

059

CONDIMENTOS VEGETAIS COMO CONSERVANTES ANTIBACTERIANOS EM REQUEIJÃO. Ana Azevedo Sobreiro, Cristina Dias Araújo, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Cris Rocha Pinto Magalhães, Fabiana Thomé da Cruz, Jose Maria Wiest (orient.) (UFRGS).

Na indústria de alimentos têm-se como prioridade a segurança alimentar. Partindo de estudos realizados anteriormente, onde se obtiveram bons desempenhos quanto à atividade antibacteriana *in vitro* de plantas aromáticas, este projeto de pesquisa tem como finalidade reavaliar esta atividade em produtos lácteos. Para estes testes escolheu-se o produto requeijão cremoso, devido à maior facilidade de assimilar a solução conservante, obtida através da rehidratação do extrato hidro-alcoólico de plantas com indicativo etnográfico condimentar. Amostras do produto lácteo foram adicionadas do extrato condimentar e contaminadas com 10^2 UFC/mL de *Escherichia coli* (ATCC 11229). Após 24 e 72 horas de incubação, realizou-se semeadura em superfície de ágar Chromocult para isolamento bacteriano. Realizaram-se testes piloto com extrato de pimenta malagueta (*Capsicum frutescens* Linn.) e alho nirá (*Allium tuberosum* Linn.), obtendo-se resultados favoráveis quanto à inibição bacteriana já nas primeiras 24h de contato. Considerando-se a pungência destes condimentos avaliou-se a aceitabilidade do produto através de escala hedônica.