

083

PLANTAS COM INDICATIVO ETNOGRÁFICO CONDIMENTAR EM PORTO ALEGRE, RS/BR: TRIAGEM DE ATIVIDADE ANTIBACTERIANA. Fabiana Thome da Cruz, Heloisa Helena Chaves Carvalho, José Maria Wiest (orient.) (UFRGS).

Plantas aromáticas condimentares, além da propriedade aromatizante, revelam-se como alternativa aos conservantes químicos, uma vez que apresentando atividade bacteriostática ou bactericida, poderiam aumentar a vida útil dos alimentos, retardando o começo da deterioração e o crescimento de microrganismos indesejáveis. Em vista do exposto, este trabalho objetiva determinar a Intensidade de Atividade de Inibição (IINIB) e a Intensidade de Atividade de Inativação (IINAB) de extratos hidroalcoólicos submetidos à destilação fracionada em rota-vapor, de 32 plantas com indicativo etnográfico condimentar na região metropolitana de Porto Alegre/RS. Os extratos foram confrontados com *Escherichia coli* (ATCC 11229), *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923), *Salmonella enteritidis* (ATCC 11076) e *Enterococcus faecalis* (ATCC 19433). Talos, folhas, frutos ou bulbos das diferentes plantas foram coletados preferencialmente em seu período de floração. Extratos de 12 plantas apresentaram capacidade de inibição e/ou de inativação seletiva sobre os inóculos padrões, sendo que as plantas que melhor se destacaram foram sálvia (*Salvia officinalis* Linn.), alho porró (*Allium porrum* Linn.), alho nirá (*Allium tuberosum* Rottl.) e pimentas do tipo jardim (*Capsicum annuum* Linn.), malagueta (*Capsicum frutescens* Linn.), calabresa ("pool" de *Capsicum* sp.) e dedo-de-moça (*Capsicum baccatum* Linn.). *S. aureus* demonstrou a maior resistência, enquanto que *S. enteritidis* foi a mais sensível dentre as bactérias testadas. A condimentação dirigida, fundada em estudos desta natureza, poderia integrar-se às demais ações de saúde indicadas na prevenção e no controle de surtos toxinfetivos alimentares, atendendo a práticas de pré-preparo e preparo, de gastronomia étnica, entre outras, pertinentes à complexidade crescente de Sistemas de Alimentação e Nutrição na ótica da sustentabilidade e da valoração da diversidade cultural. (PIBIC).