

## **ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO NA SANITIZAÇÃO DE CHEIRO-VERDE MINIMAMENTE PROCESSADO**

**Talita Neves de Souza<sup>1</sup>  
Mérica Layara Xavier Costa<sup>2</sup>  
Aureluci Alves de Aquino<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Guanambi / talitagbi3@gmail.com

<sup>2</sup>Universidade Estadual de Montes Claros / meridacosta04@gmail.com

<sup>3</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano *Campus* Guanambi / aureluci.aquino@ifbaiano.edu.br

Produtos Minimamente Processados (MP) consistem em alimentos que permanecem em estado fresco apesar de fisicamente alterados. Essas alterações aceleram seu metabolismo devido aos danos mecânicos causados em sua estrutura, o que, geralmente, contribui para a redução da vida útil do produto. Pesquisas demonstram a presença de contaminação microbiológica nesses alimentos, caracterizando certa negligência na sua produção. Para minimizar essa degradação, são utilizados sanitizantes químicos, como o hipoclorito de sódio, entretanto, seu uso pode ocasionar danos prejudiciais à saúde. Com isso, os Óleos Essenciais (OE), por serem uma importante fonte alternativa de compostos antimicrobianos contra patógenos, estão despertando grande interesse na indústria alimentícia, pela sua possível utilização como princípio ativo de sanitizante. Nesse sentido, o objetivo deste estudo foi avaliar a atividade antimicrobiana do OE de orégano (*Origanum vulgare* L.) e utilizá-lo na sanitização de cheiro-verde orgânico minimamente processado, visando a aumentar a vida útil do produto e a segurança. Inicialmente, realizou-se teste preliminar, com o intuito de verificar a faixa de concentração de OE que poderia ser utilizada, e foi feita também a análise da atividade antimicrobiana desse OE pelo Teste de Sensibilidade aos Antimicrobianos, contra diferentes indicadores de origem alimentar. Posteriormente, foi realizada a aplicação do OE, em diferentes concentrações, como agente sanitizante em cheiro-verde MP, para avaliar a vida útil do vegetal em relação ao mesmo vegetal com hipoclorito de sódio. As amostras de cheiro-verde MP da pesquisa foram armazenadas sob refrigeração por doze dias e, periodicamente, foram avaliadas quanto aos parâmetros físico-químicos e microbiológicos. O tratamento que se mostrou eficiente como sanitizante foi a solução com 0,5% de Óleo Essencial de orégano, conservando as características visuais, físico-químicas e microbiológicas do produto por doze dias de armazenamento refrigerado. O OE, além de aumentar o tempo de conservação do cheiro-verde MP, pode trazer benefícios à saúde humana, em relação ao hipoclorito de sódio.

**Palavras-Chave:** Antimicrobiano. Sanitizante. Segurança alimentar. Toxidade.

Este trabalho é fruto do projeto ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO NA SANITIZAÇÃO DE CHEIRO-VERDE MINIMAMENTE PROCESSADO, financiado pelo CNPq e aprovado na Chamada Interna Propes N° 08/2020, regida pelo Edital N° 70/2020.

