

POTENCIAL ANTIMICROBIANO DO EXTRATO AQUOSO DE TERMINALIA (*TERMINALIA FAGYFOLIA*) CONTRA *SALMONELLA TYPHIMURIUM*

Álissy Fernanda Cardoso Vieira Valois¹, Cláudia Vieira Prudêncio²

¹Discente do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS/UFOB, Barreiras-Ba/Brasil),
alissy.v6217@ufob.edu.br,

²Docente do Centro das Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS/UFOB Barreiras-Ba/Brasil),
claudia.prudencio@ufob.edu.br

Causadas pela ingestão de alimentos e/ou água contaminadas, as Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) são uma importante preocupação de saúde pública, devido às relevantes consequências socioeconômicas e a dificuldade de controle de sua disseminação. Entre os principais contaminantes está a bactéria patogênica *Salmonella*. Neste sentido, um dos desafios enfrentados pela indústria alimentícia é evitar a contaminação de seus produtos e uma das estratégias adotadas para isso é o uso de conservantes alimentares naturais. Por isso, o objetivo do presente estudo foi avaliar o potencial antimicrobiano do extrato aquoso de Mussambe (*Terminalia fagyfolia*) contra a bactéria *Salmonella Typhimurium*. Para isso, foi utilizada a técnica de microdiluição para determinar a Concentração Mínima Bactericida (CMB). O extrato aquoso de *Terminalia* demonstrou resultado positivo como antimicrobiano contra *Salmonella Typhimurium*, pois a CMB foi observada na concentração 2,5 mg/ml. Desta forma nossos resultados indicam o potencial antimicrobiano do extrato contra um patógeno de importância mundial. Porém é importante a realização de mais estudos, especialmente em matrizes alimentares.

Palavras-Chave: *Salmonella Typhimurium*, antimicrobiano, bactéria, extrato

Agência Financiadora: FAPESB