

UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS NA OBTENÇÃO DE
ESPOROS DE *Bacillus thuringiensis*. II - FERMENTAÇÃO SEMI-
SÓLIDA

THE USE AGROINDUSTRY SUBPRODUCTS IN THE OBTAINMENT OF
Bacillus thuringiensis SPORES. II - SEMI-SOLID
FERMENTATION

D.M.F. CAPALBO¹; I.O. MORAES² & C.M. SOARES¹

Para redução de custo de produção do inseticida biológico à base de *Bacillus thuringiensis* estudou-se a viabilidade de utilização do processo de fermentação semi-sólida. Para composição do meio de cultura, foram testados os seguintes resíduos industriais: farinha de penas; farinha de vísceras; malte residual de cervejaria; resíduo sólido de indústria de papel e celulose; farelo de bolachas e doces; e resíduo sólido de indústria de sabões. O processo foi realizado em frascos de 250ml contendo 10g de substrato. Foram observadas condições assépticas durante todo o processo. A temperatura foi mantida a 30°C e os frascos foram agitados manualmente uma vez ao dia. Amostras periódicas foram analisadas quanto ao pH e ao número de esporos bacterianos presentes. Dos substratos testados, destacaram-se o resíduo de indústria de papel e celulose, e o malte residual de cervejaria. Estes dois subprodutos foram então utilizados nos estudos de ampliação de escala do processo fermentativo proposto, realizados em frascos de 2500ml, nas mesmas condições anteriores. Resultados promissores foram alcançados também nesta etapa.

¹ EMBRAPA/CNPDA - C.P. 69 - Jaguariúna-SP

² UNESP/IBILCE - DETA - S.J. - Rio Preto-SP