

Utilização da manipueira na produção de Bacillus thuringiensis por fermentação submersa. [EISE M.F.CAPALBO*; IRACEMA O.MORAES**; HELOISA H.CONTI***; (* EMBRAPA / CNPDA, CP 69, Jaguariūna-SP; **IBILCE/UNESP, CP 136, S.J. do Rio Preto-SP). Utilization of "manipueira" for the production of Bacillus thuringiensis by submerged fermentation.

Este estudo teve por objetivo a utilização de resíduo líquido da produção de farinha de mandioca (manipueira) como substrato para crescimento e esporulação de Bacillus thuringiensis. Os ensaios foram realizados em Erlenmeyers de 250 ml sob agitação e temperatura controladas. Foram realizadas análises de pH, densidade ótica, concentração de açúcares e contagem de esporos em placas de Petri, a intervalos regulares. Dos parâmetros analisados o pH, densidade ótica e contagem de esporos apresentaram correspondência direta em seu comportamento. Houve um pequeno decréscimo inicial do pH, sendo que retornou à neutralidade e teve o seu valor aumentado acentuadamente após as trinta horas de fermentação. A densidade ótica sofreu um aumento gradativo que se mostrou também acentuado após as trinta horas de fermentação. A contagem de esporos após as trinta horas de fermentação teve o seu valor dobrado. Os resultados promissores alcançados até o momento, sugerem a continuidade dos estudos sobre a utilização desse resíduo como substrato para a produção de B. thuringiensis em fermentadores de maior porte.

*** Bolsista CNPq - CNPDA/EMBRAPA.

