



PROSPECÇÃO FITOQUÍMICA E ANTIMICROBIANA DE EXTRATOS CONDIMENTARES PARA UTILIZAÇÃO COMO AGENTES DE CONSERVAÇÃO E CONTROLE DE CRESCIMENTO DE *AEROMONAS SP.*

Guilherme Urias Menezes Novaes¹; Dcheyce D'arc Souza Medeiros Silva²; Hélder de Souza Gomes³; Juliana Andreza Figueiroa⁴; Antonio Carlos do Nascimento⁵ e Ana Paula de Oliveira⁶

1- Instituto federal De Educação, Ciência E Tecnologia Do Sertão Pernambucano Campus Floresta - E-mail para contato: novaes.gum@gmail.com; 2- Instituto federal De Educação, Ciência E Tecnologia Do Sertão Pernambucano Campus Floresta - E-mail para contato: dcheycesouza12@gmail.com; 3- Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Do Sertão Pernambucano Campus Serra Talhada - E-mail para contato: helder.gomes@ifsertao-pe.edu.br; 4- Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Do Sertão Pernambucano Campus Serra Talhada - E-mail para contato: juliana.figueiroa@ifsertao-pe.edu.br; 5-Instituto Federal De Educação, Ciência E Tecnologia Do Sertão Pernambucano Campus Santa Maria da Boa Vista - E-mail para contato: antonio-1123@hotmail.com; 6- E-mail para contato: paula.oliveira@ifsertao-pe.edu.br

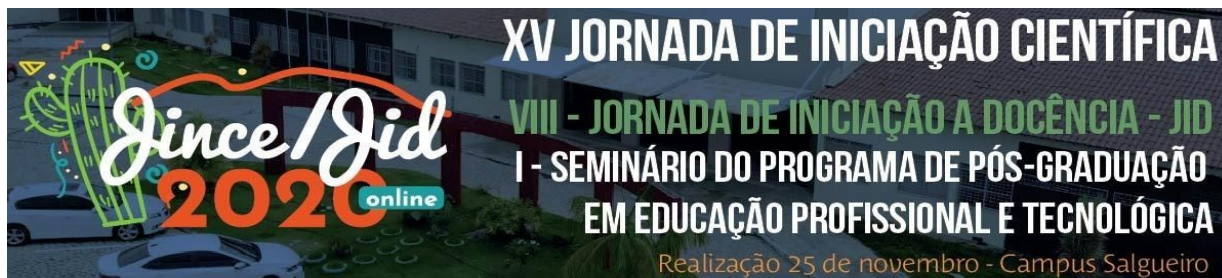
RESUMO

Introdução: A piscicultura é o ramo mais desenvolvido da Aquicultura no Brasil e no Nordeste Brasileiro, a Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) é a principal espécie de peixe cultivada. Apesar dos inúmeros pontos favoráveis, a piscicultura esbarra em percalços como a mortalidade de peixes por enfermidades como as causadas pelas bactérias do gênero *Aeromonas SP*. **Objetivo:** Caracterizar o perfil fitoquímico e investigar os potenciais antimicrobianos dos extratos de espécies vegetais utilizadas na culinária como condimentos e/ou conservantes naturais. **Materiais e Métodos:** Amostras das espécies foram adquiridas nos municípios de Floresta-PE e Campina Grande-PB e em seguida, secos, pulverizados e submetidos a dois métodos de extração: a extração exaustiva e por agitação mecânica e para tanto, o solvente foi previamente destilado. A triagem fitoquímica foi realizada por meio da cromatografia em camada delgada e os fenóis totais quantificados pelo método de Folin-Ciocalteu. Os potenciais antimicrobianos foram investigados por meio da técnica de difusão em disco. **Resultados:** A agitação mecânica propiciou menores tempos de extração. Os rendimentos variaram entre 5,0% e 23,0% nas espécies. Na triagem fitoquímica foram verificados a presença de derivados antracênicos, cumarinas, antocianinas e compostos fenólicos em todos os extratos. Os extratos de canela e cominho apresentaram teores de $16,80 \pm 4,09$ e $235,69 \pm 36,65$ mg/g Eq.AcGal respectivamente. Nos ensaios de difusão em disco, apenas os extratos de louro, cravo e cominho apresentaram halos de inibição. **Considerações Finais:** Ensaios de MIC e CBM serão realizados com os extratos que apresentaram atividade no ensaio de difusão em disco. Após o final do afastamento social, os ensaios com os demais extratos e os ainda não realizados serão desenvolvidos para posterior incorporação na formulação da ração animal.

Palavras-chave: Química de produtos naturais; atividade biológica de produtos naturais; Condimentos.

AGRADECIMENTOS: CNPq, UNIVASF, IF-Sertão Pernambucano

Modalidade: PIBIC/IF Sertão - PE
Campus: Floresta



XV JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA
VIII - JORNADA DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA - JID
I - SEMINÁRIO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
Realização 25 de novembro - Campus Salgueiro