



## PROSPECÇÃO ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE ESPÉCIES CONDIMENTARES PARA UTILIZAÇÃO COMO AGENTES DE CONSERVAÇÃO E CONTROLE DE CRESCIMENTO DE AEROMONAS SP.

Dcheyce D'arc Souza Medeiros Silva<sup>1</sup>; Guilherme Urias Menezes Novaes<sup>2</sup>; Hélder de Souza Gomes<sup>3</sup>; Kelly Cintra Dantas<sup>4</sup>; Juliana Andreza Figueiroa<sup>5</sup> e Ana Paula Oliveira<sup>6</sup>

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

### RESUMO

**Introdução:** Tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*) é a principal espécie de peixe cultivada no Nordeste brasileiro, em detrimento da sua fácil adaptação, curto ciclo de engorda, aceitação de uma ampla variedade de alimentos, rusticidade, ampla aceitação do consumidor e elevado valor comercial. Entretanto, o cultivo dessa espécie é ainda limitado devido aos elevados custos de produção, dificuldades de acesso à tecnologia, limitações do mercado regional e mortalidade de peixes por enfermidades. **Objetivo:** Extrair, caracterizar quimicamente e investigar os potenciais antimicrobianos dos óleos essenciais de espécies vegetais utilizadas na medicina tradicional e na culinária, como agentes terapêuticos e/ou condimentos e/ou conservantes naturais. **Materiais e Métodos:** Os óleos essenciais (O.E) foram obtidos por hidrodestilação em sistema adaptado. Para verificação da eficiência do sistema e familiarização com a técnica, cascas de laranjas foram usadas. As amostras vegetais selecionadas foram adquiridas nos municípios de Floresta-PE e Campina Grande-PB e em seguida, submetidas à extração em duplicatas e posteriormente, à CG-EM. Os potenciais antimicrobianos frente à *Aeromonas hydrophila* foram avaliados por meio do método de difusão em disco em triplicata. **Resultados:** Os O.E obtidos foram à CG-EM e os resultados estão sendo aguardados. Os ensaios de difusão em disco mostrou que os O.E de alecrim (*Rosmarinus officinalis*), cominho (*Cuminum cyminum*), endro (*Anethum graveolens*) e tomilho (*Thymus vulgaris*) inibiram fortemente o crescimento bacteriano com halos de inibição maiores que 15 mm, enquanto que O.E de erva-doce (*Pimpinella anisum*) e de laranja (*citrus sp.*) apresentaram menores potenciais com halos médios com  $9,5 \pm 0,7$  e  $9,75 \pm 1,7$  mm respectivamente. **Considerações Finais:** Finalizado o período de isolamento social, espera-se a finalização das demais etapas previstas no projeto.

**Palavras-chave:** química e atividade biológica de produtos naturais; atividade antimicrobiana; condimentos

**AGRADECIMENTOS:** CNPq, UNIVASF, IF-Sertão Pernambucano.

**Modalidade:** PIBIC/IF Sertão - PE  
**Campus:** Floresta