

Sessão 25
Microbiologia e Biotecnologia de Alimentos III

223

TRIAGEM DA ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE CONDIMENTOS VEGETAIS SOBRE INÓCULOS PADRONIZADOS. Fabiana Thomé da Cruz; Heloisa Helena Carvalho; José Maria Wiest. (Departamento de Ciência de Alimentos, Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – ICTA/UFRGS).

Os sistemas antimicrobianos naturais com o uso de condimentos, associados a processo tecnológicos de conservação de alimentos, constituem um conceito novo e promissor nos programas de segurança alimentar. Além da propriedade aromatizante, certos condimentos prolongam a vida útil de estocagem de alimentos por sua atividade bacteriostática e bactericida, retardando o começo da deterioração e o crescimento de microrganismos indesejáveis. O objetivo deste trabalho consistiu em verificar a atividade antibacteriana de plantas condimentares/aromáticas podendo ser usadas como conservantes de alimentos. Coletou-se plantas verdes preferencialmente em período de floração. Estas foram cortadas em pequenos pedaços e colocadas em álcool de cereais 96°GL. Para verificar o efeito antimicrobiano dos condimentos evaporou-se a parte alcoólica das plantas e confrontou-se com diluições seriais logarítmicas de inóculos padronizados de *Escherichia coli* (ATCC 11229), *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923), *Salmonella enteritidis* (ATCC 11076) e *Enterococcus faecalis* (ATCC 19433). De um total de 35 amostras de plantas condimentares estudadas, extratos de 7 plantas apresentaram capacidade de inibição seletiva sobre os inóculos padronizados. A cepa de *E.coli* em experimento mostrou maior resistência em relação aos outros inóculos. A cepa de *S. enteritidis* a mais sensível. (PIBIC-CNPq/UFRGS. Apoio Financeiro Fapergs)