

## Controle de fungos filamentosos deteriorantes de frutos por leveduras

Luana Ross<sup>1</sup>; Gildo Almeida da Silva<sup>2</sup>; Bruna Carla Agustini<sup>3</sup>; Maria Antonieta Luvison Morini<sup>4</sup>

A microflora presente nos cachos de uva abriga microrganismos que podem promover a fermentação, conferir propriedades organolépticas agradáveis ao produto final e também impedir que outros agentes microbianos se desenvolvam na superfície das bagas, em especial, os fungos fitopatogênicos. Problemas fitopatológicos comprometem tanto aspectos econômicos quanto a qualidade do produto final. O objetivo deste trabalho foi avaliar o comportamento de leveduras *killer* com relação ao controle de fungos fitopatogênicos *Botrytis cinerea*, *Glomerella cingulata* e *Penicillium expansum*. Foram empregadas para o controle as linhagens *killer Hanseniaspora opuntiae* (13GTRU15), *Candida diversa* (44TASL15) e *Saccharomyces cerevisiae* (91B84). O meio M8020 e suas diluições  $\frac{1}{2}$  e  $\frac{1}{4}$  foi testado para avaliar apenas a ação da levedura 91B84 sobre os fungos *Glomerella cingulata* e *Penicillium expansum*. O acompanhamento do crescimento dos fungos foi efetuado por medição escalar do raio da colônia, tendo como referência o crescimento de cada fungo sem a presença da levedura antagonista. Calculou-se o fator de inibição  $\phi$  ( $\phi$ ) para três distintas situações, com relação ao raio da colônia ( $r_c$ ):  $r_c$  em direção às estrias da levedura comparado com o  $r_c$  em direção espaço livre da placa ( $\phi_1$ );  $r_c$  em direção ao espaço livre comparado ao  $r_c$  na placa de referência ( $\phi_2$ ) e  $r_c$  em direção às estrias da levedura comparado ao  $r_c$  na placa de referência ( $\phi_3$ ). O melhor controle do crescimento dos fungos foi obtido com as linhagens 91B84 e 13GTRU15 no meio M8020. Com as diluições do meio M8020, o *Penicillium expansum* e a *Glomerella cingulata* apresentaram crescimento mais rápido conforme a progressão da diluição. Mesmo assim, a linhagem 91B84 retardou de forma relevante o crescimento do fungo.

Apoio: Embrapa Uva e Vinho e CNPq, Projeto 800738/2014-4.

<sup>1</sup> Graduanda do IFRS, Av. Osvaldo Aranha, CEP 95.700-000 Bento Gonçalves, RS. Bolsista CNPq da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: luana.ross@colaborador.embrapa.br

<sup>2</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho, CEP 95.700-000 Bento Gonçalves RS. E-mail: gildo.almeida@embrapa.br

<sup>3</sup> Analista de Laboratório da Embrapa uva e Vinho, CEP 95.700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: bruna.agustini@embrapa.br

<sup>4</sup> Assistente de laboratório da Embrapa Uva e Vinho, CEP 95.700-000 Bento Gonçalves, RS. E-mail: maria.morini@embrapa.br