



III encontro de jovens investigadores



11 a 13 de novembro de 2015

Programa

Sessão painel 2

Satisfação dos formandos que frequentaram as ações de formação do projeto Dinamizar

Diana Sofia da Silva Coelho, Paula Odete Fernandes

Satisfação no trabalho em profissionais de enfermagem

Sandra Moura, Manuel Bras, Eugénia Anes, Carina Ferreira

Beef quality evaluation system

Cátia Teixeira, Vasco Cadavez, Fernando Monteiro

Hidrólise de curcumina microencapsulada

Valter Martins, Margarita Valero

Biomodelação matemática da temperatura do pé diabético

Cátia Santos, Cátia Macedo, Ana Isabel Pereira

Efeitos da variação da precipitação na comunidade zooplanctónica da albufeira do Azibo

Danielle Machado Vieira, Alinne Gurgão Oliveira, Ana Maria Gerales

Wild mushroom extracts potentiate the action of standard antibiotics against multiresistant bacteria

Inês Lourenço, Maria José Alves, Anabela Martins, Manuela Pintado

Efeito de sais na solubilidade da diglicina e N-acetilglicina em água

Yoselyn Santos, Olga Ferreira, Simão P. Pinho

Pesquisa de microrganismos em dispensadores de antissépticos, desinfetantes e detergentes num hospital

Ana Pereira, Isabel Soares, Marina Rosmaninho, Andreia Conde, Maria Alves, Isabel Ferreira, Helena Pimentel, Graça Pombo

Qualidade físico-química e microbiológica das águas de piscina do distrito de Bragança

João Pereira, Liliana Barros, Ana Soares, António Nogueira, Andrea Afonso, Bruno Pires

BMI and physical activity in diabetic adolescents followed Hospital Barcelos

Maria Neto, Helena Cunha, Mariana Pereira, Susana Pinto, António Fernandes, Ana Pereira

Qualidade de patés oriundos de carne de ovelha e cabra

Juliano Motta, Etelvina Pereira, Sandra Rodrigues, Alfredo Teixeira

Avaliação da atividade antimicrobiana do vinagre em amostras de alface

Andreia Emídio, Lina Cancela, Olga Ferreira, Cristina Teixeira, Ana Maria Queiroz

Benefícios fiscais vs rentabilidade por setor de atividade no interior de Portugal

Miguel Alexandre Silva Gonçalves, Paula Odete Fernandes

Adesão terapêutica nos idosos do concelho de Macedo de Cavaleiros

Alípio Marcos, Carlos Pires Magalhães, Adília Fernandes

Interactive/automated method to count bacterial colonies

João Ribeiro, Fernando Monteiro, Ramiro Martins

Atividade antimicrobiana do extrato bruto de açai (*Euterpe oleracea* Mart.) em isolados clínicos

Rafaela Soares, Lília Baía, Cláudia Santos, Maria José Alves, Helena Pimentel, Wiliam C.B. Regis, Isabel C.F.R. Ferreira

Atividade Antimicrobiana do extrato bruto de Açai (*Euterpe oleracea* Mart.) em
isolados clínicos

Maria José Alves^{1,2}, Helena Pimentel², Lília Baía², Rafaela Soares², Cláudia
Santos², William C.B. Regis³, Isabel C.F.R. Ferreira¹

1 Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

2 Escola Superior de Saúde de Bragança (ESSa), Instituto Politécnico de Bragança, Bragança, Portugal

3 Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais (PUCMinas), Instituto de Ciências Biológicas e da Saúde, Belo Horizonte, Brasil

Resumo

O presente trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antimicrobiana do extrato de açai (*Euterpe Oleracea Mart.*) em isolados clínicos com elevados perfis de resistência a diferentes antimicrobianos provenientes do Centro Hospitalar de Trás – os – Montes e Alto Douro – Unidade de Vila Real.

A concentração mínima inibitória (CMI) foi determinada utilizando o ensaio colorimétrico rápido que utiliza o corante cloreto de *p*-iodonitrotetrazólio (INT) após já ter sido efetuado o método da microdiluição.

De acordo com os resultados obtidos, o extrato bruto de açai possui atividade antimicrobiana para todas as bactérias Gram positivo testadas. A CMI mais baixa (0,25 mg/ml) foi detectada para *Staphylococcus aureus* sensível à metilina (MSSA) seguida da CMI 0,5 mg/ml para *Staphylococcus aureus* resistente à metilina (MRSA), *Streptococcus agalactiae* e *Enterococcus faecalis*.

Relativamente às bactérias Gram negativo foi verificada atividade antimicrobiana do açai para *Morganella morganii*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Acinetobacter baumannii* com CMI de 1 mg/ml e 2 mg/ml respectivamente. Foram obtidos melhores resultados para bactérias Gram positivo comparativamente com as bactérias Gram negativo.

Assim, podemos constatar que mesmo recorrendo a baixas concentrações (2 mg/ml) os resultados são muito promissores mesmo em bactérias Gram negativo com perfis de resistência elevados e relacionadas com as infeções associadas aos cuidados de Saúde (IACS) como a *Pseudomonas aeruginosa* e *Acinetobacter baumannii*.

Palavras-Chave: isolados clínicos, biofilme, extrato de Açaí, atividade antimicrobiana, multirresistência