ANTIMICOBRIANO DE OLEOS ESSENCIAIS DE ERVACIDREIRA E MANJERICÃO FRENTE A BACTÉRIAS EM CARNES BOVINAS

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Evelyn Cristine Toledo Cruz
Gabriela Lucia Da Silva Mota

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA

Resumo

Os óleos essenciais extraídos de plantas apresentam atividade antimicrobiana frente a diversos microrganismos, e são considerados como alternativa a conservação de alimentos. Este estudo testou o efeito antimicrobiano e sinergístico dos óleos essenciais de Eugenia caryophyllata (cravo) e Origanum vulgare (orégano) sobre bactérias contaminantes de alimentos: Escherichia coli, Salmonella entérica, Staphylococcus aureus e Bacillus cereus. O efeito antibacteriano de diferentes concentrações dos óleos essenciais, puros e em combinação, foi determinado pela técnica de difusão em ágar. O aumento da concentração de óleo essencial provocou um aumento significativo no efeito antimicrobiano (p0,05). As bactérias Gram-positivas foram mais sensíveis aos óleos essenciais, do que as Gram-negativas. O óleo de orégano apresentou um espectro de ação maior em relação ao cravo. As misturas binárias desses óleos na mesma proporção não apresentaram sinergismo. Enquanto as misturas nas maiores concentrações de orégano e menores de cravo apresentaram sinergismo e seu efeito antibacteriano foi potencializado.