

010

AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ALHO, MANJERONA E ORÉGANO EM ALIMENTOS LÁCTEOS. Fabiana T. da Cruz, Graciela N. Giurni, Heloísa H. C. de Carvalho, José M. Wiest (Depto de Ciência dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, UFRGS).

A procura por alimentos mais saudáveis e livres de aditivos químicos vem estimulando a busca por conservantes naturais. Entre muitas alternativas está o chamado Sistema Antimicrobiano Natural, que pode ser usado no lugar de outras substâncias consideradas não naturais. Quando a atividade antibacteriana é identificada em plantas aromáticas condimentares ou especiarias, usadas em alimentos com fins aromatizantes, podem ser utilizadas como conservantes. O objetivo deste trabalho é determinar a possível atividade antibacteriana de alho, orégano e manjerona sobre agentes bacteriológicos presentes em alimentos como *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis* e *Staphylococcus aureus*. Para tanto, o extrato dessas plantas foi obtido a partir de alcolaturas em álcool de cereais e plantas frescas. Será determinada a Concentração Inibitória Mínima (CIM) e Concentração Bactericida Mínima (CBM) através de métodos de diluição serial em ágar (PIBIC-CNPq).