



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-000 – Telefone (31)3899-2226 – fax: (31) 3899-2208 - E-mail: dta@ufv.br

**TAL 797 – Seminário
15 de setembro de 2016**

ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS

Aluno: Rafaela Teixeira Rodrigues do Vale Costa

Orientadora: Ana Clarissa dos Santos Pires – Departamento de Tecnologia de Alimentos

Óleos essenciais são originados do metabolismo secundário de plantas em resposta ao mecanismo de defesa estimulado por agentes químicos ou físicos. De maneira geral, os óleos essenciais são compostos por terpenos (mono-, sesqui- e diterpenos), álcoois, ácidos, ésteres, epóxidos, aldeídos, cetonas, aminas e sulfuretos, dentre outros, que são responsáveis pelas suas propriedades sensoriais, organolépticas, antifúngicas, inseticidas e antibacterianas. O estudo de agentes antimicrobianos tem grande abrangência, sendo ponto crucial em setores como o farmacêutico, o cosmético e o alimentício. Na área de alimentos, os óleos essenciais têm sido documentados como agentes antimicrobianos eficazes contra vários agentes patogênicos, incluindo *Escherichia coli O157:H7*, *Salmonella typhimurium*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter jejuni*, além de outros microrganismos deterioradores. Adicionalmente, é interessante ressaltar que a maioria dos óleos essenciais já identificados é proveniente de espécies brasileiras, principalmente da região amazônica. Desta forma, além de serem uma alternativa ao uso de produtos químicos sintéticos que podem causar carcinogenicidade, toxicidade aguda, teratogenicidade, bem como problemas ambientais e poluição, os óleos essenciais mostram-se como uma alternativa para incentivar o comércio e a utilização de agentes naturais oriundos de plantas regionais. Sendo assim, o estudo de novos agentes antimicrobianos bem como a consolidação de algumas propriedades específicas de óleos essenciais já conhecidos se faz necessária para diferentes matrizes alimentares como forma de combater agentes patogênicos específicos e estimular a economia em diferentes regiões brasileiras.

Referências bibliográficas:

- CALO, J. R.; CRANDALL, P. G.; O'BRYAN, C. A.; RICKE, S. C. **Essential oils as antimicrobials in food systems - A review**. Food Control, v. 54, p.111-119, 2015.
- SARTO, M. P. M.; GERSON ZANUSSO JUNIOR. **Atividade Antimicrobiana de Óleos Essenciais**. Revista UNINGÁ Review, v.20, n.1, p.98-102, 2014.
- SILVEIRA, S. M.; LUCIANO, F. B.; FRONZA, N.; JÚNIOR, A.C.; SCHEUERMANN, G. N.; VIEIRA, C. R. W. **Chemical composition and antibacterial activity of Laurus nobilis essential oil towards foodborne pathogens and its application in fresh Tuscan sausage stored at 7°C**. LWT - Food Science and Technology, v. 59, p. 86-93, 2014.