

O *Hibiscus sabdariffa* L. é um subarbusto anual ou bianual, ereto e ramificado, de caule arroxeadado, de 80 a 140cm de altura, nativo da África da Família das Malváceas. As diferentes partes da planta têm várias utilidades. As folhas são ricas em vitaminas A e B1, sais minerais e aminoácidos. Estudos fitoquímicos registram a presença em sua parte aérea de ácido málico, ácido hibiscico e uma lactona do ácido hidroxícitrico. As flores contêm hibiscitrina, um glucosídeo derivado do flavonol, mucilagens, ácidos orgânicos (cítrico, málico e tartárico), flavonóides e derivados antociânicos. As sementes possuem 17% de óleo e 25% de proteína. O objetivo do trabalho foi avaliar a atividade bacteriostática/inibição e bactericida/inativação “in vitro” do extrato por maceração alcóolica de sépalas e cápsulas deiscetes de *Hibiscus sabdariffa* L. (hibisco, vinagreira, azedinha, rosele), oriundo de Palmares do Sul, no princípio de droga crua, através de testes de diluição em sistema de tubos múltiplos sobre os seguintes microrganismos: *Enterococcus faecalis* e *Salmonella* Enteritidis. Os resultados até o momento sinalizam que as sépalas apresentam maior atividade bacteriostática e bactericida do que as cápsulas deiscetes e que o inóculo padrão de *Salmonella* Enteritidis apresenta-se mais sensível. Esses resultados podem indicar a importância do uso de *Hibiscus sabdariffa* L. em situações específicas de segurança alimentar.