

## ARTIGO DE ALUNOS E PROFESSORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO IMES É PUBLICADO EM REVISTA CIENTÍFICA



O artigo intitulado “Ação antimicrobiana de óleos essenciais de pimenta preta, salsa e manjeriçao doce” foi publicado na revista científica “Nutrição em Pauta” (indexada na Base de Dados PERI da ESALQ/USP e pontuada pela CAPES), Edição Digital, ano 30, n. 176, 2022.

O trabalho foi realizado pelas alunas do curso de Nutrição do Imes Rafaela Cristina de Campos e Camila Donadon Peres, com a colaboração dos docentes Prof. Ms. Viniccus Silva de Almeida (Nutrição Imes), Profa. Dra. Lara Borghi Virgolin (Nutrição Unirp), do técnico de laboratório Mairto Roberis Geromel; sob a orientação da Profa. Dra. Maria Luiza Silva Fazio (Nutrição Imes).

O estudo avaliou a eficiência antimicrobiana dos óleos essenciais de pimenta preta, salsa e manjeriçao doce sobre algumas bactérias; no caso, *Bacillus cereus*, *Bacillus subtilis* (ATCC 6633), *Escherichia coli*, *Salmonella Typhimurium* (ATCC 14028), *Salmonella Enteritidis* e *Staphylococcus aureus* (ATCC 22923). Verificou-se que todos os óleos essenciais testados apresentaram eficácia na inibição de todas as bactérias, com destaque para o de pimenta preta sobre as bactérias *Bacillus cereus* e *Staphylococcus aureus* (halo de 30 mm), bem como os de salsa e manjeriçao doce sobre *Salmonella Enteritidis*, com halos de inibição de 40 e 50 mm, respectivamente.

Catanduva 07/11/2022