

139

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE DIFERENTES PIMENTAS E PIMENTÕES DO GÊNERO CAPSICUM E SUA RELAÇÃO COM O TEOR DE CAPSAICINÓIDES.

Fabiana Thome da Cruz, Heloisa Helena Chaves Carvalho, Giovani Girolometto, Jose Maria Wiest (orient.) (Departamento de Ciências dos Alimentos, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

As pimentas e os pimentões do gênero *Capsicum* foram, possivelmente, os primeiros aditivos alimentares utilizados pelas civilizações antigas do México e da América do Sul. Essas civilizações conheciam a contribuição desses frutos na função de preservar os alimentos de contaminações por bactérias e fungos patogênicos. A pungência ou picância das pimentas deve-se a dois capsaicinóides, a saber, a capsaicina e a diidrocapsaicina, sendo avaliada pela escala de Unidade de Calor Scoville. O objetivo deste trabalho consistiu em verificar a atividade antibacteriana de diferentes variedades de pimentas e pimentões, cultivados na região metropolitana de Porto Alegre, e relacionar estes resultados com o teor de capsaicinóides totais. Para isto, coletou-se frutos de pimenta e pimentões que foram cortados em pequenos pedaços e colocados em álcool de cereais 96°GL. Para verificar o efeito antibacteriano desses condimentos, evaporou-se a parte alcoólica e o extrato obtido foi confrontado com diluições seriais logarítmicas de inóculos padronizados de *Escherichia coli* (ATCC 11229), *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923), *Salmonella enteritidis* (ATCC 11076) e *Enterococcus faecalis* (ATCC 19433). De um total de 8 extratos avaliados, 3 deles apresentaram capacidade de inibição seletiva sobre os inóculos em estudo, o que pareceu coincidir com o teor de capsaicinóides relatados pela literatura para os varietais estudados. A cepa de *E.coli* mostrou-se mais resistente e a cepa de *S. enteritidis* a mais sensível. Apoio financeiro: CNPq-UFRGS.