INIBIÇÃO DE MICRORGANISMOS CONTAMINANTES DE ALIMENTOS POR AÇÃO DE EXTRATOS OBTIDOS DE PLEUROTUS OSTREATUS

2-SOLANGE APARECIDA DE OLIVEIRA NEVES
1-CRISTIANE FAVORETO WENTZ
1-RENATA CAMILA DE BRITO DARPOSSOLO
1-RAFAEL SILVA BRAGA
2-HÉLIO HIROSHI SUGUIMOTO

1-Acadêmicos do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Norte do Paraná (UNOPAR)

2-Docentes do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Norte do Paraná (UNOPAR).
Av. Paris, 675, Jardim Piza. CEP 86041-140-Londrina/PR

Os cogumelos comestíveis que há muitos anos têm sido consumidos pelos povos orientais, chegaram ao ocidente devido às suas propriedades sensoriais e nutritivas. Atualmente, tem-se isolado compostos biologicamente ativos presentes em algumas espécies de cogumelos com propriedades medicinais, tais como, hipocolesterolêmicas, antitrombóticos, antiasmáticos, anticancerígeno, antimicrobiano e outras. O objetivo do trabalho é verificar a ação antibacteriana de extratos hexânico, diclorometânico, etanólico e aquoso, obtidos de micélio e corpo de frutificação de P. ostreatus na inibição de Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus e Salmonella enteritidis, que são bactérias contaminantes de alimentos. Foi estabelecida a concentração de sólidos totais e sólidos solúveis totais e determinada a concentração mínima dos diferentes extratos, capaz de inibir as bactérias da ordem de 104 a 105 UFC/mL. A concentração mínima inibitória foi realizada em placas de petri contendo 5 mL do meio de cultura Agar Padrão para Contagem e extratos sem solventes obtidos dos fungos. Nas condições em que se realizou o experimento, o B. cereus foi o mais sensível quando testado com o extrato diclorometânico. A identificação da propriedade antibacteriana nos extratos desses fungos pode ser uma alternativa para o controle de contaminação bacteriana em alimentos.