

ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE *Lentinula raphanica* COLETADA DA AMAZÔNIA CENTRAL

Daniele Rodrigues Silva^{1,2}; Cáritas Farias Loureiro^{1,2}; Tales Alves Junior^{1,2}; NoemiaKazue Ishikawa²; Ruby Vargas-Isla^{2,3}.

¹CNPq; ²Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia; ³INCT-CENBAM/PPBio

Email para correspondência: daniele.rsilva.manaus@gmail.com

Resumo: A *Lentinula raphanica* (Murril) J.L. Mata & R.H. Petersen, com ocorrência nas Américas e comumente encontrada na Amazônia, é um fungo comestível consumido pelos povos indígenas Yanomami da Amazônia brasileira e Uitoto e Andoke da Amazônia colombiana. O gênero *Lentinula* é composto por sete espécies de fungos comestíveis, sendo o principal representante a *L. edodes* (shiitake), que apresenta propriedades nutricionais, medicinais e gastronômicas. Em busca por espécies nativas adaptadas as nossas condições climáticas e ambientais para a domesticação de fungos comestíveis no Brasil levaram esta equipe a pesquisar esta espécie desde 2010. Para o cultivo de fungos comestíveis, além da necessidade de se conhecer as condições ótimas de cultivo é necessário isolados que sejam resistentes a contaminantes. Assim a procura por isolados competitivos é uma alternativa para essa problemática na fungicultura. O presente estudo objetivou avaliar se os isolados de *L. raphanica* apresentam ação antibacteriana em diferentes temperaturas contra a bactéria Gram-positiva *Bacillus subtilis* (Ehrenberg) Cohn. Foram utilizados dez isolados de *L. raphanica*, coletados na Amazônia Central. Dos inóculos cultivados em meio batata dextrose ágar, a 25°C por 10 dias, no escuro, foram retirados fragmentos de meio (2x2 mm) com fungo e transferidos para Erlenmeyer contendo meio extrato de malte e peptona. Esses frascos foram mantidos nas temperaturas de 20, 25, 30 e 35°C, por 30 dias, sem luz. Após isso, obteve-se a massa micelial seca (desidratada em estufa até obtenção de peso constante) e o filtrado. Este foi utilizado na avaliação antibacteriana contra *B. subtilis*, pelo teste de difusão em ágar (método do pocinho). Os halos formados foram mensurados através da distância entre a borda do halo e a borda do pocinho, com aprox. 12 horas a 4°C seguido de 8 horas de incubação a 37°C. Os dados experimentais foram submetidos à análise estatística utilizando o *software* ASSISTAT 7.6beta e as médias obtidas foram comparadas pelo teste de Scott-Knott a 1% de significância. Todos os isolados apresentaram zona de inibição nas quatro temperaturas (20, 25, 30 e 35°C). Nas condições utilizadas, não houve diferença significativa entre as quatro temperaturas testadas. Este é o primeiro registro de atividade antibacteriana de *L. raphanica*. O que colaborará na seleção de isolados resistentes a contaminações bacterianas durante o cultivo.

Palavras-chave: Basidiomiceto; Fungicultura; *Bacillus subtilis*

Apoio: CAPES, CNPq, FAPEAM, PPBio, INCT-CENBAM e MCTIC.