Larissa Cristina Costaa, Márcia Cristina Furlanetob, Kátia Real Rochab, Márcia Regina Terrab, Janaína Schuellera, Giovanna Santanab, Natara Fávaro Tosoni a, Luciana Furlaneto Maiaa\*

a Department of Food Technology, Federal Technological University of Paraná, Pioneiros Avenue, 3131. CEP 86036-370. Londrina - PR – Brazil.

b Department of Microbiology, Londrina State University, Londrina - PR – Brazil

\* corresponding author: e-mail address: lucianamaia@utfpr.edu.br (Luciana Furlaneto-Maia)

**Originalidade e relevância**

Prezado editor-chefe

O manuscrito entitulado “Influence of optimised commercial mediumon bacteriocin production by Enterococcus faecium” reporta um estudo da produção de enterocinas em diversas condições de suplementação do meio de cultura, a fim de verificar a interferencia de certas substâncias na ação antagonica desse peptideo.

As substancias utilizadas neste estudo são as mesmas utilizadas no processamento de alimentos, portanto, os resultados aqui obtidos são de grande relevancia, uma vez que as enterocinas podem ser utilizadas como bioconservantes de alimentos.

Trabalhos semelhantes foram realizados com outras bacteriocinas, porém enterocinas não há muitos relatos na literatura, nem tão pouco com a abundãncia de parametros avaliados.

Dra Luciana Furlaneto Maia