)** Caracterizar a prevalência da microbiota fúngica anemófila com potencial toxigênico presente nas principais praças de alimentação de Maceió/AL; Caracterizar os principais fungos anemófilos presentes nas principais praças de alimentação de Maceió/AL; e observar a ocorrência dos fungos do gênero *Penicillium sp.*, *Aspergillus sp.*, *Rhizopus sp.* *Fusarium sp.* e *Cladosporium sp.* em diferentes estações climáticas do ano. **Material e Métodos ou Metodologia**, Esta investigação utilizará como método principal a exposição de placas com Ágar Sabouraud Dextrose (ASD) em setores estratégicos das praças de alimentação, no período de março de 2017 a novembro de 2017. Serão realizadas 2 coletas em diferentes épocas do ano com o objetivo de observar a ocorrência dos fungos anemófilos do gênero *Penicillium sp.*, *Aspergillus sp.*, *Rhizopus sp.* e *Cladosporium sp.* e *Fusarium sp.* em diferentes estações climáticas. Em prosseguimento será realizada a identificação dos fungos através do estudo de sua macromorfologia e de sua micromorfologia e por fim os achados serão dispostos de forma ilustrativas em gráficos e tabelas e os resultados serão comparados e publicados. **Resultados** O shopping 1 foi o de menor contaminação (total de 7 fungos), enquanto o Shopping 2 foi o de maior contaminação (total de 17 fungos). Os locais onde foram encontradas maior variedade e quantidade de fungos foram o banheiro e praça de alimentação, respectivamente. **Conclusão(ões)** A maioria dos fungos presentes nas análises pertencem aos gêneros *Penicillium* e *Aspergillus*, os quais se destacam pela produção de micotoxinas em algumas espécies. A identificação em nível de espécies ainda encontra-se em andamento. Novas coletas serão realizadas no período mais seco e quente para análises comparativas de fatores edafoclimáticos

**Palavras-chave:** Epidemiologia, Micotoxinas.

### ABSTRACT:

**Introduction** Commonly in the environment there are colonies of non-pathogenic fungi, so-called anemophilous or environmental fungi. However, these can become contaminants through the sedimentation of their spores, becoming opportunistic and becoming potential pathogens to man, causing mainly diseases such as otitis, mycotoxicoses, urinary infections, nychomycosis, eye infections, fungemia and allergic processes. Because they required particular conditions to change from saprophytic to pathogenic, the need for an aeromycological investigation of the anemophilic fungal microbiota in food plazas in the city of Maceió / AL was verified. **Objective(s)** To characterize the prevalence of the anemophilic fungal microbiota with toxigenic potential present in the main feeding squares of Maceió/AL; To characterize the main anemophilic fungi present in the main food squares of Maceió / AL; and observe the occurrence of fungi of the genus *Penicillium sp.*, *Aspergillus sp.*, *Rhizopus sp.* *Fusarium sp.* and *Cladosporium sp.* in different climatic seasons of the year. **Material and Methods or Methodology** This research will use as main method the exposure of plates with Sabouraud Dextrose Agar (SDA) in strategic sectors of the food courts, from March 2017 to November 2017. Two collections will be carried out at different times of the with the aim of observing the occurrence of anemophilous fungi of the genus *Penicillium sp.*, *Aspergillus sp.*, *Rhizopus sp.* and

**5ª Semana de Pesquisa do Centro Universitário Tiradentes  
“Alagoas 200 anos”  
06 a 08 de Novembro de 2017**

*Cladosporium sp.* and *Fusarium sp.* in different weather stations. The identification of fungi will be carried out by means of the study of their macromorphology and their micromorphology, and finally the findings will be presented in an illustrative way in graphs and tables and the results will be compared and published.

**Results** Mall 1 was the one with the lowest contamination (total of 7 fungi), while Shopping 2 was the one with the highest contamination (total of 17 fungi). The places where we found the largest variety and amount of fungi were the bathroom and food court, respectively. **Conclusion(s)** Most of the fungi present in the analyzes belong to the genus *Penicillium* and *Aspergillus*, which stand out for the production of mycotoxins in some species. Identification at the species level is still ongoing. New collections will be conducted in the driest and hottest period for comparative analyzes of edaphoclimatic factors

**Keywords:** Epidemiology, Mycotoxins.