

## **AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE DUAS ESPÉCIES DE MANJERICÃO FRENTE *Staphylococcus aureus* E *Salmonella choleraesuis***

CÍVITA TEIXEIRA DE SOUSA , TEREZINHA FEITOSA MACHADO , NADIA ACCIOLY PINTO NOGUEIRA , RITA DE CASSIA ALVES PEREIRA , MARIA GORETI VASCONCELOS SILVA

UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ; Embrapa Agroindústria Tropical- CNPAT

Vários métodos têm sido utilizados para controlar ou impedir o crescimento de microrganismos em alimentos, dentre estes o uso de antimicrobianos sintéticos. No entanto, a crescente percepção por parte dos consumidores que estes conservantes podem levar a consequências negativas à saúde, tem estimulado a população mundial à tendência do “consumismo verde”, desejando menos aditivos sintéticos e produtos com menor impacto sobre o meio ambiente. Neste cenário os óleos essenciais (OEs) de plantas, devido ao seu versátil conteúdo em compostos antimicrobianos, despontam como uma alternativa natural para a preservação de alimentos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antimicrobiana dos OEs de duas espécies de manjericão (*Ocimum*) bem como determinar a concentração inibitória mínima (CIM) e concentração letal mínima (CLM) desses óleos, frente à patógenos veiculados por alimentos. Os OEs de folhas e flores secas, obtidos pela técnica de hidrodestilação, foram avaliados contra culturas de *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538P) e *Salmonella choleraesuis* (ATCC 10708), padronizadas em  $10^8$  UFC/mL através da escala de McFarland. O potencial antimicrobiano dos OEs foi avaliado pelo método de difusão em Agar, enquanto que a CIM e a CLM foram determinadas pelos métodos de microdiluição e contagem de microrganismos viáveis em agar padrão para bactérias, respectivamente. Os resultados revelaram que todos os OEs avaliados apresentaram atividade antimicrobiana sobre as cepas testadas, contudo o OE da espécie *O. micranthum* foi mais eficiente que o da espécie *O. selloi*. e, que os OEs provenientes das folhas foram mais eficientes do que aqueles provenientes das flores sobre ambos os microrganismos. Os resultados *in vitro* sugerem a perspectiva da continuidade de estudos, visando à aplicação desses óleos como conservante de alimentos, com perspectiva de qualidade e segurança alimentar.

**Palavras chaves:** *Ocimum*, Segurança de alimentos, qualidade