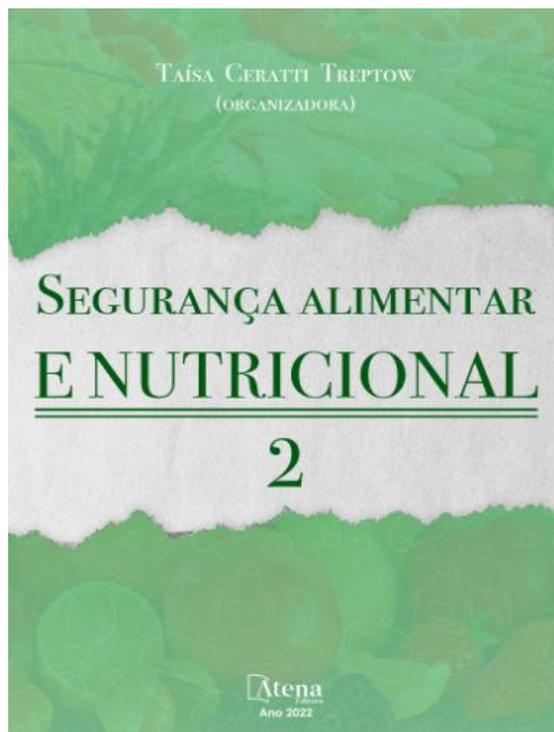


TRABALHO DE ALUNAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO IMES É PUBLICADO COMO CAPÍTULO DE LIVRO

As alunas do curso de Nutrição do IMES Catanduva, Rafaela Cristina de Campos e Camila Donadon Peres, tiveram seu trabalho intitulado “Ação Antimicrobiana De Óleos Essenciais de Pimenta Preta, Salsa e Manjerição Doce” publicado como capítulo (**Capítulo - páginas**) do livro (e-book) “**Segurança Alimentar e Nutricional**” volume 2, Editora Atena (inscrição na Biblioteca Nacional com os prefixos ISBN 93243, 85-45509, 85-7249, 85-85107). Trabalho desenvolvido sob a orientação da Profa. Dra. Maria Luiza Silva Fazio, com a colaboração do Prof. Ms. Vinicius Silva de Almeida, da Profa. Dra. Lara Borghi Virgolin e do técnico de laboratório Mairto Roberis Geromel.

<https://www.atenaeditora.com.br/catalogo/ebook/seguranca-alimentar-e-nutricional-2>

Capítulo 16 – página 167-172



SUMÁRIO

MAGÉ - RJ Ana Paula Ribeiro de Carvalho Ferreira João Paulo Guedes Novais Viviany Martinez-Jesen Marian Ribeiro Leite Moura Ana Cláudia de Macêdo Vieira https://doi.org/10.22533/at.ed.52922061214	
CAPÍTULO 15..... 156 AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE CERVEJAS ARTESANAS NÃO PASTEURIZADAS, MALTE E LÚPULO DA REGIÃO DO VALE DO CAIERS Amanda Zimmermann dos Reis Grasiele Griebler Roselene Catei da Silva Rochelle Cassiana Rossi https://doi.org/10.22533/at.ed.52922061215	
CAPÍTULO 16..... 167 AÇÃO ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PIMENTA PRETA, SALSA E MANJERICÃO DOCE Rafaela Cristina de Campos Camila Donadon Peres Vinicius Silva de Almeida Lara Borghi Virgolin - Unirp Mairto Roberis Geromel Maria Luiza Silva Fazio https://doi.org/10.22533/at.ed.52922061216	
CAPÍTULO 17..... 173 LIQFILIZAÇÃO E SPRAY DRYER COMO MÉTODOS DE SECAGEM PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTAS Débora Dolores Souza da Silva Nascimento Maria Joanellys dos Santos Lima Alessandra Cristina Silva Barros Emerson de Oliveira Silva Laysa Creusa Pires Barreto Barros Silva Aline Silva Ferreira Leslie Raphael de Moura Ferraz Stéfani Ferreira de Oliveira José Lourenço de Freitas Neto Rosali Maria Ferreira da Silva Larissa Araújo Rolim Pedro José Rolim Neto https://doi.org/10.22533/at.ed.52922061217	
CAPÍTULO 18..... 187 ESTUDO ANATÔMICO, NUTRICIONAL E QUÍMICO DE <i>Colocasia esculenta</i>	

CAPÍTULO 16

AÇÃO ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PIMENTA PRETA, SALSA E MANJERICÃO DOCE

Data de aceite: 01/12/2022

Rafaela Cristina de Campos
IMES Catanduva – Catanduva-SP

Camila Donadon Peres
IMES Catanduva- Catanduva -SP

Vinicius Silva de Almeida
IMES Catanduva – Catanduva-SP
<http://lattes.cnpq.br/1263162367567733>

Lara Borghi Virgolin - Unirp
São José do Rio Preto
<http://lattes.cnpq.br/9936960863108518>

Mairto Roberis Geromel
IMES Catanduva-Catanduva -SP
<http://lattes.cnpq.br/7857944382500231>

Maria Luiza Silva Fazio
IMES Catanduva-Catanduva-SP
<http://lattes.cnpq.br/4021495042172678>

pimenta-preta, salsa e manjerição doce. As amostras foram impregnadas em discos de papel filtro, colocados em placas de Petri com meio de cultura apropriado, semeado previamente com alguns microrganismos e posteriormente incubados a 35°C/24-48 horas. Considerou-se de ação antimicrobiana significativa aqueles que apresentaram halos iguais ou superiores a 10 mm. Verificou-se que todos os óleos essenciais testados apresentaram eficácia na inibição de todas as bactérias, com destaque para o de pimenta preta, para as bactérias *Bacillus cereus* e *Staphylococcus aureus* (halo de 30 mm), bem como os de salsa e manjerição doce, para a bactéria *Salmonella* Enteritidis, com halos de inibição de 40 e 50 mm, respectivamente.

PALAVRAS-CHAVE: Ação antimicrobiana. Óleos essenciais.

RESUMO: Pesquisas relacionadas a produtos naturais, ricos em compostos bioativos e que apresentem características antimicrobianas estão cada vez mais frequentes, seguindo as tendências de consumo voltadas à saúde e à busca por alternativas para a conservação de alimentos. Este estudo avaliou a ação antibacteriana dos óleos essenciais da

ANTIMICROBIAL ACTION OF ESSENTIAL OILS FROM BLACK PEPPER, PARSLEY AND SWEET BASIL

ABSTRACT: Research related to natural products rich in bioactive compounds and which have antimicrobial characteristics are increasingly frequent, becoming a trend and