**USO DE ÓLEOS ESSENCIAIS COMO ANTIBACTERIANOS EM ALIMENTOS**

:

Carvalho, AM1, Andrade NM¹, Calixto FAA², Mesquita, EFM³, Duarte MCKH³

:

1. Mestranda (o) em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói -RJ.
2. Pesquisadora da Fundação do Instituto da Pesca – FIPERJ, Niterói – RJ
3. Docente em Medicina Veterinária na Universidade Federal Fluminense - UFF, Niterói - RJ.

E-mail: alice.mcarv@gmail.com

Os óleos essenciais são extraídos de plantas aromáticas e medicinais, cujas propriedades biológicas têm sido exploradas há muitos anos. Atualmente, o uso de compostos antimicrobianos naturais tem se intensificado com a finalidade de serem empregados como conservantes em alimentos, atendendo à demanda por produtos saudáveis. Levando em consideração esses aspectos, objetivou-se com o presente trabalho elaborar uma revisão de literatura sobre o uso de óleos essenciais e seu potencial antimicrobiano em alimentos. Foi realizado um levantamento bibliográfico nas plataformas Google acadêmico, portal de periódicos da CAPES, Scielo e Science direct, sobre artigos científicos, livros, revistas, dissertações e teses relacionados ao tema. Os óleos essenciais são originados a partir do metabolismo secundário das plantas, sendo extraído de flores, botões, folhas, ramos, cascas, sementes, frutos, raízes e rizomas. Possuem compostos aromáticos voláteis, como terpenos e derivados, que são os principais responsáveis pela atividade antimicrobiana. A composição química dos óleos pode apresentar variação devido a fatores ambientais e manejo das plantas, bem como a forma de extração e armazenamento. O extrato de alecrim, por exemplo, é muito utilizado na indústria alimentícia e farmacêutica, tendo destaque por apresentar eficiente atividade antioxidante. Dentre suas propriedades, a antimicrobiana também se destaca em relação ao efeito inibidor de microrganismos patogênicos presentes em alimentos. O óleo extraído do manjericão possui diversas propriedades terapêuticas de relevância para as indústrias alimentícia, farmacêutica e cosmética, e na aromatização de alimentos e bebidas. É muito utilizado na medicina popular no combate às infecções bacterianas, também conferindo atividades biológicas desejadas como conservantes naturais para uso em alimentos. Já a essência de orégano apresenta diversas propriedades como antioxidante, antibacteriana, antifúngica e anticancerígena. Dessa forma, conclui-se que os óleos essenciais possuem diversos benefícios, dentre os quais se destaca a ação antibacteriana, possibilitando a utilização desses compostos para a elaboração de produtos pelo ramo alimentício, a fim de oferecer aos consumidores alimentos mais naturais e seguros.