

O Salsão (*Apium graveolens* L.) é uma planta aromática herbácea da família das umbelíferas, de duração bienal, original da Europa, e cultivada em regiões úmidas. Possui diversas propriedades medicinais, como a estimulação da secreção dos sucos gástricos, propriedades diuréticas e anti-inflamatórias. Na culinária, é muito apreciado em salada e em sopas. As folhas são ricas em cálcio e vitaminas, porém, apesar de serem mais nutritivas que o talo, muitas vezes não são aproveitadas. A bergamota Caí (*Citrus deliciosa* Tenore) é muito cultivada na região do Vale do Caí/RS, constituindo fonte de renda de centenas de famílias da região. No manejo de bergamotas é realizado o raleio, que consiste da retirada de parte dos frutos verdes para favorecimento do crescimento dos outros frutos. Essa prática, porém, gera grandes volumes de resíduos poluentes e com pouca ou nenhuma utilização comercial. Em testes preliminares foi verificada atividade antibacteriana de extratos alcoólicos de salsão e bergamota caí. Por isso, este trabalho tem como objetivo avaliar a capacidade desinfetante desses extratos em diferentes tempos de contato e concentrações, frente às bactérias *Escherichia coli* (ATCC[®] 25992) e *Salmonella Enteritidis* (ATCC[®] 13076). Em experimentos prévios, determinou-se a Concentração Bactericida Mínima (CBM) dos extratos alcoólicos de salsão e de bergamota, a partir dos quais se realizaram testes de suspensão in vitro para investigação da taxa de inativação celular. Foram preparadas alcoolaturas a partir do fruto inteiro verde de Bergamota Caí, proveniente da agricultura orgânica da região de Pareci Novo/RS, e de folhas e talos de salsão, provenientes da agricultura familiar agroecológica da região metropolitana de Porto Alegre/RS. Os resultados bacteriológicos foram determinados através de testes de suspensão, utilizando inóculos de 1×10^1 a 1×10^8 UFC/mL e diferentes concentrações de extrato. Tanto para o salsão quanto para a bergamota, a concentração de 25% foi capaz de inativar 2 log UFC/ml em 5 min de E.coli. Para S. Enteritidis, na mesma concentração, ambos os extratos inativaram 1 log UFC/ml em 60 min. O extrato de bergamota a 35% inativou 6 log UFC/ml em 5 min, 7 log UFC/ml em 15 min e 8 log UFC/ml em 30 min de E.coli. Esses resultados indicam a possível utilização desses extratos vegetais na desinfecção de alimentos.