

228

OCORRÊNCIA DE FUNGOS E MICOTOXINAS EM GRÃOS DE MILHO ARMAZENADOS COM DIFERENTES GRAUS DE UMIDADE. *Daiane Dias, João Anaracy Santin, Erlei Melo Reis.* (Laboratório de Micotoxinas; Centro de Pesquisa em Alimentação; FAMV; UPF).

Os fungos que colonizam grãos de milho são tolerantes a baixa disponibilidade de água, causam perda de matéria seca e podem produzir micotoxinas. Este trabalho, objetivou verificar o efeito do período de armazenamento, em grãos com diferentes teores de água, na incidência de fungos toxigênicos e na ocorrência de micotoxinas. Os grãos do cultivar híbrido XL 212 foram colhidos e secados com diferentes teores de umidade e após foram armazenados durante um ano. Trimestralmente foram realizadas análises de teor de umidade, incidência de fungos e presença de micotoxinas. Os fungos do gênero *Fusarium* e *Diplodia* demonstraram redução da incidência em todos os tratamentos. Os fungos dos gêneros *Aspergillus* e *Penicillium*, considerados de pós-colheita, demonstram capacidade de tolerância a baixos teores de umidade e elevação de incidência em grãos com teores de umidade elevados. A incidência de fungos de pré e pós-colheita variou com o período de armazenamento e teor de umidade. O período de armazenamento e o teor de umidade influenciaram na incidência de fungos e na contaminação dos grãos por micotoxinas das espécies esterigmatocistina e ocratoxina A. (Bolsista voluntária/UPF).