

Pigmentos são substâncias inorgânicas ou orgânicas que, devido às suas características ópticas são empregados como corantes em diversas indústrias como de alimentos, de cosméticos e têxtil. Há grande interesse pelos pigmentos de origem natural, uma vez que existem dúvidas crescentes em relação à segurança dos pigmentos artificiais e há uma notória preferência dos consumidores por produtos de origem natural. Além disso, muitos estudos relatam os pigmentos como agentes antioxidantes e também antimicrobianos. O objetivo do trabalho foi avaliar a atividade antimicrobiana de extratos pigmentados obtidos a partir do cultivo de fungos filamentosos, utilizando resíduos agroindustriais. Foram cultivados cinco fungos em 12 meios de cultivo, na concentração de 1%, a 120 rpm, 30 °C por 7 dias. A partir de *Penicillium stalinoforum* foi obtido um extrato de coloração rosada nos meios contendo unha de frango e farelo de soja. *Penicillium nalgionese* produziu um extrato marrom em meio contendo farelo de soja. A partir de *Penicillium* sp foram obtidos os extratos amarelado, alaranjado e cor de canela, nos meios unha de frango, soro de queijo e resíduo de uva, respectivamente. *Penicillium expansum* um extrato cor amarela em meio unha de frango. Não houve produção por *Rhizopus oligosporus*. Os extratos foram secos a 30 °C por 2 dias, solubilizados em água destilada, filtrados assepticamente e testados contra bactérias como: *Salmonella choleraesuis*, *Salmonella gallinarum*, *Pseudomonas fluorescens*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus aureus* pelo método de difusão em ágar. O teste revelou que o extrato pigmentado cor de canela obteve ação antimicrobiana apenas contra *Bacillus cereus* na dosagem de 12 mg/mL. Os demais extratos estão em fase de teste e posteriormente será avaliada sua atividade antifúngica.