Avaliação da presença de Antimicrobianos naturais em condimentos Industrializados

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Edna Pereira Santana
Izabel Cristina Vieira Luz Souza
Edney Rodrigues Barbosa

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Resumo

Avaliação da presença de antimicrobianos ; •Buscou-se explorar a possibilidade de utilizar condimentos desidratados, como orégano, sálvia, alecrim, tomilho, manjericão e manjerona, que possuem propriedades antimicrobianas naturais, para combater microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos.
• Sendo assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar a atividade antimicrobiana em vitro dos extrato hidroalcaolicas de orégano, sálvia, alecrim, tomilho, manjerona e manjericão desidratados frente à Sta phylocaccus aureas.

5ª SEMANA DE CONHECIMENTO