

A partir da atividade antibacteriana de 12 plantas condimentares predeterminada *in vitro*, testou-se este atributo em caldo cozido com frango. Procedeu-se à capacitação de dez avaliadores, segundo a legislação vigente (Consentimento Livre e Esclarecido), oportunizando conhecimentos sobre as plantas em estudo: salsa, manjerona branca, manjerona preta, manjericão, sálvia, tomilho, anis verde, alfavaca, alho nirá, alho poró, curcuma e pimenta dedo de moça. Realizou-se, com adição individualizada desses condimentos ao preparado com frango, um Teste de Aceitação tipo escala hedônica, selecionando dentre os doze condimentos quatro deles com destaque sensorial: pimenta dedo-de-moça (*Capsicum baccatum*), alho nirá (*Allium tuberosum*), alho poró (*Allium porrum*) e tomilho (*Thymus vulgaris*). Realizou-se Teste de Aceitação de três diferentes concentrações (pequena, média e grande) desses quatro condimentos, para determinação de suas intensidades melhor aceitáveis. As concentrações eleitas foram acrescidas ao caldo com frango, além de um grupo controle sem condimentos, sendo então todas desafiadas frente a *Escherichia coli* (ATCC 11229) em concentrações previstas pela legislação. O crescimento bacteriano foi aferido a cada duas horas após a inoculação, até às 24 horas de confronto, utilizando-se meio seletivo para coliformes termoresistentes e incubação a 25°C em DBO, sendo atribuídos valores arbitrários às variações logarítmicas de crescimento. Comparados ao controle, todos os tratamentos condimentados apresentaram atividade antibacteriana significativa, mesmo que sem significância quando comparados entre si. Contudo, em relação aos tempos de início da atividade antibacteriana, destacou-se a pimenta dedo-de-moça, enquanto que, em relação ao prolongamento dessa ação, destacou-se o tomilho. Os resultados sugerem sua aplicabilidade relacionada à qualificação sanitária e sensorial nos paradigmas da alimentação e nutrição sustentáveis.