

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DO FUNGO *Nomuraea rileyi* FARLOW (SAMSON) EM MEIO LÍQUIDO

Maira Lermen de Almeida (BIC/FAPERGS), Neiva Monteiro de Barros, Lúcia Rosane Bertholdo Vargas - Instituto de Biotecnologia/UCS - mairalermen@terra.com.br

O fungo *Nomuraea rileyi* é um fungo entomopatogênico que vem sendo muito estudado nos últimos anos visando a sua utilização no controle de pragas. Esse patógeno ocorre em mais de 32 espécies de insetos, sendo que cerca de 90% dos hospedeiros de *N. rileyi* pertencem à ordem Lepidoptera. No Brasil, os produtores de soja conhecem a grande eficiência deste fungo no controle natural da lagarta da soja *Anticarsia gemmatalis*. O fungo é favorecido em seu crescimento em temperaturas em torno de 25°C e a umidade relativa entre 60 e 100%. Estas condições ambientais são essenciais para que os conídios germinem na cutícula do inseto, estabelecendo-se a infecção. O objetivo deste trabalho foi avaliar o crescimento do fungo em meio líquido, considerando-se o consumo de glicose, pH e massa micelial produzida pelo fungo no período de 12 dias. Foram utilizados erlenmeyers de 250 mL, contendo 100mL de meio líquido (2% glicose, 1% peptona de caseína, 100mL água destilada) os quais foram autoclavados. Foi inoculado 1 mL da suspensão do fungo *N. rileyi* da linhagem Gu87401, proveniente do município de Guaíba/RS, na concentração de $5,4 \times 10^7$ con/ mL, mantidos em agitação contínua com temperatura de $25^\circ\text{C} \pm 2$. A cada 24 horas, um erlenmeyer foi retirado e o meio líquido foi filtrado, a produção de micélio foi avaliada pelo peso úmido e seco, medido-se o pH do meio e avaliando-se a quantidade de glicose pelo método de determinação de açúcares redutores, proposto por Müller et. al. (1959). Verificou-se um crescimento micelial que variou de 0,1 a 0,9 gramas/peso seco, sendo que o consumo de glicose variou de 17 g/L a 13 g/L até 312h. Os valores de pH decresceram de 6,3 no tempo inicial até 5,1. Constatou-se que o consumo de glicose permanece estável à medida que a massa micelial aumenta e os valores de pH decrescem. Sugere-se a continuidade destas avaliações, aumentando-se o tempo de cultivo do fungo e diferentes valores de pH.

Palavras-chave: cultivo, *Nomuraea rileyi*, meio líquido

Apoio: UCS, FAPERGS