



EFEITOS DE REGULADORES OSMÓTICOS NA CONSERVAÇÃO IN VITRO POR CRESCIMENTO LENTO DE GERMOPLASMA DE *Manihot esculenta*, *Solanum tuberosum* E *Pfaffia glomerata*

TAMILLYS CIENTIELLY DE LELLIS ALBERNAZ LUZ¹; LUCIENE DIONÍZIO CARDOSO²; KAZUMITSU MATSUMOTO³

¹Analista- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, e-mail: tamillys.luz@embrapa.br

²Técnica- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, e-mail: luciene.cardoso@embrapa.br

³Pesquisador- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, e-mail: kazumitsu.matsumoto@embrapa.br

Resumo: Objetivou-se definir a concentração de reguladores osmóticos em meio de cultura, para conservação de germoplasma in vitro de mandioca (*Manihot esculenta*), batata (*Solanum tuberosum*) e fáfia (*Pfaffia glomerata*) por crescimento lento. Os explantes, segmentos nodais de aproximadamente 15 mm de comprimento, de três acessos de cada espécie, vindos de plantas conservadas em câmara de crescimento por mais de dois anos, foram inoculados em meio de cultura MS0 para batata e fáfia ou MD para mandioca, adicionados de sorbitol (0, 20, 40 ou 60 gL⁻¹) ou manitol (0 ou 20 gL⁻¹), mantidos em temperatura de 20°C, fotoperíodo de 12h, durante dois anos. Foram comparadas as taxas de sobrevivência de cada tratamento com regulador osmótico com o tratamento sem regulador osmótico. Nos explantes de batata, apenas o meio com 40 gL⁻¹ de sorbitol obteve taxa de sobrevivência superior ao meio com 0 gL⁻¹ (57% e 23% respectivamente). Em fáfia e mandioca nenhum tratamento obteve resultado significativo favorável para taxa de sobrevivência. Meios com 40 gL⁻¹ de sorbitol podem ser usados na conservação de batata, entretanto, os reguladores osmóticos nas condições testadas não são favoráveis para conservação de fáfia e mandioca.

Palavras-chave: Regulador osmótico; Conservação in vitro; *Manihot esculenta*; *Solanum tuberosum*; *Pfaffia glomerata*.