

CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DO EXTRATO FLUIDO DOS FRUTOS DE SPONDIAS MOMBIN (ANACARDIACEAE)

ISAQUE SOUSA PRADO, SUZANA FERREIRA ALVES
isaquesprado@yahoo.com.br

Objetivo: Caracterizar aspectos físico-químicos e avaliar eventual atividade do extrato fluido do fruto contra bactérias. **Método:** Realizou-se os testes de teor de sólido, densidade, Cromatografia de Camada Delgada (CCD) e Concentração Inibitória Mínima (CIM) por meio da técnica de microdiluição em caldo, frente a 18 cepas bacterianas. **Resultados:** A análise permitiu observar que o extrato vegetal do fruto apresentou teor de sólido de 25,87%, densidade de 0,942 e a formação de três bandas na CCD, uma amarelada e outras duas azuladas, indícios da presença de compostos como flavonóides e ácidos fenólicos. O extrato não apresentou atividade antibacteriana para maior parte das cepas testadas (16), e apresentou atividade moderada e fraca para duas das cepas testadas, *Serratia marcescens* (ATCC 14756) e *Bacillus cereus* (ATCC 14579), respectivamente. **Conclusão:** Embora não sendo efetivo nas concentrações testadas para maior parte das cepas, é interessante investigar o potencial antibacteriano do extrato para as duas cepas com atividade, uma vez que constituem patógenos de interesse médico-hospitalar. Além de analisar potenciais aplicações do extrato na área cosmética, devidos suas características antimicrobianas e atividade antioxidante.

Palavras-chave: Caracterização físico-química. Concentração Inibitória Mínima (MIC). *Spondias mombin*.