

# PRESENÇA DE AFLATOXINAS EM QUEIJOS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS NO BRASIL

## Ciências dos Alimentos

**Arthur Rosa Pereira<sup>1</sup>; Roberta Carolina Faeda Crivari<sup>1</sup>; Marcia Regina Pelisser; Aline de Faveri<sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Acadêmico (a) do Curso de Nutrição da UNISUL

<sup>2</sup> Docente do Curso de Nutrição da UNISUL

**Universidade do Sul de Santa Catarina - UNISUL**

Curso de Nutrição, Balneário Camboriú - SC, [aline.faveri@unisociesc.com.br](mailto:aline.faveri@unisociesc.com.br)

## Introdução

A aflatoxina M1 (AFM1) é um metabólito tóxico da aflatoxina B1, micotoxina produzida por fungos que pode contaminar alimentos de origem animal e vegetal, e causar efeitos adversos à saúde humana, como a carcinogênese hepática e podendo levar a morte (FORSYTHE, 2013; KUMAR et. al, 2017).

De acordo com a Instrução Normativa nº160 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) o limite máximo de AFM1 em queijos é de 2,5 mcg/kg, quantidade superior à adotada por outros países (ANVISA, 2022). A AFM1 pode ser encontrada nesses alimentos, devido à sua alta estabilidade nos processos industriais aos quais o leite é submetido para fabricação de seus derivados (FORSYTHE, 2013).

## Objetivos

O objetivo do presente estudo foi revisar a literatura científica sobre a presença de aflatoxinas em queijos produzidos no Brasil.

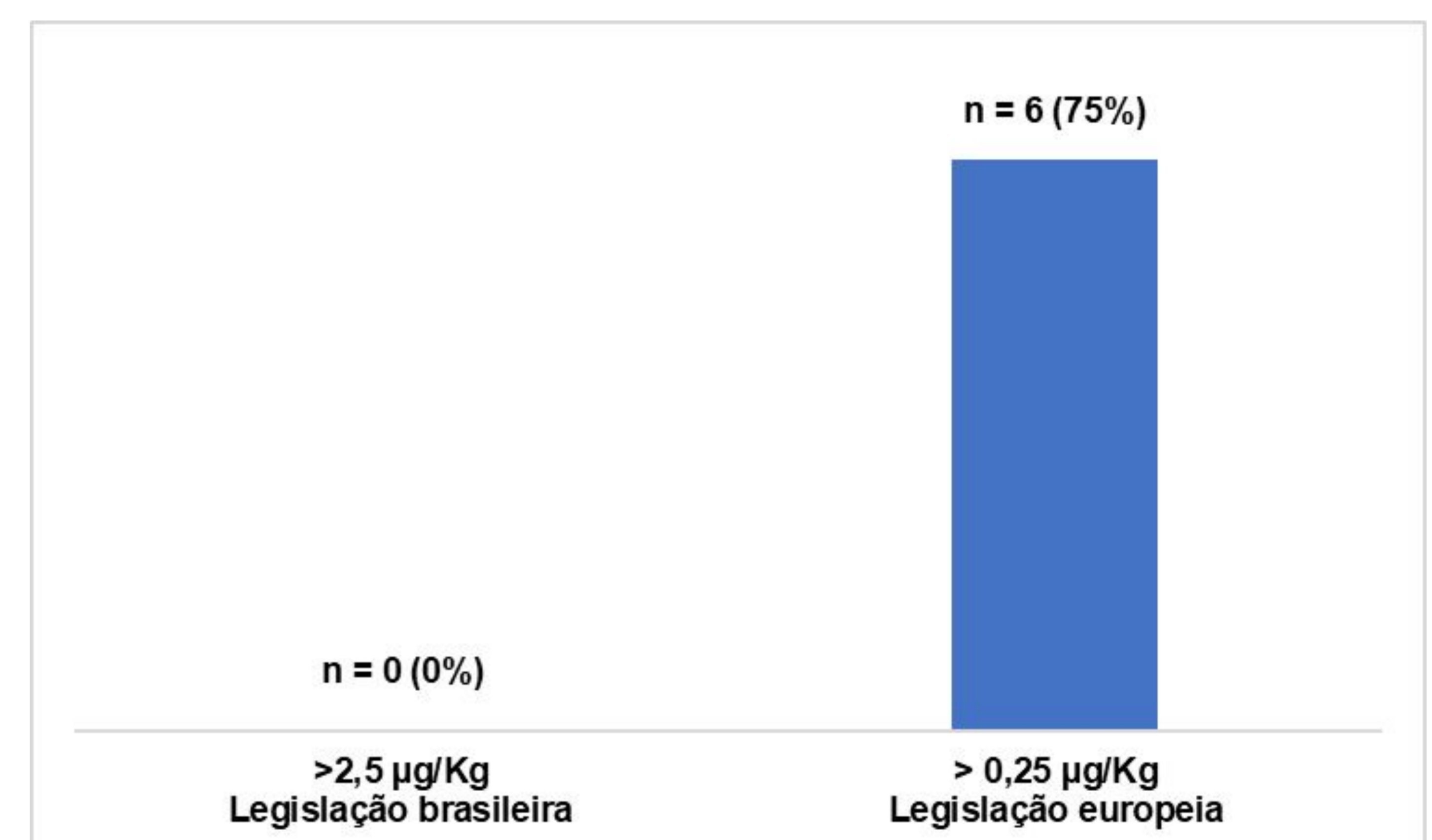
## Metodologia

Tratou-se de uma pesquisa de revisão bibliográfica, de caráter qualitativo, envolvendo um conjunto de pesquisas sobre a presença de AFM1 em queijos produzidos no Brasil. Foram selecionados artigos científicos publicados entre os anos de 2008 a 2023, por meio das bases de dados: Google Acadêmico, PubMed e EBSCO. Os artigos foram selecionados conforme fatores e desfechos estudados, sendo definidos como critérios de busca e seleção dos artigos os termos: “aflatoxina m1”, “queijos”, “Brasil” e suas combinações nas línguas portuguesa e inglesa. Foram definidos como critérios de inclusão artigos que apresentaram a quantificação de AFM das amostras de queijo, em português e inglês, publicados entre os anos de 2008 e 2023, e de exclusão artigos com o ano de publicação inferior ao ano de 2008 e suas duplicidades, além de artigos que não estorrelivessem relacionados ao tema apresentado.

## Resultados

Dos estudos analisados, todas as amostras avaliadas encontravam-se dentro do limite estabelecido pela legislação brasileira de 2,5µg/kg. Sobretudo, ao considerar o máximo tolerável de AFM1 adotado em países europeus que é de 0,25µg/kg, 75% dos artigos encontraram amostras de queijo que superaram este limite, conforme exposto no gráfico 1.

**Gráfico 1** - Estudos que identificaram amostras contaminadas com AFM1 em queijos produzidos e comercializados no Brasil - comparação entre os limites máximos da legislação brasileira e europeia.



## Conclusões

A contaminação de queijos com AFM1 no Brasil é um problema de saúde pública, o qual requer novos estudos, fiscalização sanitária, medidas de prevenção e controle na cadeia produtiva do leite e seus derivados, além de discussões sobre os parâmetros da legislação vigente para possível adequação às recomendações internacionais, garantindo a segurança alimentar dos consumidores.

## Bibliografia

FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre, RS: Grupo A, 2013. E-book. ISBN 9788536327068. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

KUMAR, Pradeep et al. Aflatoxins: **A global concern for food safety, human health and their management**. *Frontiers in microbiology*, v. 7, p. 2170, 2017.

Ministério da Saúde -MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA. [s.l: s.n.]. Disponível em: [https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/plano-de-nacional-de-c-ontrole-de-residuos-e-contaminantes/instrucao-normativa-anvisa-2022\\_160-1.pdf/@@download/file](https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/plano-de-nacional-de-c-ontrole-de-residuos-e-contaminantes/instrucao-normativa-anvisa-2022_160-1.pdf/@@download/file). Acesso em: 19 out. 2023.

