



ESTUDO DA ESTABILIDADE MICROBIOLÓGICA DE ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA EM LINGUIÇA FRESCAL REFRIGERADA ATRAVÉS DO USO DE UM CONSERVANTE NATURAL A BASE DE ÓLEOS ESSENCIAIS.

Jessé de Almeida Nascimento¹; Aurianna Coelho Barros² e Juliana Cantalino dos Santos³

1- Bolsista - Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: jesse-an@hotmail.com; 2- Docente- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: aurianna.coelho@ifseertao-pe.edu.br; 3- Docente- Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Petrolina - E-mail para contato: juliana.cantalino@ifsertao-pe.edu.br

8

RESUMO

Introdução: As linguiças apresentam-se como excelentes substratos para o desenvolvimento de microrganismos. Uma das formas de se controlar a multiplicação desses microrganismos é com o uso de conservantes químicos. Porém o uso de antimicrobianos de origem natural é uma alternativa eficaz e econômica, porque são obtidos a partir de plantas aromáticas e de especiarias que são ricas em óleos essenciais caracterizados por uma notável atividade antimicrobiana. **Objetivo:** Esta pesquisa teve o objetivo avaliar o efeito antimicrobiano de um composto de óleos essenciais sobre cepas de *Estafilococos* coagulase positiva durante o armazenamento em linguiça frescal refrigerada. **Materiais e Métodos:** Foram testados microrganismos *S. coagulase* positiva ATTC. Foi feita a replicação bacteriana em meio de cultura PCA das culturas *Staphylococcus aureus* 25923 (SA), *Staphylococcus aureus* 33591 (SA) e *Escherichia coli*. O Teste de susceptibilidade in vitro, a atividade antibacteriana dos óleos essenciais será testada através da técnica de difusão de disco de acordo com a recomendação da “National Committee for Clinical Laboratory Standard” (NCCLS, 2000). **Resultados:** Técnica de Difusão de Disco Após o tempo de incubação foi observado que houve a formação dos halos de inibição somente nas placas com o óleo essencial de orégano. É possível que as placas com o alho possam não ter dado certo, devido ao óleo não está isolado. Os resultados foram positivos para o orégano, capim limão e cravo; mas o alho não conseguiu inibir o crescimento. A CIM que teve resultados satisfatórios foi de 25µl. Já na linguiça não houve inibição do crescimento. **Considerações Finais:** O estudo revela que o óleo essencial de cravo, quando adicionado na linguiça, causa uma inibição inicial na fase latência em todas as cepas estudadas na linguiça. Entretanto, após o período de conservação das linguiças, as células sobreviventes, se adaptam ao meio inibidor. Para garantir uma diminuição na fase exponencial, teria que aumentar as concentrações dos óleos essenciais e isso poderia afetar diretamente nas características sensoriais do produto.

Palavras-chave: Antimicrobianos; óleo essencial; linguiça.

AGRADECIMENTOS: Prof^o Dr Vitor Lorenzo pela Extração dos óleos essenciais e a Prof^a Dra Luciana Jatobá do IF Sertão PE Campus Petrolina Zona Rural pela doação das cepas utilizadas no estudo e ao IF Sertão PE pela concessão da bolsa.



Modalidade: PIBIC/IF Sertão - PE
Campus: Petrolina