

Determinou-se a atividade antibacteriana *in vitro* das folhas de manjerona preta (*Origanum* sp.), sobre inóculos padronizados de três bactérias de interesse em segurança alimentar: *Escherichia coli* (ATCC 11229), *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923) e *Salmonella* Enteritidis (ATCC 11076). Primeiramente as folhas foram deixadas tanto em maceração hidroalcoólica (planta seca) quanto em maceração alcoólica (planta verde), que, após tempo hábil a parte alcoólica foi evaporada e o extrato reconstituído com água estéril. Os extratos reconstituídos foram submetidos ao teste de diluição em sistema de tubos múltiplos, e os resultados foram representados como Intensidade de Atividade de Inibição Bacteriana (IINIB/bacteriostasia) e Intensidade de Atividade de Inativação Bacteriana (IINAB/bactericidia). Observou-se que o extrato de planta seca apresentou maior capacidade de inativação/inibição do que o extrato de planta verde e que, em relação aos microrganismos testados o inóculo padrão de *E. coli* foi o mais sensível e o inóculo de *S. aureus* foi o mais resistente. Com os resultados obtidos, pode-se fundamentar a utilização de recursos naturais renováveis (plantas) como possíveis agentes antibacterianos, dentro do contexto da diminuição do uso de conservantes químicos em alimentos, além de oportunizar a condimentação em preparados alimentares de diferentes gêneros.