AMENDOIM SEM AFLATOXINA NOS CERRADOS

Sebastião Francisco Figueredo
Juscelino Antonio de Azevedo

8/Dez/2009

A produção de amendoim é uma opção importante para os Cerrados por se apresentar como produtivo e de boa qualidade, quando produzido sob regime de irrigação. Constitui-se também como mais uma alternativa para o sistema produtivo em se tratando de rotação de culturas. Outra vantagem da cultura na região é que, devido à possibilidade de controle da irrigação, é possível chegar a um produto sem aflatoxina, substância tóxica produzida por um fungo muito comum no alimento. Ela pode contaminar o amendoim, é responsável por intoxicações e tem-se mostrado cancerígena.

O período mais propício para a produção sob total condição de irrigação é de maio a setembro, quando não há ocorrências de chuvas. A baixa umidade dessa época contribui para um alimento sadio, sem aflatoxina. A aplicação de água pela irrigação é uma alternativa viável para garantir o desenvolvimento da cultura e produção livre da substância tóxica. Já sob regime de chuvas, na maioria das vezes, a cultura apresenta índices elevados de contaminação por aflatoxina devido ao excesso de umidade no solo especialmente em períodos que antecedem ou coincidem com a colheita.

Essa recomendação é resultado de uma pesquisa conduzida pela Embrapa Cerrados, unidade da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) localizada em Planaltina (DF). Em 2001, foi estudado o manejo da irrigação, o que levou à produção de amendoins sadios e de boa qualidade, que é do interesse de todos: produtor, consumidor e sociedade em geral. Embora ainda não seja muito produzida na região, a cultura pode ser uma boa alternativa para o produtor e tem produtividade de cerca de 3 toneladas por hectare.

A aflatoxina ocorre com maior frequência no amendoim, que é o substrato preferido pelo fungo que produz a substância. Isso constitui um problema para a produção e consequentemente para o consumo, trazendo risco para a saúde do consumidor. Esses fungos crescem com variação de temperatura de 17°C a 42°C, sendo o intervalo entre 25°C e 35°C considerado ótimo. O crescimento do fungo é também ótimo quando o nível de umidade do solo varia de 15% a 35% e a umidade relativa varia de 87% a 98%.

O período em que as vagens de amendoim permanecem dentro dessas condições ambientais também influencia o crescimento e produção de aflatoxina. Quando a umidade relativa está próxima de 70%, o conteúdo de umidade na semente equilibrará entre 7% e 9%, um nível não favorável para o crescimento do fungo *Aspergillus flavus,* que produz a toxina.

Sebastião Francisco Figueredo (Pesquisador - figueredo@cpac.embrapa.br) e Juscelino Antonio de Azevedo trabalha(m) na Embrapa CERRADOS.