

EFEITO DO CALDO FERMENTADO POR BACILLUS SUBTILIS NO CONTROLE DA FERRUGEM DO CAFEIEIRO. W. BETTIOL* (EMBRAPA/CNPMA, C.P.69, 13.820-000, Jaguariúna, SP; Bolsista do CNPq). Effect of Bacillus subtilis on control of coffee leaf rust.

Caldo, contendo 5% do resíduo da fermentação glutâmica do melão, onde Bacillus subtilis foi multiplicado por 15 dias, sob agitação constante a $27^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, foi pulverizado na superfície adaxial das folhas de cafeeiro, nas concentrações de 0,10,25,50 e 100%, 24 horas antes da inoculação de uredíniosporos de Hemileia vastatrix (74 mg de uredíniosporos/300 ml de água). Após a inoculação, as plantas permaneceram em câmara úmida e escura, a 21°C por 24 horas. O caldo nas concentrações de 10,25,50 e 100% controlou efetivamente a ferrugem do cafeeiro, apresentando, respectivamente, 2,91; 0,46; 0,56 e 0% de folhas lesionadas em comparação com 50,72% da testemunha. O número de lesões por folha lesionada foi de 2,08; 0,25; 0,25 e 0 em comparação com 5,6% da testemunha. Não foram observados problemas de fitotoxicidade nas concentrações estudadas.

* Projeto financiado pela FAPESP.