

EFEITO DO TEMPO DE ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE SOBRE O **Baculovirus** **spodoptera**, na mortalidade da lagarta do cartucho, **Spodoptera frugiperda**.<sup>1</sup>

VALICENTE, F.H.<sup>2</sup>; CRUZ, I.<sup>2</sup>

Um dos principais problemas na conservação do Baculovírus é o tempo e a temperatura de armazenamento. Este bioensaio teve como objetivo determinar a perda de viabilidade do **Baculovirus** na mortalidade da **Spodoptera frugiperda**, quando armazenado em temperatura ambiente. Uma solução contendo  $2 \times 10^6$  pol/ml foi retirada do "freezer" e deixada em temperatura ambiente ( $25^\circ\text{C} \pm 30^\circ\text{C}$ ). As folhas de milho foram desinfetadas com hipoclorito de sódio a 0,5%. Larvas sadias da criação artificial, de 6 dias de idade, foram alimentadas com folhas de milho infectadas com o Baculovírus 1,8,10,14 e 22 dias após ter sido retirado do freezer. As larvas ficaram em contato com as folhas contaminadas pelo vírus durante 48 horas. Após este período, as larvas foram transferidas para a dieta artificial e observadas diariamente. Os resultados mostraram que a mortalidade diminui à medida que o tempo de permanência do vírus fora do freezer aumentou. A mortalidade manteve-se alta com o vírus armazenado até 10 dias em temperatura ambiente (88%). A maior mortalidade (98%) e a menor mortalidade (59%) ocorreu quando o vírus ficou 1 e 22 dias em temperatura ambiente, respectivamente. Preferencialmente o vírus deve ser armazenado em "freezer".

1- Pesquisa financiada pela EMBRAPA

2- CNPMS/EMBRAPA - Caixa Postal 151 - 35700 Sete Lagoas - MG