



Análise antifúngica do Hortelã-pimenta (*Mentha piperita*) em fungos *Aspergillus niger* e *Aspergillus tamarii*

Maria Alice Lima de Souza Frutuoso (FRUTUOSO, M. A. L. S.) - marialicelimma@gmail.com¹

Vanessa Pontes de Lima (LIMA, V. P.) - vanessapontesdelima@gmail.com²

Bruno de Castro Jardim (JARDIM, B. C.) - bruno.jardim@iff.edu.br³

Vivian Vasques de Oliveira Leite (LEITE, V. V. O.) - 0518038@professor.unig.edu.br⁴

¹*discente do curso de farmácia- UNIG- Universidade Iguaçu- Itaperuna*

²*Técnico de nível superior- UNIG- Universidade Iguaçu- Itaperuna*

³*Discente do Instituto Federal Fluminense (IFF)- campus Itaperuna*

⁴*docente do curso de farmácia - UNIG-Universidade Iguaçu-Itaperuna*

Área do Conhecimento: Ciências Biológicas, Ciências da Saúde e Psicologia
Projeto de Pesquisa (Graduação)

Resumo

O mentol, principal componente bioativo da hortelã-pimenta (*Mentha piperita*), destaca-se por seu amplo uso nas indústrias farmacêutica, cosmética e alimentícia devido às suas propriedades analgésicas, anti-inflamatórias e antimicrobianas. A hortelã-pimenta (*Mentha piperita*), rica em compostos como mentol e mentona, apresenta reconhecidas propriedades antifúngicas, antibacterianas e antimicrobianas. Nos últimos anos, estudos vêm reforçando o potencial desse monoterpeno como agente antifúngico natural, tornando-se uma alternativa promissora frente à crescente resistência microbiana aos antifúngicos sintéticos. A fitoterapia, nesse contexto, ganha destaque ao utilizar plantas medicinais como alternativas terapêuticas naturais, sustentáveis e acessíveis.

Este trabalho tem como objetivo analisar o potencial antifúngico do óleo essencial extraído da *M. piperita* e comparar seu efeito com o óleo comercial de menta (mentol) e a infusão das folhas da mesma planta frente aos fungos *Aspergillus niger* e *Aspergillus tamarii*. Os fungos utilizados foram selecionados por serem conhecidamente persistentes e encontrados em diversos ambientes.

O óleo volátil foi obtido por meio da técnica de arraste a vapor, com separação da fase oleosa utilizando como solventes éter etílico e hexano, resultando em um rendimento de 7,6%, considerado satisfatório segundo a literatura para óleos essenciais. Os testes microbiológicos iniciais foram realizados em ágar nutriente, em triplicatas, utilizando a técnica de espalhamento superficial. As culturas foram incubadas em estufa a 27 °C e a inibição foi avaliada de 1 a 5 dias.

Resultados preliminares indicaram que as três formas de obtenção apresentaram efeito antifúngico promissor. Em ensaios de fumigação, o óleo comercial demonstrou total inibição do crescimento de *A. niger* e *A. tamarii*. Assim, espera-se que o óleo extraído in natura apresente ação antifúngica semelhante ou superior à observada com o óleo essencial comercial, reforçando o potencial terapêutico da *M. piperita* e do mentol como agentes antifúngicos naturais.

Palavras-chave: hortelã; ninger; tamarii; fitoterapia; antifungico.

Instituição de Fomento: não tem