

ESTUDO DE PLANTAS QUE INIBEM MICROORGANISMOS 2004-2014

Izaias REZENDE¹, Alexandre TOURINO².

¹Alunos do curso de Odontologia/UNINCOR

email:izaiasrezende1@hotmail.com

²Orientador e Professor do Curso de Odontologia/UNINCOR

email:alexandretourino@gmail.com

Palavras-chave: Óleos Essenciais, Antimicrobianos, Fungicida

RESUMO

Com a cultura do produto orgânico no mundo globalizado, a adição de substâncias naturais para o controle microbiano tem sido muito utilizada. Os condimentos já eram adicionados aos alimentos como preservantes desde épocas remotas e ainda são utilizados. Contudo, busca-se, atualmente, a adição de suas essências, sendo alternativa viável e agregadora de valores aos produtos. O óleo essencial apresenta propriedades inseticidas, nematicida, fungistático, antimicrobiano e antifúngico. A utilização de substâncias naturais, de origem vegetal, torna o alimento mais atrativo ao consumidor por não apresentarem efeito tóxico, mesmo quando empregadas em concentrações relativamente elevadas. Além dos benefícios proporcionados à saúde, diversos estudos têm demonstrado o efeito inibidor de condimentos no desenvolvimento de microrganismos deterioradores e patogênicos veiculados por alimentos. Em geral, a matéria-prima para a extração de óleos essenciais é diversificada. Contudo, o interesse comercial na extração pode ser menor ou maior conforme a planta. A parte do vegetal a ser explorada na extração também influencia a relação custo/benefício. O objetivo deste estudo foi a avaliação da concentração inibitória de óleos essenciais de orégano (*Origanum vulgare*), manjerição (*Ocimum basilicum*), alecrim (*Rosmarinus officinalis*), menta (*Mentha s.p.*) e cebola (*Allium caepa*). Houve um resultado parcial, no qual o orégano confirma sua eficiência fungicida e/ou fungistática elevada, se comparada com os demais óleos.