Avaliação da presença de Antimicrobianos naturais em condimentos Industrializados

Autor(res)

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

Categoria do Trabalho

1

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