



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano | Campus
Petrolina

XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

Prospecção de extratos vegetais e óleos essenciais a partir de espécies utilizadas como condimentos ou conservantes naturais com potencial antioxidante e antimicrobiano, para utilização como agentes de conservação e controle de crescimento e *Aeromonas Sp*

Antônio Carlos do Nascimento¹; Ana Paula de Oliveira²; Guilherme Urias Menezes Novaes³;
Dcheyce D'arc Souza Medeiros Silva³; Helder De Souza Gomes³

1-Orientando - Campus Santa Maria- e-mail para contato: antonio-1123@hotmail.com;

2- Orientador - Campus Santa Maria e-mail para contato:paula.oliveira@ifsertao-pe.edu.br;

3- IFSertãoPE, campus Floresta;

RESUMO

No nordeste brasileiro, o cultivo da Tilápia do Nilo se destaca mundialmente, em virtude do volume produzido. Esta prática, está sujeita às infecções bacterianas provocadas pelo gênero *Aeromonas sp* e o controle se dá, em geral, pelo uso de antibióticos, uma prática que contribui para o desenvolvimento de resistência bacteriana. Dentre as alternativas de controle e prevenção do desenvolvimento da resistência bacteriana estão os extratos vegetais e óleos essenciais de espécies condimentares. Tem como objetivo desenvolver uma ração com potencial antimicrobiano frente à *Aeromonas hydrophila*, formulada com extratos vegetais e/ou óleos essenciais destinada à aquicultura da Tilápia do Nilo. Para tanto, extratos etanólicos brutos e óleos essenciais foram obtidos por maceração exaustiva e hidrodestilação respectivamente. Os extratos foram caracterizados quanto ao perfil fitoquímico, atividade antioxidante e teor de compostos fenólicos totais. Os óleos essenciais, foram submetidos à caracterização via RMN. O potencial antimicrobiano foi avaliado por meio de ensaios de microdiluição. A triagem fitoquímica dos extratos, demonstrou a presença marcante de terpenos e compostos fenólicos, classes com potencial antioxidante e antimicrobiano bem fundamentado na literatura. A análise dos espectros de RMN dos OE de cravo e canela, permitiram a identificação do eugenol e cinamaldeído, respectivamente, como seus constituintes majoritários. Contrariando o esperado, os EEB e OE obtidos durante o projeto, não apresentaram atividade antibacteriana frente à cepa em estudo. Os resultados permitiram verificar que as amostras em estudo não possuem efeito frente à cepa testada. Desta forma, outros estudos, com outras espécies vegetais são necessários.

Palavras-chave: *Oreochromis niloticus*, fitoquímica, atividades biológicas, química de produtos naturais.

AGRADECIMENTOS: IFSertaoPE; UNIVASF, CNPq

Modalidade: PIBIC

Campus: Santa Maria