



17

STEVIA REBAUDIANA: ¿EDULCORANTE NATURAL CON EFECTO ANTIMICROBIANO?

Profesora coordinadora: Angustias Márquez Lema

Sara Gutiérrez Valderas, Juan Antonio Cerezo, Miriam Aguilera Llanos,

M^a Carmen Morales del Pozo, Susana Hidalgo Serrano

Colegio Santísima Trinidad Sansueña

C/ Sansueña, 1. 14012 Córdoba.

<http://sansuena.obrapia.es>

angustias.marquez@fdemartires.es

Los antimicrobianos naturales son aquellos procedentes del mundo vegetal que son capaces de inhibir el crecimiento de los microorganismos o de eliminarlos. La *Stevia rebaudiana* es un tipo de planta originaria de la región oriental de Paraguay, donde los indígenas guaraníes la usaban tradicionalmente por sus aplicaciones edulcorantes y medicinales. Entre las propiedades medicinales, destacan las acciones antimicrobiana, dietética, hipertensora, digestiva e hipoglucémica, por lo que el uso como edulcorante natural acalórico está recomendado en muchos países, para personas afectadas de diabetes *mellitus* tipo II. El objetivo del presente trabajo consistió en estudiar *in vitro* el potencial antimicrobiano de *Stevia*, frente a tres cepas bacterianas causantes de enfermedades en humanos (*Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Bacillus cereus*). En el laboratorio de nuestro colegio, los alumnos participantes han desarrollado un estudio de la actividad antimicrobiana de *Stevia* (fresca, macerada y sin macerar) frente a estas tres cepas bacterianas, usando dos tipos de ensayos *in vitro*: cultivo microbiológico y pruebas de sensibilidad. Tras los ensayos realizados por dichos alumnos y cómo demostrarán en la exposición de los resultados, se observa que dependiendo del tratamiento que demos a *Stevia*, ésta presentará un mayor o menor efecto antimicrobiano frente a tres las cepas ensayadas.

Palabras clave: *Stevia, efecto antimicrobiano, edulcorante, natural, acalórico.*