

SOBREVIVÊNCIA E VIRULÊNCIA DE *Trichoderma* sp. EM DUAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. J.A.S. LIMA, W. A. MENEZES, S.C.C. de H. & S.C. da CRUZ. (Embrapa Semi-Árido, C.P. 23, 56300-000, Petrolina-PE). Survival and virulence of *Trichoderma* sp. and two storage conditions.

O presente trabalho foi conduzido com a finalidade de avaliar a sobrevivência e virulência de duas espécies de *Trichoderma*, *T. viride* (TR2) e *T. harzianum* (T25), em duas condições de armazenamento. As espécies

foram cultivadas em sacos de polipropileno contendo arroz autoclavado (300g/saco) durante 15 dias. Posteriormente, fez-se a trituração em liquidificador adicionando-se água (20 L de água/1 saco de 300g), sendo o material distribuído em Erlenmeyer e armazenado em condições ambiente, a temperatura de 30°C e em geladeira, a temperatura de 10°C. A sobrevivência foi avaliada através do crescimento micelial fazendo sucessivas repicagens da solução para placa de Petri contendo BDA (1 ml/placa), no caso da virulência, avaliou-se o antagonismo exercido sobre o fungo *Sclerotium rolfsii* proveniente de tomate infectados, pelo método de cultura pareada em BDA. Foram realizadas 06 avaliações durante 03 meses. Nas duas condições de armazenamento, as duas cepas apresentaram crescimento micelial por toda extensão da placa em 05 dias, só ocorrendo esporulação nas cepas armazenadas em geladeira. No entanto, o antagonismo ao *S. rolfsii* foi mantido, inibindo o crescimento micelial do patógeno, em todas as avaliações realizadas.