

As dificuldades enfrentadas pela segurança alimentar baseiam-se na diversificação dos consumidores com diferentes graus de sensibilidade e estilos de vida. Além disso, alimentos com altos níveis de conservantes para redução da carga microbiana são indesejáveis. A pressão dos consumidores se volta para uma produção de alimentos frescos, que possuam conservantes naturais. Assim, foram submetidas à pesquisa amostras de diferentes marcas comerciais de *Curcuma longa* L. (Açafrão-da-terra) em pó, obtidas no mercado varejista dos municípios de Porto Alegre e Encantado/RS, onde o objetivo principal deste trabalho foi fundamentar a utilização deste condimento natural verificando a possível atividade antibacteriana de seus extratos, proveniente de hidroalcoólaturas. Para tal, determinou-se a Intensidade de Atividade de Inibição Bacteriana (IINIB/bacteriostasia) e a Intensidade de Atividade de Inativação Bacteriana (IINAB/bactericidia), através de Testes de Diluição em Sistema de Tubos Múltiplos, *in vitro*, utilizando para confronto bactérias Padrões American Type Culture Collection (ATCC), *Staphylococcus aureus* (25923) e *Salmonella enteritidis* (11076), ambas de interesse em surtos alimentares. De acordo com os resultados observados, pode-se concluir que as amostras avaliadas de *Curcuma longa* L. (Açafrão-da-terra) em pó, indicam a existência de atividade antibacteriana seletiva frente aos inóculos testados, reforçando a importância da utilização de condimentos naturais em preparações alimentares como fator relevante em segurança alimentar.