

RESUMO

Introdução e objetivos: Nos últimos anos a busca por alternativas naturais para conservação de alimentos tem sido intensificada, pois os consumidores tornaram-se mais exigentes e buscam alimentos de alta qualidade, minimamente processados e livres de conservadores sintéticos. O presente estudo objetivou avaliar a atividade antimicrobiana de extrato etanólico bruto (EEB) e fração hexânica (FH) de *Capsicum chinense* Jacq. (pimenta habanero) frente a patógenos alimentares. **Metodologia:** Após moagens sucessivas dos frutos de *C. chinense*, o EEB foi obtido por percolação, concentrado em evaporador rotativo e a FH foi obtida por partição. A concentração inibitória mínima (CIM) foi determinada por testes de microdiluição em caldo¹. Os patógenos testados incluíram cepas padrão (*Bacillus cereus* ATCC 14579, *Salmonella enterica* subsp. *enterica* sorotipo *Typh* ATCC 10749, *Escherichia coli* ATCC 25922) e isolados alimentares (*Listeria monocytogenes* 24AJ3; *L. monocytogenes* QMAC-1; *L. monocytogenes* QMAC-7, *L. monocytogenes* QMAC-10, *Staphylococcus aureus* DF2B10-Sa5). **Resultados e discussões:** o EEB foi inativo frente a *S. aureus* DF2B10-Sa5, *S. enterica* ATCC 10749 e *E. coli* ATCC 25922. Entretanto, apresentou moderada atividade (CIM entre 250 e 500 µg/mL) frente a *B. cereus* ATCC 14579 e aos isolados alimentares de *L. monocytogenes*. A FH foi inativa frente a *S. aureus* DF2B10-Sa5. Contudo apresentou moderada atividade (CIM entre 125 e 500 µg/mL) frente a *S. enterica* ATCC 10749, *E. coli* ATCC 25922, *B. cereus* ATCC 14579 e frente aos isolados alimentares de *L. monocytogenes*. Acredita-se que a atividade antimicrobiana de *C. chinense* esteja associada ao seu conteúdo de capsaicina, o qual está mais concentrado na fração hexânica que no extrato bruto^{2,3}. **Conclusões:** Os resultados sugerem que a fração hexânica de *Capsicum chinense* apresenta potencial promissor para utilização em alimentos visando o controle de patógenos.

Palavras-Chave: Antimicrobianos naturais. *Capsicum chinense*. Patógenos alimentares.

Agradecimentos: CAPES, CNPq (INCTTOX), FAPEG.

¹CLINICAL AND LABORATORY STANDARDS INSTITUTE (CLSI). Methods for Dilution Antimicrobial Susceptibility Tests for Bacteria That Grow Aerobically. 8th edn. Approved Standard M07-A8. Wayne, PA: **Clinical and Laboratory Standards Institute**, 2009.

²DANG Y.-Y.; ZHANG H.; XIU Z.-L. Three-liquid-phase extraction and separation of capsanthin and capsaicin from *Capsicum annuum* L. **Czech Journal of Food Sciences**, v. 32, p. 109-114, 2014.

³SANTOS, M. M. P. **Atividade Antimicrobiana in Vitro de Extratos Vegetais das Espécies *Mangifera indica*, *Eugenia jambolana*, *Schinus terebinthifolius*, *Capsicum annuum*, e de Análogos Sintéticos da Capsaicina, Frente aos Microrganismos da Cavidade Oral**. 86p. 2010. Tese (Doutorado em Produção Vegetal), Centro de Ciências e Tecnologias Agropecuárias, Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (RJ), Campos dos Goytacazes, 2010.

Vol. 4, Nº. 1, Ano 2015

Luíza Toubas Chaul^a

Aline Neves Pereira^a

Stone de Sá^a

Ieda Maria Sapateiro Torres^a

Edemilson Cardoso da
Conceição^a

José Realino de Paula^a

Virgínia Farias Alves^a

^aUniversidade Federal de Goiás
(UFG), Faculdade de Farmácia.

*Autor para correspondência:
Laboratório de Laboratório de
Pesquisa de Produtos
Naturais/LPPN, Faculdade de
Farmácia – Universidade Federal de
Goiás, Praça Universitária, Rua 240,
esquina com 5ª Avenida, s/n, Setor
Leste Universitário. CEP: 74605-170,
E-mail: luizachaul@gmail.com.
Telefone: +55(62)3209-6183.



II CONGRESSO DE CIÊNCIAS
FARMACÊUTICAS DO BRASIL
CENTRAL

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-
GRADUAÇÃO

Endereço: BR-153 – Quadra Área
75.132-903 – Anápolis –
revista.prp@ueg.br

Coordenação:
GERÊNCIA DE PESQUISA
Coordenação de Projetos e Publicações

Publicação: 30 de Junho de 2015.