
Atividade Antimicrobiana de Extrato Bruto e Fração Hexânica de Alecrim - *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae), Frente à Patógenos Alimentares.

Luíza Toubas Chaul (I), Stone de Sá (I), Danillo Luiz dos Santos (I), Edemilson Cardoso da Conceição (I), Virgínia Farias Alves (I), José Realino de Paula (I)

(I) FF-UFG - Faculdade de Farmácia - Universidade Federal de Goiás (Goiânia, GO)

Resumo

INTRODUÇÃO: A segurança alimentar representa um grande desafio para a indústria alimentícia, especialmente porque nos últimos anos os consumidores tornaram-se mais exigentes e buscam alimentos de alta qualidade e livres de conservadores químicos. Essa realidade tem impulsionado a busca por alternativas naturais de conservação de alimentos. **OBJETIVO:** O presente estudo objetivou avaliar a atividade antimicrobiana do extrato bruto e da fração hexânica de *Rosmarinus officinalis* L. (Lamiaceae), popularmente conhecido como alecrim, frente a patógenos alimentares. **PARTE EXPERIMENTAL:** O material botânico foi obtido comercialmente de fornecedor local. As folhas, previamente secas, foram moídas em liquidificador industrial. Obteve-se o extrato bruto por percolação, concentrado em rotaevaporador e a fração hexânica foi obtida por partição. Em seguida, foram realizados testes de microdiluição em caldo, para a determinação da concentração inibitória mínima (CIM). Os patógenos testados foram *Listeria monocytogenes* ATCC 7644; *Bacillus cereus* ATCC 14579; *Escherichia coli* ATCC 8739 e *Salmonella enterica* subsp. *enterica* serovar Typhi ATCC 19430. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** O extrato bruto de *R. officinalis* apresentou fraca atividade (CIM = 1000 µg/mL) frente aos micro-organismos testados. Por outro lado, a fração hexânica apresentou boa atividade (CIM= 125 µg/mL) frente a *L.*

Referência:

Luíza Toubas Chaul, Stone de Sá, Danillo Luiz dos Santos, Edemilson Cardoso da Conceição, Virgínia Farias Alves, José Realino de Paula. Atividade Antimicrobiana de Extrato Bruto e Fração Hexânica de Alecrim - *Rosmarinus Officinalis* L. (Lamiaceae), Frente À Patógenos Alimentares.. 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-296

monocytogenes ATCC 7644 e *B. cereus* ATCC 14579, atividade moderada frente a *E. coli* ATCC 8739 (CIM = 250 µg/mL) e *S. enterica* subsp. *enterica* serovar Typhi ATCC 19430 (CIM = 500 µg/mL). Estudos prévios observaram que a eficácia antimicrobiana de *R. officinalis* estava associada à sua composição fenólica, sendo que essa atividade era maior em frações do que no extrato bruto. A fração hexânica desse vegetal apresenta em sua constituição diterpenos fenólicos (ácido carnósico e carnosol), que possivelmente estão diretamente associados à sua atividade antimicrobiana. Os resultados obtidos no presente trabalho sugerem que a fração hexânica de *R. officinalis* apresenta potencial promissor na busca de alternativas naturais visando o controle de patógenos em alimentos.

Palavras-Chave: Antimicrobianos naturais, *Rosmarinus officinalis*, patógenos alimentares

Agência de Fomento: CAPES, CNPq (INCTTOX), FAPEG