

RESUMO

A microbiota fúngica do camarão salgado-seco, obtido de diversas lojas comerciais e feiras livres do Estado do Rio de Janeiro, Brasil, foi estudada com ênfase aqueles gêneros mais frequentemente descritos como relacionados à deterioração de alimentos. A contagem de unidades formadoras de colônias (UFC) de fungos filamentosos e leveduriformes mostrou resultado entre < 10 UFC/g e $5,0 \times 10^3$ UFC/g. Um total de 459 UFC compreendendo 21 gêneros fúngicos de 20 amostras de camarão salgado-seco foram isoladas e identificadas. *Aspergillus* (25,71%), *Penicillium* (24,18%) e *Cladosporium* (17,65%), foram os gêneros de fungos filamentosos mais frequentemente isolados. Entre 118 cepas de *Aspergillus* isoladas, 30 pertenciam ao grupo do *A. flavus* e 28 ao grupo do *A. versicolor*. *Penicillium citrinum* Thom (25,23%) foi a espécie prevalente entre o gênero *Penicillium*. A mensuração dos teores de umidade, resíduo mineral fixo, cloreto de sódio e a determinação do número do Ácido Tiobarbitúrico (TBA) foram realizadas de modo a avaliar a qualidade do produto frente a essas características, encontrando-se valores médios de 48,7%, 25,9%, 20,1% e 0,54, respectivamente.

Palavras-chave: fungos filamentosos, camarão salgado-seco, controle físico-químico