

093

O HIBISCO (HIBISCUS SABDARIFFA L. - MALVACEAE) COMO FATOR DE PROTEÇÃO ANTIBACTERIANA EM ALIMENTOS. Carin Gerhardt, Giuliana de Moura Pereira, Simone Weschenfelder, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Jose Maria Wiest (orient.) (UFRGS).

O hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.) é uma espécie botânica pertencente à família *Malvaceae*, original da Malásia, cultivado em regiões tropicais e sub-tropicais, inclusive no Brasil, com considerável importância econômica. Segundo a literatura, os cálices da planta são utilizados em molhos, chás, pudins e condimentos, e contém fenóis, antioxidantes naturais e antocianinas, estas apresentando propriedades medicinais como redução do risco de doenças cardio-coronarianas, câncer, doenças vasculares cerebrais, artrite e asma. Partindo de uma população de 36 plantas, cultivadas em Lomba Grande, Novo Hamburgo/RS, colheram-se 27 Kg de matéria-prima, na qual determinou-se: o rendimento em cálices e em frutos com sementes, crus e secos; sua qualificação quanto a colimetria total e fecal; o pH de macerados a frio, de decoctos, de alcoolaturas e de hidroalcoolaturas; a IINIB (Intensidade de Atividade de Inibição Bacteriana) e a IINAB (Intensidade de Atividade de Inativação Bacteriana) sobre *S. enteritidis* (ATCC13076), *E. coli* (ATCC11229), *E. faecalis* (ATCC19433) e *S. aureus* (ATCC25923), a partir de extratos hidroalcoólicos e alcoólicos de frutos com sementes, dos cálices, das folhas, de macerados de cálices crus congelados, bem como de cálices pasteurizados. Os resultados bacteriológicos foram determinados através de testes de diluição e suspensão em sistemas de tubos múltiplos, com o emprego de desinibidores bacterianos. Os cálices demonstraram valores de pH entre 2 e 3. O rendimento foi de 42% de cálices e 58% de frutos e sementes na matéria-prima crua e, finalmente, 3, 6% nos cálices desidratados. Observou-se colimetria total e fecal negativas nas condições de cultivo e colheita. Os cálices demonstraram a maior atividade antibacteriana em sistema de tubos múltiplos, reduzindo até 10^{10} U.F.C.ml⁻¹ as bactérias de *habitat* intestinal. Ensaíram-se, outrossim, algumas preparações alimentares com a matéria-prima hibisco, como "mousses", geléias e "catchups". (PIBIC).