

290

AVALIAÇÃO DO CRESCIMENTO DO FUNGO NOMURAEA RILEYI FARLOW (SAMSON) EM MEIO LÍQUIDO. Máira Lermen de Almeida, Lúcia Rosane Bertholdo Vargas, Neiva Monteiro de Barros (orient.) (UCS).

O fungo *Nomuraea rileyi* ocorre em mais de 32 espécies de insetos, sendo que cerca de 90% dos hospedeiros de *N. rileyi* pertencem à ordem Lepidoptera, com grande eficiência no controle natural da lagarta da soja *Anticarsia gemmatilis*. 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°C

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. (Fapergs).