

SEÇÃO: Oral

ÁREA: Alimentos

NÍVEL DO CURSO: Ensino Superior

Avaliação da atividade inibitória do óleo essencial de *Laurus nobilis* contra *Yersinia enterocolitica* em carne suína

Andressa Maria Gaio, Maria Eugênia Silveira da Rosa, Maiara Coldebella, Mariane Ferenz, Alisson Richetti, Nei Fronza, Sheila Mello da Silveira
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia
Tecnologia em Alimentos e Engenharia de Alimentos
E-mail de contato: sheila.silveira@ifc-concordia.edu.br

Yersinia enterocolitica é uma bactéria Gram-negativa, da família Enterobacteriaceae, considerada um patógeno emergente, e sua incidência em alguns países como agente de disenteria é equivalente a de *Salmonella* e *Campylobacter*. Os suínos são considerados a principal fonte de sorotipos patogênicos de *Y. enterocolitica* para o homem. Os óleos essenciais (OE) vêm sendo estudados quanto à atividade antimicrobiana em alimentos. Em estudos anteriores foi constatada a atividade antimicrobiana do OE de louro (*Laurus nobilis* L.) contra *Y. enterocolitica* in vitro. O louro é um condimento bastante apreciado em pratos típicos brasileiros, e também é utilizado para temperar cortes de carne suína em geral. O presente trabalho objetivou avaliar a atividade antimicrobiana de diferentes concentrações de OE de louro contra *Y. enterocolitica* em carne suína. Para tanto, foram pesadas 48 porções de 25g de carne suína moída, que em seguida foram esterilizadas em autoclave, a 121°C por 15 minutos. As amostras foram divididas em quatro grupos, sendo um deles o controle (sem adição de OE) e aos demais foi adicionado o OE nas concentrações de 1,25, 2,5 e 5,0 mg/g. As amostras foram artificialmente contaminadas com uma cultura em fase estacionária de *Y. enterocolitica*, de forma a resultar em uma contaminação inicial de aproximadamente 102 UFC/g, e armazenadas a 7°C. A contagem microbiana foi realizada a cada dois dias, durante um período de 10 dias, através da realização de diluições das amostras e inoculação em ágar tripton de soja (TSA) adicionado de cloreto de trifeniltetrazólio. A carne suína adicionada de OE de louro nas concentrações de 1,25 e 2,5 mg/g apresentou contagens microbianas semelhantes ao controle ao longo dos 10 dias de armazenamento. Já as amostras adicionadas de 5,0 mg/g de OE de louro apresentaram menor contaminação, em comparação ao controle, durante todo o período de armazenamento a 7°C, atingindo uma diferença de 1,23 ciclos logarítmicos no 10º dia de estocagem. Como conclusão, nas condições estudadas, a aplicação OE de louro na concentração de 5,0 mg/g promoveu uma redução na contaminação por *Y. enterocolitica* em carne suína, porém outros estudos fazem-se necessários a fim de verificar o comportamento deste micro-organismo em outras

temperaturas de armazenamento e juntamente à microbiota natural da carne suína.

Palavras-chave: *Yersinia enterocolitica*. Carne suína. Louro.