GEOPRÓPOLIS DA ABELHA URUÇU AMARELA (*MELIPONA MONDURY*): CARACTERIZAÇÃO COMO ALIMENTO FUNCIONAL

Mariana Araujo Novaes[1]
Julianna Alves Torres[2]
[1]Instituto Federal Baiano/*Campus* Uruçuca/ marinovaes2015@gmail.com
[2]Instituto Federal Baiano/*Campus* Uruçuca/ julianna.torres@ifbaiano.edu.br

Os alimentos funcionais prometem ajudar na cura ou na prevenção de doenças, e são a nova tendência do poderoso mercado alimentício neste início do século XXI. O uso de própolis em várias pesquisas demonstra ter ação antibacteriana, se tornando um excelente alimento funcional, sendo aplicável ao ser humano além de demonstrar seu benefício fisiológico. Esse projeto tem como objetivo analisar a geoprópolis da abelha uruçu amarela (*Melipona mondury*) como alimento funcional pela sua caracterização físico-química e pela ação antibacteriana em determinadas bactérias oriundas de alimentos de origem animal. Neste estudo, a geoprópolis foi retirada diretamente dos enxames de abelhas na Fazenda Santa Rita – Ilhéus – BA. Em seguida congelados por período mínimo de 24 horas, triturado e adicionado ao álcool Cereais em diferentes concentrações e assim homogeneizado por 60 dias. Para a obtenção das bactérias *Escherichia coli, Staphylococcus aureus e Salmonela,* alimentos de origem animal, dentre eles leite, ovo, queijo e carne foram submetidos a análises tradicionais para identificação e isolamentos de bactérias. O referente trabalho está em andamento, no entanto, já é possível a observação e a afirmação que o extrato de geoprópolis faz a inibição de bactérias patógenas a determinadas concentrações mínimas.

Palavras-Chave: Geoprópolis, microbiologia, probiótico, naturopatia, inibição.

Este trabalho é fruto do Projeto “Geoprópolis da abelha uruçu amarela (*Melipona Mondury*): caracterização como alimento funcional”, financiado pelo CNPq e aprovado pela Chamada Interna PROPES Nº 70/2020, regida pelo Edital 53/2020.