

AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO EXTRATO DE *CAPSICUM CHINENSE* (PIMENTA CUMARI-DO-PARÁ) (APOIO UNIP)

Aluna: Camila Luanda d’Affonseca Batista

Orientadora: Profa. Dra. Ellen Tanus Rangel

Curso: Farmácia

Campus: Brasília

Conhecidas por terem diversos benefícios como plantas medicinais, as pimentas também estão introduzidas na culinária, cosmetologia, estética, paisagismo e na farmacologia. As pimentas da espécie *Capsicum chinense* (Cumari-do-pará) são muito utilizadas na gastronomia brasileira, principalmente na região Norte e Sudeste, possuem propriedades analgésicas e anti-inflamatórias, devido à presença de capsaicina, além de conter uma variedade enorme de nutrientes, entre eles, as vitaminas A, E e C, porém a Cumari-do-pará ainda é pouco estudada. Por apresentar potencial ação antimicrobiana deve ser explorada, a fim de encontrar novas moléculas capazes de obter efeito terapêutico desejado contra patógenos, pois a resistência às moléculas existentes faz com que a comunidade científica esteja em constante busca por novas moléculas eficientes e novas alternativas de terapia farmacológica. Nesse contexto, este estudo avaliou a atividade antimicrobiana do extrato bruto etanólico da pimenta *Capsicum chinense* (Cumari-do-pará). Foram realizados testes microbiológicos de difusão em ágar para verificação de atividade antifúngica contra cepa de *Aspergillus niger* e atividade antibacteriana contra cepas de *Escherichia coli*, *Streptococcus* spp. e *Staphylococcus aureus*. Constatou-se atividade antibacteriana para *S. aureus* com halo de inibição de 18,5 mm e para *E. coli* com halo de inibição de 12,3 mm. Para o *A. niger* não foi observada atividade no teste. Nas análises fitoquímicas foram detectados alcaloides, saponinas e taninos. Esses resultados mostram uma potencial ação antimicrobiana. No entanto, são necessários outros estudos para determinação

da concentração inibitória mínima e para o isolamento e identificação dos compostos bioativos responsáveis por essas atividades.