

IV Congresso Multiprofissional de Saúde

FARMÁCIA

Autores: 1Clovis Minoru Kumagai; 1Tamires de Gaspari; 1Lilian Rose de Moraes Romero; 1Priscila Carla Silveira; 2Fernando Pereira dos Santos

Telefone: (43) 8806-8729

E-mail: cloviskuma@yahoo.com.br

Título do Trabalho: Atividades Antibióticas de Plantas Utilizadas como Alimentos

Forma de Apresentação: Painel

Palavras-Chave: Alimentos, antibiótico natural, óleos essenciais

CONTEÚDO RESUMO

Introdução

O uso indiscriminado de antibióticos com o aumento de cepas resistentes a drogas e patógenas tanto para o homem quanto ao animal, tornou-se um serio problema a saúde publica. Devido a resistência desses microorganismos, 'e um dos motivos para a busca de produtos antimicrobianos "in natura" a partir de plantas e alimentos para tentar diminuir impactos negativos a sociedade e o meio ambiente aumentaram significativamente nos últimos anos. Os antimicrobianos estão distribuídos nas plantas e alimentos como misturas naturais complexas de metabolitos secundários voláteis que variam desde hidrocarbonetos, alcoóis simples, eteres, esterres, fenois, aldeídos e cetonas, chamados de óleos voláteis ou óleos essenciais. Este trabalho teve como objetivo mostrar a atividade antimicrobiana dos alimentos em algumas cepas patógenas.

Desenvolvimento

Os alimentos em geral, podem-se contaminar frequentemente com microorganismos patogênicos e sofrer deterioração desde o cultivo ate o processamento e distribuição, e desta forma provocar a intoxicação e infecção alimentar ou doenças mais graves como febre tifóide no homem. Entretanto, alguns desses alimentos ou plantas podem ser ricamente providos de óleos essenciais que possui um efeito inibitório contra fungos, bactérias e vírus. Segundo alguns artigos, a intensa investigação científica sobre as propriedades antibióticas presentes em extratos e óleos essenciais, tem sido atribuída a sua composição química de terpenóides e compostos fenólicos que na forma pura, apresentam atividades antibacterianas ou antifúngicas. Dentre os óleos essenciais utilizados na culinária mais estudados com ação antimicrobiana são o cravo, tomilho, manjeriço, alecrim, manjerona, sálvia, louro, pimentão, amêndoa amarga, cominho,