

POTENCIAL DE DEGRADAÇÃO DO MESOCARPO DE BABAÇU POR RIZOBACTÉRIAS DE SOLOS AMAZÔNICOS (APOIO UNIP)

Aluno: Gustavo Saraiva Moraes

Orientadora: Profa. Dra. Cassiane Minelli de Oliveira

Curso: Ciências Biológicas

Campus: Manaus

O experimento teve como objetivo testar 22 rizobactérias capazes de degradar a farinha do mesocarpo de babaçu nas temperaturas de 27°C, 37°C e 55°C. Dividiu-se o experimento em duas etapas. Na primeira, foram testados 14 rizóbios da coleção do Laboratório de Microbiologia do Solo do INPA, nas temperaturas de 27°C e 37°C, enquanto na segunda etapa foram testados 8 rizóbios nas temperaturas de 27°C e 55°C, com quatro repetições, usando o método de Oliveira e Magalhães (1999) para as avaliações. Para os testes realizados, foi utilizado o meio de cultura YMA (Vicent, 1970), substituindo-se o manitol pela farinha do babaçu como fonte de carbono (10 g babaçu, 0,5 g K₂HPO₄, 0,2 g MgSO₄, 0,1 g NaCl, 0,5 g extrato de levedura em 1 L de água destilada). As colônias foram avaliadas a cada 72 horas, tendo como base o método de repicagem proposto por Oliveira e Magalhães (1999), que utiliza notas que variam de 1,0 (sem crescimento visível) a 4,0 (crescimento máximo), podendo ter valores intermediários com intervalos de 0,25, sendo considerado de pouco crescimento os isolados que apresentaram valores de 1,0 a 2,0 mediano de 2,06 a 3,0 e ótimo crescimento os valores de 3,06 a 4,0. Pelos resultados obtidos, foi possível identificar que, das 22 rizobactérias isoladas, 6 apresentaram ótimo crescimento sob a temperatura de 27°C, 5 de crescimento moderado sob a temperatura de 27°C e 24 apresentaram pouco ou nenhum crescimento visível sob as temperaturas de 37°C e 55°C. Portanto, observou-se que uma grande parcela dos rizóbios isolados não teve êxito na degradação da farinha do mesocarpo de babaçu sob altas temperaturas. Sendo assim, conclui-se que os isolados testados não apresentaram resistência a altas temperaturas.