

RESUMO

Das 40 amostras de peixe fresco examinadas, que foram adquiridas em supermercados de Niterói - RJ, encontramos 100% de contaminação por fungos. A contagem de leveduras e fungos filamentosos apresentou um resultado entre $3,2 \times 10^3$ e $3,9 \times 10^5$ UFC/g. Os fungos isolados de todas as amostras de peixe foram considerados saprófitas ou eventualmente patogênicos para o homem e outros animais. A partir das amostras de peixe, foram isolados e identificados fungos filamentosos e leveduras, sendo a maior incidência dos gêneros: *Alternaria*, *Aspergillus*, *Cunninghamella*, *Fusarium*, *Geotrichum*, *Helminthosporium*, *Hormodendrum*, *Mucor*, *Paecilomyces*, *Pullularia*, *Rhizopus*, *Scopulariopsis*, *Syncephalastrum*, *Trichoderma*, *Trichosporon*. As U.F.C. do gênero *Aspergillus* foram isoladas das amostras de peixes e testadas pelo método qualitativo de LIN/1976, para verificar a produção de aflatoxina. Estes testes apresentaram um percentual de 10,35% de positividade.