

# ACÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA CONTRA *ACINETOBACTER* SPP. ISOLADOS DE LEITE

Emily Cristine Candido da Silva <sup>a</sup>, Ana Helena Rodrigues Silva dos Santos <sup>b</sup>, Juliana Luciana do Nascimento Silva <sup>c</sup>, Marcelo Soares de Moraes <sup>d</sup>, Gustavo Luis de Paiva Ancines Ramos <sup>e</sup>, Janaína dos Santos Nascimento <sup>\*f</sup>

[janaina.nascimento@ifrj.edu.br](mailto:janaina.nascimento@ifrj.edu.br)

<sup>a</sup> Graduação em Ciências Biológicas, IFRJ; <sup>b</sup> Curso Técnico Subsequente em Química, IFRJ; <sup>c</sup> Curso Técnico Integrado em Alimentos, IFRJ; <sup>d</sup> Programa de Pós-Graduação stricto sensu em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFRJ; <sup>e</sup> Docente, Faculdade de Farmácia, Universidade Federal Fluminense, UFF; <sup>f</sup> Docente, IFRJ.

*Acinetobacter* spp. é um micro-organismo potencialmente patogênico associado a infecções hospitalares, como pneumonias e bacteremias, sendo conhecido por sua alta resistência a múltiplos antibióticos. Recentemente, tem sido relatada sua ocorrência como patógeno alimentar oportunista, sendo isolado de diversos alimentos de origem vegetal e animal. Diante disso, torna-se necessária a investigação de novas estratégias de controle desse micro-organismo em alimentos. Nesse contexto, os óleos essenciais destacam-se como alternativas promissoras para o controle microbiológico. Este estudo teve como objetivo avaliar a atividade antimicrobiana do cinamaldeído — principal componente do óleo essencial de canela (*Cinnamomum cassia*) — contra isolados de *Acinetobacter* spp. provenientes de leite de cabra. Foram testados dez isolados de *Acinetobacter* spp. (1 *A. baumannii*, 3 *A. ursingii* e 6 *A. soli*), e as concentrações mínimas inibitórias (CMI) do cinamaldeído foram determinadas pelo método de microdiluição em caldo, utilizando placas de microtitulação de 96 poços. O cinamaldeído foi testado em concentrações finais de 0,97 a 500 µL/mL, e a leitura da CMI foi realizada com o auxílio de resazurina. Para todos os isolados testados, a CMI obtida foi  $\leq 0,97$  µL/mL, valor inferior ao geralmente observado para outros patógenos. Conclui-se que o cinamaldeído apresenta elevada atividade inibitória contra *Acinetobacter* spp., mesmo em baixas concentrações, indicando seu potencial de aplicação como agente antimicrobiano em alimentos, como o leite de cabra.

**Palavras-chave:** patógeno alimentar; óleos essenciais; leite.

**Área de conhecimento:** Ciências Agrária

**Financiamento:** IFRJ, CNPq.

