



Desenvolvimento de Extrato de Farinha de Semente de Goiaba (*P. guajava*) para Posterior Aplicação como Antimicrobiano

Aline Batista Valadão, Bianca de Castro Rossi Magalhães, Bruna Silva, Daniela Barros de Oliveira, Luana Pereira de Moraes.

A goiaba (*P. guajava*) é um fruto muito utilizado pela indústria processadora de sucos e doces, gerando uma grande quantidade de resíduos devido a presença das sementes. Um problema comum nos alimentos, seja pelo clima e ambiente favorável para desenvolvimento microbiano ou pela falta de boas práticas de higiene durante a manipulação dos alimentos, é a grande perda dos diferentes alimentos pela contaminação microbiana. Neste contexto atual de aproveitamento integral dos alimentos, geração de baixa quantidade de resíduos pelas indústrias processadoras e um crescente e exigente mercado consumidor de alimentos, tem resultado em pesquisas para obtenção de antimicrobianos naturais, tais como os componentes das frutas, em detrimento aos sintéticos comumente empregados pelas indústrias alimentícias, possibilitando futuras aplicações nas diferentes áreas alimentícias. Destaca-se a importância do estabelecimento do controle da qualidade do fruto, a fim de que sejam utilizadas para o desenvolvimento de antimicrobianos segura, eficaz e com qualidade. Diante deste panorama, a presente proposta trata-se da elaboração da farinha da semente de goiaba (*P. guajava*) provenientes de indústrias processadoras e comércio local da região norte fluminense, elaboração do extrato e posterior aplicação na área alimentícia como antimicrobiano para os microrganismos *Staphylococcus aureus* e *Penicillium*. Foi verificado que o peso das sementes do fruto foi de 570g e o valor médio da massa fresca dos frutos foi 77,1 g. Os resultados obtidos mostraram que a extrato da farinha da semente não apresentou atividade antimicrobiana para os microrganismos *Staphylococcus aureus* e *Penicillium* na formulação desenvolvida. Assim, baseado nos resultados preliminares, podemos concluir que a atividade microbiana não está provindo do extrato alcoólico e aquoso da farinha de semente do fruto.