

**C. Ciências Biológicas - 10. Microbiologia - 3. Microbiologia**

**ISOLAMENTO DA MICROBIOTA ASSOCIADA AOS FRUTOS DO CERRADO MINEIRO**

Emilly Vieira Teodoro <sup>1</sup>

Mariana Dias<sup>2</sup>

Cristina Ferreira e Silva Batista <sup>3</sup>

Carla Luiza da Silva Ávila <sup>4</sup>

Rosane Freitas Schwan<sup>5</sup>

1. Bolsista Bic-Junior , DBI/UFLA
2. Mestrado em Microbiologia Agrícola , DBI/UFLA
3. Orientadora , DBI/UFLA
4. Bolsista Pós-Doutorado Co-orientadora , DBI/UFLA
5. Rosane Freitas Schawn , DBI/UFLA

**RESUMO:**

O Cerrado, segundo maior bioma brasileiro é uma formação savânica que ocupa aproximadamente, 2,0 milhões de km<sup>2</sup> e corresponde a 24% do território nacional. Nas regiões onde o cerrado predomina, o clima é quente e há períodos de chuva e de seca. Apesar do seu tamanho e importância, o Cerrado é um dos ambientes mais ameaçados do mundo, 20% do seu território esta sendo desmatado para a expansão da atividade agropecuária. Essa situação faz com que a região seja considerada um dos Hot spots de biodiversidade do mundo. O presente trabalho teve como objetivo isolar microrganismos de frutos do cerrado de mineiro. Frutos de pequi, cagaita, araticum, jatobá, araçá vermelho e gabioba foram coletados nas regiões de Passos (MG). Para o isolamento dos microrganismos pesou-se 10g do fruto e adicionou-se em 90 mL de água peptonada 0,1%.O plaqueamento foi realizado em triplicata a partir de diluições seriadas (10<sup>-2</sup>, 10<sup>-3</sup>, 10<sup>-4</sup>), meios- Ágar nutriente (AN), Ágar nutriente acrescido de nistatina (400mg/1000 mL), Eosina azul de metileno (EMB) e Ágar extrato de levedura (YEPG) acrescido de cloranfenicol (20mg/1000 mL) - através do método de superfície e incubados a 28°C por 48h. Para o meio Man, Rogosa e Sharpe (MRS) foi realizado o plaqueamento em profundidade e incubados a 30°C por 72h. Foram obtidos 351 morfotipos diferentes, totalizando 732 isolados. Estes estão em processo de purificação para identificação das possíveis espécies associadas aos frutos.

Instituição de Fomento: Financiado por CNPq e Fapemig

Palavras-chave: Frutos , Cerrado, Microrganismos.