

---

## **Perfil de Sensibilidade de *Staphylococcus* spp. A Frações Proteicas Extraídas de Erva Cidreira (*Lippia Alba* (Mill.) N.E. Brown)**

---

Maria Gilnara Lima Bandeira (I), Rosueti Diógenes Oliveira Filho (II), Wesley de Souza Paiva (II), Maria Rociene Abrantes (II), Jean Berg Alves da Silva (II), Marlene Nunes Damaceno (I)

(I) IFCE - Instituto Federal do Ceará (Rua Estevão Remígio, 1145 - Centro - Limoeiro do Norte - CE), (II) UFERSA - Universidade Federal Rural do Semi Árido (Av. Francisco Mota, Mossoró - RN)

---

### **Resumo**

Em razão do grande aumento da resistência de micro-organismos patogênicos a múltiplas drogas, devido ao uso indiscriminado de antimicrobianos, surge a preocupação para a procura de novas alternativas terapêuticas. A *Lippia alba*, conhecida como erva cidreira, é utilizada popularmente para diversos fins terapêuticos. Objetivou-se com este trabalho avaliar o potencial antimicrobiano de proteínas extraídas de erva cidreira (*Lippia alba* (Mill.) N.E. Brown) em *Staphylococcus* spp. provenientes de alimentos de origem animal. Foram isolados *Staphylococcus* spp. de 23 amostras de alimentos diversos (09 amostras de leite, 09 de camarão, 03 de gema de ovo e 02 de bebida láctea sabor morango). As bactérias crescidas em ágar Baird-Parker foram transferidas para caldo BHI, após o crescimento, foi realizado o teste antimicrobiano pela técnica de difusão em disco em ágar Mueller-Hinton com as proteínas extraídas de erva cidreira (*Lippia alba* (Mill.) N.E. Brown). Foram testadas duas concentrações das proteínas obtidas do extrato bruto e de uma fração com 60-90% de saturação em sulfato de amônio, utilizando discos limpos embebidos em 15µl de cada concentração. O procedimento de leitura foi realizado medindo os halos de inibição formados ao redor dos discos, medidos com paquímetro após 24h de incubação a 37°C. Foram utilizados

---

### **Referência:**

Maria Gilnara Lima Bandeira, Rosueti Diógenes Oliveira Filho, Wesley de Souza Paiva, Maria Rociene Abrantes, Jean Berg Alves da Silva, Marlene Nunes Damaceno. Perfil de Sensibilidade de *Staphylococcus* spp. A Frações Proteicas Extraídas de Erva Cidreira (*Lippia Alba* (Mill.) N.E. Brown). In: **Anais do 12º Congresso Latinoamericano de Microbiologia e Higiene de Alimentos - MICROAL 2014** [= *Blucher Food Science Proceedings*, num.1, vol.1]. São Paulo: Editora Blucher, 2014.  
DOI 10.5151/foodsci-microal-277

o antibiótico amicacina 30µg e sulfato de amônio, como controle positivo e negativo, respectivamente. Com o uso das proteínas do extrato bruto e da fração com 60-90% de saturação em sulfato de amônio, 17,3% e 56,5% das cepas foram inibidas, respectivamente. As proteínas extraídas de *Lippia alba* demonstraram potencial antimicrobiano contra cepas de *Staphylococcus* spp. isolados de alimentos. Esses resultados indicam a relevante atividade antimicrobiana e potencial uso das proteínas extraídas das folhas de erva cidreira.

**Palavras-Chave:** Alimentos, Alternativas terapêuticas, Antimicrobiano

**Agência de Fomento:**