

AFLATOXINAS: OS RISCOS DO CONSUMO DE OLEAGINOSAS CONTAMINADAS

Laura Gabrieli de Souza da LUZ*
Elisandra de Mello DÉO**

RESUMO

Introdução: As aflatoxinas são micotoxinas produzidas por fungos do gênero *Aspergillus*, como *A. flavus*, *A. parasiticus* e *A. nomius*. Elas são encontradas em alimentos como amendoim, milho, trigo, nozes e algodão, e proliferam em ambientes quentes e úmidos. Essas toxinas podem contaminar os alimentos desde a produção até o armazenamento, representando sérios riscos à saúde, como prejuízos ao crescimento, doenças crônicas e morte. **Objetivo:** Este estudo busca analisar os níveis de aflatoxinas presentes nos grãos de amendoim e nas castanhas-do-Brasil, verificar os efeitos adversos do consumo de alimentos contaminados por essa micotoxina, além de desenvolver estratégias para prevenir a exposição a elas. **Metodologia:** Foi realizada uma revisão bibliográfica com base em estudos científicos publicados preferencialmente nos últimos cinco anos sobre aflatoxinas e os seus impactos na saúde. **Resultados:** Estudos evidenciaram que a contaminação das oleaginosas por fungos é decorrente das falhas no controle de umidade, temperatura e armazenamento, que favorecem o crescimento de aflatoxinas; o consumo dessas micotoxinas pode causar danos à saúde, como problemas gastrointestinais, hepáticos e mutagênicos, além causar deficiência imunológica e ser potencialmente carcinogênico e comprometer a qualidade nutricional dos alimentos. **Conclusão:** Conclui-se que grande parte do amendoim e da castanha-do-Brasil consumidos no país apresentam contaminação por aflatoxinas, o que oferece risco significativo à saúde da população e afeta excepcionalmente a segurança alimentar, causando impactos econômicos visíveis na sociedade; dessa forma, torna-se indispensável o investimento em políticas públicas de controle de qualidade, capacitação de boas práticas agrícolas e de armazenamento, para reduzir os níveis de contaminação e garantir a inocuidade dos alimentos comercializados.

Palavras-chave: aflatoxina; fungos; intoxicação alimentar; saúde pública.

* Discente de Nutrição do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec. lauraluz.facul@outlook.com

** Orientadora, Docente do Centro Universitário de Santa Fé do Sul, SP – Unifunec. sd.deo@uol.com.br