



## **ESTUDO DA CAPACIDADE ANTIMICROBIANA DE CONSERVANTES ALIMENTARES SOBRE A BACTÉRIA WEISSELLA VIRIDESCENS**

**Robson Pierre Naboia<sup>1</sup>; Rodrigo de Araújo Soares<sup>2</sup>; Cristiane Ayala de Oliveira<sup>3</sup>; George Joaquim de Andrade<sup>4</sup>; Victor Maximiliano Reis Tebaldi<sup>5</sup>; Gláucia Alves e Silva<sup>6</sup>.**

Orientando - Campus Salgueiro do IF Sertão PE - E-mail: robson.pierre@ifsertao-pe.edu.br<sup>1</sup>; Orientador - Campus Salgueiro do IF Sertão PE - E-mail: rodrigo.araujo@ifsertao-pe.edu.br<sup>2</sup>; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IF Sertão PE - E-mails: cristiane.ayala@ifsertao-pe.edu.br<sup>3</sup>; george.joaquim@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>4</sup>; victormaxibio@yahoo.com.br<sup>5</sup>; glaucia.silva@ifmt.edu.br<sup>6</sup>.

### **RESUMO**

A bactéria *Weissella viridescens* é bem conhecida por causar deterioração na superfície de produtos cárneos embalados a vácuo, mesmo sob condições refrigeradas. Para impedir a deterioração microbiana dos alimentos, aditivos alimentares podem ser usados. Eles são utilizados com a finalidade de tornar os alimentos mais seguros ou mais atraentes. Os conservantes são um tipo de aditivo alimentar adicionado aos alimentos para prolongar a vida útil e impedir que os produtos sejam decompostos por microrganismos. Este estudo teve como objetivo avaliar as concentrações inibitórias mínimas (CIM) de quatro conservantes alimentares contra a *W. viridescens*: benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, nitrito de sódio e sorbato de potássio. Benzoato de sódio e sorbato de potássio foram testados em concentrações variando de 50.000 a 1.000 µg.mL<sup>-1</sup>, enquanto nitrito de sódio e metabissulfito de sódio variaram de 20.000 a 156 µg.mL<sup>-1</sup>. O metabissulfito de sódio apresentou a maior atividade (CIM 313 µg.mL<sup>-1</sup>), seguido pelo nitrito de sódio (CIM 5.000 µg.mL<sup>-1</sup>). Benzoato de sódio e sorbato de potássio não apresentaram atividade antimicrobiana nas concentrações testadas.

**Palavras-chave:** Aditivos alimentares, Produtos cárneos, Bactéria ácido-lática..

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Salgueiro

**Agradecimentos:** O bolsista agradece ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano (IFSertãoPE) pela concessão de bolsa PIBIC – Edital nº 52/2021.