
Efeito Antimicrobiano de Óleo Essencial de Orégano em Revestimento Comestível de Hambúrguer de Frango

Monique Ellen Torres da Silva (I), Monique de Oliveira Maia (I),
Daniele Maria Alves Teixeira Sá (I), Antônia Lucivânia de Sousa
Monte (I), Marlene Nunes Damaceno (I)

(I) IFCE - Instituição Federal de Educação, Ciência e Tecnologia (Rua Estevão Remígio, 1145,
Centro, Limoeiro do Norte. CEP: 62930-000)

Resumo

Pesquisas em busca de técnicas alternativas para expansão da vida de prateleira dos alimentos tem aumentado bastante na área alimentícia e impulsionado estudos sobre a utilização de conservantes naturais, como os óleos essenciais, que são considerados agentes antimicrobianos naturais. Objetivou-se com o presente estudo verificar a ação antimicrobiana do óleo essencial de orégano, com diferentes concentrações, em revestimento de hambúrgueres de frango durante o armazenamento. Foram elaborados revestimentos contendo 0, 0,5 e 1% (v/v) de óleo essencial de orégano com base de gelatina comestível em pó sem sabor. Foi empregado um fatorial 3 (0; 0,5 e 1% de óleo em relação a quantidade de revestimento) x 3 (0; 7 e 14 dias de armazenamento a $5^{\circ}\text{C} \pm 2$), em delineamento inteiramente casualizado, com três repetições. Foram realizadas análises de *Staphylococcus aureus*, Coliformes a 45°C e *Salmonella*. Os resultados foram submetidos a ANOVA, teste de Tukey e análise de regressão. Os resultados demonstraram que apesar de não apresentarem diferença significativa entre si, a amostra controle (0%) apresentou inicialmente uma contagem mínima (*S. aureus*, as amostras com 0 e 0,5% de óleo apresentaram contagem inicial de $7,5 \times 10^2$, chegando a $1,5 \times 10^6$ e $5,9 \times 10^5$ UFC/g respectivamente no final do armazenamento. Já a amostra com 1% apresentou contagem inicial de $2,5 \times 10^3$ chegando ao 14º dia com

Referência:

Monique Ellen Torres da Silva, Monique de Oliveira Maia, Daniele Maria Alves Teixeira Sá, Antônia Lucivânia de Sousa Monte, Marlene Nunes Damaceno. Efeito Antimicrobiano de Óleo Essencial de Orégano em Revestimento Comestível de Hambúrguer de Frango. 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-338

contagem de $3,8 \times 10^5$, apresentando um controle maior com o aumento da concentração. Quanto a presença de *Salmonella* para todas as amostras foram constatadas ausência durante o armazenamento. Conclui-se que o óleo essencial de *Origanum vulgare* se mostra uma técnica alternativa para sistemas de conservação de alimentos, visto que foi eficaz contra coliformes termotolerantes, porém se faz necessário estudos com concentrações mais altas em temperaturas menores.

Palavras-Chave: Antimicrobiano , armazenamento, embutido cárneo

Agência de Fomento: CAPES; FUNCAP