

ISOLAMENTO E IDENTIFICAÇÃO DE *Aspergillus* sp. DETERIORANDO ABOBORA (*Cucurbita moschata* (DUCH.) DUCH.)

Simone de Oliveira Castro¹, Erlane dos Santos Bispo¹, Manuele Santos Conceição¹, Elizabeth Amélia Alves Duarte²; Thiago Alves Santos de Oliveira³

¹Graduandos no Bacharelado em Nutrição (FAMAM), simone.nutri.famam@hotmail.com; erlanesantos888@gmail.com; manusotnas2000@hotmail.com; ²Doutora em Genética e Biologia Molecular (UESC), FAMAM, elizabethaad@gmail.com; ³Doutor em Fitopatologia (UnB), FAMAM, oliveira.tas@gmail.com

Os alimentos frescos e processados, exceção daqueles contidos em embalagens herméticas, estão em estreito contato com o ambiente e passíveis, portanto, de sofrer uma série de alterações por fatores de natureza física, química e biológica. Estas transformações dependem das características intrínsecas do alimento, bem como dos fatores extrínsecos do ambiente. As características intrínsecas deste produto são favoráveis à proliferação de micro-organismos patogênicos e deteriorantes. Esses microrganismos deteriorantes produzem no seu crescimento compostos voláteis, os quais o olfato e o paladar humano podem detectar. O objetivo deste trabalho foi realizar o isolamento e identificação de fungo deteriorante da abobora. Trata-se de uma pesquisa de laboratório, realizada pelos alunos da disciplina de microbiologia de alimentos do curso bacharel em nutrição da Faculdade Maria Milza (FAMAM), em Governador Mangabeira- BA. A técnica utilizada foi de isolamento direto, sendo este por meio de alça de platina removeu micélio aéreo do fungo e depositou em placa de Petri contendo meio de cultura BDA (Batata Dextrose Agar) em quatro pontos diametralmente opostos. As placas foram tampadas, nomeadas e em incubadas em B.O.D (*Biochemical Oxygen Demand*) em temperatura de 25 °C com fotoperíodo de 12h claro/12h escuro. As avaliações foram feitas diariamente num período de cinco dias. Observou-se o crescimento micelial do fungo e em seguida sua identificação foi realizada baseada na observação das características morfológicas das colônias em meio BDA e pela micromorfologia observada ao microscópio óptico. O fungo causador da deterioração na abobora foi identificado sendo pertencente ao gênero *Aspergillus* sp. e de fungos não caracterizados quanto ao gênero, em decorrência da ausência de micélio reprodutivo, sendo então classificados como “micélio aéreo estéril”. Sendo assim a microbiologia dos alimentos foca na biologia geral dos microrganismos que são encontrados em alimentos incluindo: as características de crescimento, identificação, fisiologia, sobrevivência, patogênese. Especificamente, as áreas de interesse que dizem respeito à microbiologia dos alimentos são doenças de origem alimentar, deterioração dos alimentos, preservação dos alimentos, e legislação dos alimentos.

Palavras-chave: Bolor. Microrganismos. Biodeteriorantes.