



Isolamento e Atividade Antimicrobiana de Bactérias ácido lácticas Autóctones da Região Noroeste Fluminense

Priscila de Almeida Siqueira, Daniel Saraiva Lopes, Layne Gaspayme da Silva, Paula Aparecida Martins Borges Bastos

As Bactérias ácido lácticas (BAL) são microrganismos comumente utilizados na produção de fermentados. Sabe-se que as BAL podem caracterizar sensorialmente um produto, além de atuar como conservantes, competindo com microrganismos patogênicos. O presente projeto, iniciado em 2019 e renovado em 2020, visa isolar e caracterizar BAL, oriundas de leite cru e queijos artesanais do município de Bom Jesus do Itabapoana - RJ, verificando o seu potencial de antagonismo contra *Listeria monocytogenes*. Na primeira etapa foram realizadas análises laboratoriais e com os resultados obtidos foi elaborado artigo, o qual foi submetido a revista científica e está em fase de avaliação. Nessa nova etapa (2020/2021), em atividade virtual em virtude da pandemia, está sendo realizado um amplo levantamento bibliográfico utilizando as bases de dados: SciELO, Science Direct, Periódicos CAPES e PubMed, com o intuito de viabilizar a construção de um referencial teórico contendo artigos publicados no período de 10 anos (2010-2020), além do primeiro semestre de 2021, a fim de elaborar um artigo de revisão. Além disso, o projeto colaborou com a produção de conteúdos digitais em um projeto de extensão intitulado: "Popularização da Ciência: Desvendando a Microbiologia", criando postagens para a página no formato de vídeo, texto e ilustração.

*Instituição do Programa de IC: Instituto Federal Fluminense
Fomento da bolsa: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e Instituto Federal Fluminense.*