

Sessão 17
Microbiologia e Toxicologia de Alimentos II

148**POTENCIAL DE ATIVIDADE ANTIMICROBIANA RESIDUAL DE CONDIMENTOS VEGETAIS NO MODELO SÁLVIA (SALVIA OFFICINALIS, L. - LAMIACEAE/LABIATAE).***Juliana Flach, Giovani Girolometto, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Jose Maria Wiest (orient.)*

(Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

A *Salvia officinalis* é uma planta cuja utilização como condimento na culinária brasileira se dá em larga escala. Já, na medicina popular, é conhecida por possuir atividades anti-séptica e digestiva. Devido a isso, este trabalho se propõe a avaliar o efeito bactericida e/ou bacteriostático do condimento sálvia com a finalidade de comprovar sua eficácia, visando a implantação de sistemas antimicrobianos naturais na perspectiva da agroindústria familiar e proporcionando agregação de valor, principalmente a produtos lácteos condimentados. Para comprovar o efeito antibiótico, amostras dessa planta foram coletadas, cortadas em pedaços menores e imersas em álcool de cereais a 96°GL por um período de, no mínimo, 15 dias. Posteriormente, o componente alcoólico do extrato foi evaporado com o auxílio de um rotavapor e reconstituído com água estéril. Após, esse extrato, em diferentes concentrações, foi confrontado através de diluição serial logarítmica com inóculos padronizados dos 4 tipos de bactérias a saber: *Escherichia coli* (ATCC 11229), *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923), *Salmonella enteritidis* (ATCC 11076) e *Enterococcus faecalis* (ATCC 19433). A leitura dos resultados foi feita de 24 em 24 horas, durante 4 dias. Transcorrido esse período, observou-se que a bactericidia foi mais evidente nas gram-negativas (*E. coli* e *S. enteritidis*), na concentração do extrato a 50%. Quando a concentração do extrato da sálvia diminuiu de 50% para 40%, observou-se uma atividade antimicrobiana residual progressiva temporalmente, para as mesmas bactérias. Já, com relação às bactérias gram-positivas (*S. aureus* e *E. faecalis*), observou-se apenas a atividade bacteriostática da planta, em todas as concentrações do extrato. Isso demonstra haver a possibilidade da utilização desse condimento também como conservante de alimentos. (FAPERGS/IC).