
Ação Antimicrobiana Dos Óleos de Orégano e Alecrim em Combinação ao Nitrito Frente À Staphylococcus coagulase Positivo.

Rosicleide dos Santos Silva (I), Leandro Paulo da Silva (I), Alcione dos Santos Lima (I), Fernando Luiz Nunes de Oliveria (I), Geíza Alves Azerêdo de Oliveira (I)

(I) IFPE - Instituto Federal de Pernambuco (Propriedade Terra Preta, Zona Rural, Vitória de Santo Antão, PE)

Resumo

É crescente a busca pela indústria de embutidos por conservantes que substituam o uso de grandes quantidades de sal e nitrito como conservantes. As mais recentes pesquisas apontam que o uso de óleos essenciais como conservantes é uma das saídas mais viáveis para este fim, face à forte atividade antimicrobiana que apresentam. O presente estudo avaliou a capacidade inibitória dos óleos essenciais de orégano e alecrim, de forma combinada, associados ao nitrito frente à staphylococcus Coagulase Positiva. Foram realizados os seguintes tratamentos: 1) FIC (25 % orégano + 50 % alecrim) + nitrito (200ppm); 2) FIC (25 % orégano + 75 % alecrim) + nitrito (200ppm); 3) FIC (50 % orégano + 50 % alecrim) + nitrito (200ppm); 4) nitrito (200ppm) e 5) controle (nitrito 200 ppm, sem óleos essenciais). Realizou-se o método de contagem de células viáveis, em diversos intervalos de tempo (0, 2, 4, 8 e 24h). Após o fim do período de incubação (37 °C), foi realizada a contagem do número de células viáveis, a qual foi expressa em log de UFC/mL. Foi verificado que o efeito conservante do nitrito é intensificado apenas quando associado aos óleos. Tal efeito se apresentou satisfatório com a associação de apenas uma parte de orégano para duas de alecrim (1/2, orégano/alecrim). Este resultado foi constatado desde o primeiro momento de contato do micro-organismo com o antimicrobiano natural, no entanto observou-se mais intensamente a

Referência:

Rosicleide dos Santos Silva, Leandro Paulo da Silva, Alcione dos Santos Lima, Fernando Luiz Nunes de Oliveria, Geíza Alves Azerêdo de Oliveira. Ação Antimicrobiana Dos Óleos de Orégano e Alecrim em Combinação Ao Nitrito Frente À Staphylococcus Coagulase Positivo. 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-291

partir do tempo 8. Sendo o tratamento contendo a combinação 25/75 (tratamento 2) dos óleos essenciais a de melhor eficácia antimicrobiana, destacamos também que a eficácia do nitrito como conservante se tornou cada vez menos eficaz com o decorrer do tempo, fato esse que não se repete quando o mesmo está em associação com a combinação dos óleos essenciais. Pelos resultados observados sugere-se que a utilização dos óleos essenciais de orégano e alecrim associados ao nitrito confere uma melhor eficácia antimicrobiana visto que o nitrito na quantidade estabelecida pela legislação vigente não foi suficiente para promover a redução da carga microbiana do micro-organismo teste.

Palavras-Chave: óleos essenciais, nitrito, micro-organismos Patogênicos

Agência de Fomento: IFPE Campus Vitória