

ATIVIDADE ANTIBACTERIANA IN VITRO DE PLANTAS CONDIMENTARES DO GÊNERO OCIMUM - LABIATAE (O. SELLOI BENTH. - ANIS VERDE; O. BASILICUM L. – MANJERICÃO; O. GRATISSIMUM L. – ERVA CRAVO, ALFAVACA) FRENTE A ZOONOSES TRANSMISSÍVEIS POR ALIMENTOS. *Sâmia de Alencar Souto, Ana Azevedo Sobreiro, Heloisa Helena Chaves Carvalho, José Maria Wiest (orient.) (UFRGS).*

Várias espécies de *Ocimum* são plantas classicamente fornecedoras de óleos essenciais, sendo largamente utilizadas como condimentos em pratos especiais bem como aromatizante de licores e perfumes. Estudos indicam atividade bactericida, analgésica, larvicida, repelente de insetos e antiinflamatória destes extratos. Com o objetivo de avaliar a atividade antibacteriana in vitro, expressa em IINIB e IINAB (Intensidades de Inibição e Inativação Bacterianas, respectivamente) foram confrontados extratos hidro-alcoólicos destas três plantas com agentes zoonóticos transmissíveis por alimentos, Gram-positivos como: *Staphylococcus aureus* (ATCC 25923) e *Enterococcus faecalis* (ATCC 19433); e Gram-negativos como: *Escherichia coli* (ATCC 11229) e *Salmonella Enteritidis* (ATCC 11076). As extrações das diferentes plantas apresentaram capacidade de inativação e/ou de inibição seletivas sobre os diferentes inóculos bacterianos estudados, permitindo antever sua aplicação prática.