



# AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIMICROBIANA DO ÓLEO ESSENCIAL DE *THYMUS VULGARIS* (TOMILHO BRANCO) E SUA POTENCIALIDADE PARA APLICAÇÃO COMO CONSERVANTE NATURAL

Felipe Mactavisch da Cruz<sup>1</sup>  
Ana Clara Paladino dos Santos<sup>2</sup>  
Ana Sílvia Boroni de Oliveira<sup>3</sup>

## Resumo

As doenças transmitidas por alimentos integram um problema de saúde pública na atualidade e ocorrem devido a ingestão de bactérias ou toxinas secundárias de seu metabolismo. A adição de conservantes auxilia na preservação impedindo o surgimento ou proliferação de microrganismos potencialmente patogênicos, porém, podem ser prejudiciais à saúde dos consumidores. Nesse contexto, tem se aumentado as pesquisas quanto à aplicabilidade de óleos essenciais (OE) vegetais como conservantes naturais de alimentos. O objetivo do presente trabalho é avaliar a atividade antimicrobiana do óleo essencial de *Thymus vulgaris* (tomilho branco) frente às bactérias *Staphylococcus aureus* e *Echerichia coli*. A atividade antimicrobiana foi avaliada através da técnica de disco-difusão sendo discos de papel filtro previamente embebidos em 5µl de OE (em concentrações de 100%, 75% e 50% diluído em DMSO como surfactante) e colocados sobre placa contendo Ágar Mueller Hinton previamente inoculado com a bactéria de interesse na concentração 0,5 na escala de McFarland. Os testes foram realizados em triplicata e as placas incubadas em estufa a  $35 \pm 2^\circ\text{C}$ / 24 horas, sendo o resultado obtido através da medição (mm) dos halos de inibição. O óleo essencial de *Thymus vulgaris* apresentou efeito antimicrobiano tanto para *Staphylococcus aureus* quanto para *Echerichia coli*, sendo mais efetivo na concentração 100%. Conclui-se que o óleo essencial de *Thymus vulgaris* se mostra promissor como conservante natural e possível alternativo para a indústria alimentícia

**Palavras-chave:** *Echerichia coli*. Óleo essencial. *Staphylococcus aureus*. *Thymus vulgaris*.

<sup>1</sup> Doutor em Ciências pela UFRJ e docente do UGB/FERP.

<sup>2</sup> Docente do curso de Biomedicina no UGB/FERP.

<sup>3</sup> Mestre em Produção vegetal/ tecnologia de alimentos pela UENF.