

BACTÉRIAS DE RIZOSFERA DE Videira E SUA RELAÇÃO COM
*Fusarium oxysporum*Gildo Almeida da Silva¹

Embora o comportamento de microrganismos obtido "in vitro" não seja o mesmo que se observa em condições de campo, informações importantes podem ser obtidas a respeito do potencial de uso destes microrganismos para controle biológico. Através de simulações com meios de cultura, pode-se avaliar a importância da alteração do meio sobre o relacionamento de diferentes microrganismos que habitam praticamente o mesmo ambiente. Para investigar a relação entre microrganismos de solo, testes de interação entre bactérias oligotróficas (*Pseudomonas* sp. linhagens F5 e P2B e *Serratia* sp. linhagem P2A), isoladas de rizosfera de parreira, e o fungo de solo *Fusarium oxysporum* foram realizados em meio sólido. Através dos coeficientes de inibição do crescimento do fungo em direção às estrias de bactérias (st) e em direção ao espaço livre (fw), foi possível estabelecer, em condições controladas, a capacidade das bactérias em deter ou estimular o crescimento do fungo nos meios complexos BDA (batata dextrose ágar) e PSAF (*Pseudomonas* agar F) e nos meios sintéticos G65Fm e G65Fm1. Os maiores coeficientes de inibição foram observados no meio PSAF, independentemente da linhagem utilizada e da direção do crescimento do fungo. A linhagem F5, na direção st, mostrou um índice de inibição de 1,0 em PSAF contra 0,126 em BDA. Nos demais meios, o crescimento do fungo foi estimulado. Na direção fw, apenas o meio PSAF permitiu inibição (0,984). Nos demais meios, a bactéria estimulou o crescimento do fungo. A linhagem P2A, na direção st, inibiu o fungo em todos os meios utilizados com índices de inibição para BDA, PSAF, G65Fm e G65Fm1 de 0,103, 0,724, 0,104 e 0,581, respectivamente. Na direção fw, apenas o meio BDA estimulou o crescimento. A linhagem P2B inibiu o fungo de forma efetiva apenas no meio PSAF nas direções st e fw. As alterações no relacionamento entre as bactérias e o fungo, em função do meio de cultura e da concentração de metabólitos, ficaram evidentes. Os resultados mostram que a capacidade inibitória dessas bactérias em relação ao fungo se deve à concentração e à difusividade de substâncias produzidas no meio.

¹ EMBRAPA-Centro Nacional de Pesquisa de Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700 000 Bento Gonçalves, RS.