



XXXVI CONGRESSO PAULISTA DE FITOPATOLOGIA

Instituto Biológico - São Paulo, SP - 19 a 21 de Fevereiro de 2013

SENSIBILIDADE DE ISOLADOS DE *Xanthomonas oryzae* pv. *oryzicola* AO ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM PIMENTA / Sensitivity of *Xanthomonas oryzae* pv. *oryzicola* isolates to essential oil of pepper-rosmarin. J.T. SCHAFER¹; I.T. de SOUZA-JÚNIOR¹; B.O. CORRÊA¹; A.B. MOURA¹. ¹UFPeI, FAEM, C.P. 354, 96010-900, Pelotas/RS. E-mail:jaquelinets@gmail.com.

Xanthomonas oryzae pv. *oryzicola* é listada como praga quarentenária ausente no Brasil, embora tenha sido relatada em grãos de arroz em 2009. Para seu controle, avaliou-se uso do óleo essencial de alecrim pimenta (*Lippia sidoides*) “in vitro”. Foram utilizados oito tratamentos: óleo puro, as diluições 1:2, 1:4, 1:8, 1:16 e 1:32, etanol e a testemunha. Alíquotas de 100 µL de suspensão bacteriana ($A_{540}=0,2$) de três diferentes isolados foram semeadas, separadamente, em placas de Petri contendo 10 mL de meio de 523 (que ficou na parte superior) e na parte inferior, depositados 10 µL de cada tratamento. As placas foram vedadas e colocadas em sacos plásticos para se evitar a perda dos voláteis e, incubadas a 28°C/48h. Para avaliação, adicionaram-se 25 mL de salina na placa e removeu-se o crescimento bacteriano para leitura em espectrofotômetro a $\lambda=540\text{nm}$. As médias foram comparadas pelo teste de Scott-Knott ($\alpha=0,05\%$). Para o isolado 783.5, não houve diferença significativa entre os tratamentos, porém para o 785.1, as concentrações 1:2, 1:4 e óleo puro foram capazes de reduzir o crescimento bacteriano. Para o 785.6, todos os tratamentos diferiram significativamente da testemunha, exceto 1:32. A sensibilidade ao óleo de alecrim pimenta variou entre os diferentes isolados de *X. oryzae* pv. *oryzicola*.