



## PRESENÇA DE FUNGOS DE ARMAZENAMENTO EM AMOSTRAS DE SOJA

*Elisângela Aparecida Greggio<sup>1</sup>; Edicléia Aparecida Bonini<sup>2</sup>*

**RESUMO:** A soja é um dos principais produtos agrícolas no Brasil. Devido ao seu valor protéico, sua utilização vem sendo expandida a cada ano, tornando-a assim uma das principais commodities do mercado. Por causa desse crescimento mercadológico, a soja tem sua produtividade aumentada a cada ano, e inúmeras pesquisas são realizadas para garantir o sucesso das safras anuais. São desenvolvidas novas técnicas de plantio, colheita e armazenamento, visando sempre à qualidade do grão. O controle da qualidade sanitária dos grãos ou sementes, embora de suma importância, já que 90% das espécies destinadas à produção de alimentos são propagadas por sementes, ainda está voltado apenas para a produtividade e o nível de germinação do grão, pesquisas quanto ao impacto que certos patógenos podem causar à qualidade do produto final são escassas. A cultura de soja pode ser atacada por um grande número de doenças fúngicas que causam prejuízos tanto para a produtividade da soja quanto para a qualidade das sementes produzidas. Sobre o ponto de vista sanitário, a semente ideal é aquela livre de qualquer microorganismo, mas essa condição é influenciada por aspectos climáticos, do solo e condições de tratamento e armazenamento das sementes, tornando assim essa condição quase impossível. O armazenamento de sementes é um dos principais problemas para a preservação da qualidade dos grãos. Processos deteriorativos podem acontecer nesse período comprometendo assim a qualidade do produto. Várias pesquisas comprovaram a existência de fungos de armazenamento durante a estocagem, porém há indícios de que esses fungos também podem ocorrer em sementes que não passaram por esse processo. Existem várias espécies de fungos que atacam a soja de diversas maneiras, causando prejuízo econômico para os produtores de soja e para a indústria de óleo, como fungos de armazenamento, os mais citados são *Aspergillus* e *Penicillium*, apontados como os principais agentes de deterioração das sementes segundo estatísticas da FAO, 5 a 30% das sementes são perdidas, anualmente, devido à atuação destes microorganismos. Este trabalho tem como objetivo detectar a incidência de espécies fúngicas de armazenamento em amostras de sementes de soja provenientes dos Estados de Mato Grosso do Sul e Paraná, bem como dos silos de armazenamento da cooperativa. As análises serão realizadas conforme a metodologia de incubação em papel filtro (blotter test). Os grãos, não esterilizados superficialmente, serão distribuídos em placas de Petri de polietileno, de 15 cm de diâmetro, sobre dois discos de papel de filtro esterilizados e umedecidos com ágar-água (0,6%) autoclavado, contendo 2,4 diclorofenilacetato de potássio (5ppm). Os grãos serão incubados a 20±2°C, sob fotoperíodo de alternância luminosa (12/12 horas), por um período de sete dias (GOULART, A.C.P.1997. p.21). O resultado esperado visa à identificação dos fungos de armazenamento presentes dessas amostras.

**PALAVRAS-CHAVE:** microorganismo patogênico; produção alimentícia; qualidade biológica.

<sup>1</sup> Acadêmica do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. Programa de Iniciação Científica do Cesumar (PICC). elisgreggio@hotmail.com

<sup>2</sup> Orientadora e docente do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. edicleia@cesumar.br