

## ESTUDO DE SUBSTÂNCIAS TIPO BACTERIOCINAS PRODUZIDAS POR ISOLADOS DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS PROVENIENTES DE CARNE OVINA

SILVA, A. P. da <sup>1</sup>, COSTA, R. J. da<sup>1</sup>, MEIRA, S. M. M.<sup>1</sup>, DUVAL, E. H. <sup>2</sup>, FIORENTINI, A. M.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil

<sup>2</sup> Universidade Federal de Pelotas (UFPEL) – Pelotas – RS – Brasil

Os conservantes químicos são muito utilizados nos alimentos, afim de, combater micro-organismos potencialmente patogênicos e deteriorantes. Porém, atualmente as expectativas do consumidor vão em busca de produtos minimamente processados e conservados de forma natural. A biopreservação seria a técnica mais indicada, ela pode estender a vida útil e aumentar a segurança dos alimentos. É possível prever que existam bactérias ácido lácticas (BAL) presentes na carne ovina capazes de produzir metabólitos com potencial para uso na bioconservação de alimentos, especialmente produtos cárneos ovinos. Entre os metabólitos produzidos por estas bactérias, destacam-se as bacteriocinas as quais são peptídeos ou proteínas sintetizadas no ribossomo que apresentam o espectro de ação dependente da espécie alvo, elas controlam o desenvolvimento de micro-organismos prejudiciais aos alimentos, provocando formação de um ambiente inóspito para sobrevivência microbiana. O objetivo deste trabalho foi obter um extrato bruto de substâncias tipo bacteriocinas provenientes de isolados de BALs extraídas de cortes cárneos ovinos, e verificar sua ação frente à *Listeria monocytogenes* Scott A. Para isso, foram estudados 36 isolados de BALs, os quais foram submetidos ao método de difusão em ágar, onde obteve-se o Sobrenadante Livre de Células (SLC) e estudou-se sua ação antimicrobiana. Dentre os 36 isolados avaliados, 8 apresentaram resultado positivo com atividade antimicrobiana contra *Listeria monocytogenes* Scott A, pela formação de halos de inibição que variaram entre 8,7 a 11,6 mm de diâmetro. A partir desses resultados pode-se concluir que foi possível obter um extrato bruto contendo uma substância tipo-bacteriocina a partir de bactérias ácido lácticas extraídas de carne ovina.