

ÓLEOS ESSENCIAIS COM ATIVIDADE ANTIMICROBIANA SOB BACTÉRIAS PATOGÊNICAS DE ORIGEM ALIMENTAR: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Fransklím Abel Pinheiro de Souza¹; Ianny dos Santos Pereira²; Benedito Yago Portela Machado²; Cícero Ramon Bezerra dos Santos³

¹ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.
E-mail: fran.pinheiro1046@gmail.com

² Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.
E-mail: iannysantosinfo@gmail.com

³ Mestre, Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.
E-mail: Ramonsantos@unicatolicaquixada.edu.br

RESUMO

São datadas cerca de 300 patogenias alimentares mediadas por microorganismos patógenos, majoritariamente os agentes patógenos são bactérias. Estes agentes são associados a considerável morbidade e mortalidade, bem como suceder em custos com atenção médica, déficit de produtividade e controle pela indústria de alimentos. Diante disso, visando reduzir doenças causadas por microorganismos patogênicos, a utilização de produtos naturais como compostos antimicrobianos configura uma alternativa útil de controlar o indício de bactérias patogênicas prolongar durabilidade de alimentos processados. Objetivo do presente estudo é realizar uma revisão de literatura sobre óleos essenciais com atividade antimicrobiana sob bactérias patogênicas de origem alimentar. Trata-se de uma revisão bibliográfica realizada entre os meses de agosto e setembro de 2018. Para revisar a literatura, foram coletados dados utilizando-se dos descritores: Óleos essenciais; Antibacterianos naturais; Bactérias alimentares. Os descritores supracitados foram escolhidos embasados nos DeCS e foram submetidos nas bases de dados SciELO, PubMed, Lilacs. Os critérios de inclusão utilizados foram: artigos completos e gratuitos publicados entre os anos de 2010 e 2018; estudos que descrevessem a atividade antibacteriana de óleos essenciais frente às bactérias de origem alimentar. Foram excluídas publicações ambíguas ou que fugiram da temática estabelecida, além daquelas fora do período estabelecido pelos autores. De acordo com os artigos utilizados pelos autores, os óleos essenciais estão sendo objeto de estudo para diversas pesquisas, sendo úteis para experimentos face a bactérias de diversas espécies, sobretudo frente a *Salmonella*. A atividade dos óleos essenciais com maior eficácia frente às bactérias patogênicas de origem alimentar segundo a literatura são os de *Mentha piperita*, *Cymbopogon citratus*, *Ocimum basilicum* e *Origanum majorana*. Os resultados salientam que os óleos essenciais supracitados apresentam atividade antimicrobiana em variadas magnitudes, sendo diversas bactérias patogênicas alimentares sensíveis aos óleos. Diante do exposto, pode-se concluir que o presente estudo evidencia que os óleos essenciais possuem um vasto potencial antibacteriano, possuindo perfis positivos para o combate a bactérias doletérias de origem alimentar.

Palavras-chave: Plantas medicinais. Óleos essenciais. Antibacteriano.