**EFEITO DO ÓLEO ESSENCIAL DE *Petroselinum crispum***

**EM BACTÉRIAS DE IMPORTÂNCIA EM ALIMENTOS**

Mariana Formicoli De Paula1, Lidaiane Mariáh Silva dos Santos Franciscato2, Kátia Castilho de Oliveira2, Maria Graciela Iecher Faria3, Zilda Cristiani Gazim3, Suelen Pereira Ruiz3

1Discente do curso de Nutrição da Universidade Paranaense ([mariana.paula@edu.unipar.br](mailto:mariana.paula@edu.unipar.br)).

Óleos essenciais (OE) são metabólitos secundários sintetizados pelo metabolismo secundário das diferentes partes de plantas. São ricos em compostos químicos com propriedades medicinais e antimicrobianas, com potencial para serem considerados conservantes naturais, pois são capazes de inibir ou eliminar bactérias patogênicas. Devido ao crescente interesse na busca de compostos naturais pelas indústrias, as propriedades antimicrobianas dos OE são amplamente pesquisadas com intuito de serem aplicados em alimentos como alternativas ao conservantes sintéticos. A espécie vegetal *Petroselinum crispum*, conhecida popularmente como salsa é usada como condimento no Brasil e tem demonstrado propriedades biológicas como a atividade antimicrobiana. O objetivo deste estudo foi avaliar a atividade antibacteriana de OE das partes aéreas de salsa de cultivo orgânico contra bactérias patogênicas de importância em alimentos*.* Partes aéreas da salsa (folhas e caules) foram provenientes de cultivo orgânico coletados na cidade de Xambrê - PR, e o OE foi obtido a partir da técnica de hidrodestilação com um extrator de Clevenger por 2 horas. As espécies de bactérias usadas na pesquisa foram *Bacillus cereus* ATCC 14579, *Escherichia coli* ATCC 1284 e *Staphylococcus aureus* NEWP 0023. A atividade antibacteriana do OE foi avaliada nas concentrações de 10 a 0,325 mg/mL. Foi utilizado o método de microdiluição em caldo em placas de 96 poços para a determinação da concentração inibitória mínima (CIM). O OE apresentou valores médios de CIM de 3,33 mg/mL para *S. aureus,* 5,00 mg/mL para *E. coli* e de 6,66 mg/mLpara *B. cereus.* A espécie que apresentou maior sensibilidade ao OE foi *S. aureus* com menor valor de CIM comparado as demais espécies. Essa espécie é de interesse em alimentos por ser responsável em causar intoxicações alimentares.Conclui-se que o OE das partes aéreas de salsa apresentou ação antibacteriana em todas as espécies de bactérias estudadas, mostrando-se promissor para aplicação como conservantes para alimentos.

**Palavras-chave:** Salsa; Microdiluição em caldo; Bactérias patogênicas.

**Agradecimentos:** Agradecemos a Universidade Paranaense- Unipar.