**Declaração de importância**

Atualmente, existem diversas tecnologias de preservação e conservação de alimentos. Contudo, há inúmeros estudos para o desenvolvimento de tecnologias e/ou métodos de conservação para que, juntamente com as tecnologias existentes, possam oferecer alimentos seguros aos consumidores.

Existem alguns fatores que influenciam na produção de bacteriocinas em meio sintético, como condições de incubação, de temperatura, pH e tempo de incubação afetam a produção de bacteriocinas. A composição do meio de crescimento com uma rica fonte de nitrogênio, fosfato, carbono e substâncias surfactantes ou até mesmo o aumento destes nutrientes favorece ou não a produção das bacteriocinas.

Diante do exposto, o objetivo do trabalho será avaliar as enterocinas produzidas pelas espécies de *Enterococcus* bem como analisar as melhores condições que influenciam a produção de enterocinas para que se torne uma alternativa na aplicação em alimentos como conservantes naturais.