

136

**CONDIMENTOS VEGETAIS E PREDITIVIDADE DE TESTES BACTERIOLÓGICOS EM ALIMENTOS NO MODELO ESTRAGÃO (ARTEMISIA DRACUNCULUS, L. - ASTERACEAE).** Dalton Palmeira Greco, Giovani Girolometto, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Jose Maria Wiest (orient.) (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

Originária da Rússia, a *Artemisia dracunculus*, L. (estragão) tornou-se conhecida na Europa no século XVI como planta condimentar. Na culinária, é utilizada como aromatizante de vários molhos, especialmente aqueles à base de mostarda. Partindo da determinação de Concentração Inibitória Mínima (CIM) e Concentração Bactericida Mínima (CBM) deste condimento, segundo as normas da Sociedade Alemã de Medicina Veterinária (DVG-77), detectou-se atividade bacteriostática frente a *Salmonella enteritidis* (ATCC 11076), entre outras bactérias, na concentração de 50% do extrato da planta obtido através de extração alcoólica. Levantou-se a hipótese de que a metodologia prescrita oficialmente para a detecção de *Salmonella* sp. em alimentos poderia ser influenciada por esta bacteriostasia. Simulando o uso do estragão como condimento em laticínios, a predictividade da técnica oficial do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento está sendo testada para detecção de *Salmonella* sp. em alimentos, nesta situação. A partir da metodologia da detecção de CIM, associado ao fator matéria orgânica (leite esterilizado desnatado), testou-se a eficácia da técnica oficial através de inoculação das suspensões citadas. Utilizando-se pré-enriquecimento com Água Peptonada 1%, enriquecimento seletivo com caldo Selenito Cistina e caldo Rappaport Vassilades, isolamento em ágar BPLS e ágar Hektoen e confirmação de colônias em caldo Uréia, buscou-se caracterizar resultados positivos verdadeiros e falsos negativos quanto ao isolamento de *Salmonella enteritidis*. Apoio financeiro: CNPq (CNPq-Proj. Integrado).