

## 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

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, manjeriço 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 manjeriço desidratados frente à *Staphylococcus aureus*.

# 5ª SEMANA DE CONHECIMENTO

