

MEIO DE CENOURA

CULTIVO DE MIXOMICETOS

Os mixomicetos são microrganismos classificados no Reino Protocista. Seus estágios reprodutivos são parecidos aos dos fungos, razão pela qual durante muito tempo foram assim considerados. Podem ser encontrados em diferentes locais da natureza: chão de floresta, troncos de árvores, sempre locais úmidos e sombreados. Alguns são aquáticos.

Ao longo das visitas ao NEDEA (Núcleo Experimental de Educação Ambiental) encontramos algumas formas de vida que identificamos como mixomicetos. As amostras coletadas foram mantidas no laboratório em uma câmara úmida (Ver Guia O cultivo de mixomicetos: montagem de uma câmara úmida) e mais tarde cultivados em meio de cenoura, com bons resultados (Figura 1).

PROCEDIMENTO (Para 100 mL)

1. Retirar a casca de 2 cenouras médias e cortar em pedaços.
2. Extrair o suco de cenoura. No liquidificador, acrescentar uma quantidade equivalente de água destilada e filtrar por um pano. Se for utilizado um *juicer*, diluir o suco em igual quantidade de água destilada.
3. Colocar o ágar no suco diluído.
4. Esquentar até dissolver o ágar.
5. Esterilizar.
6. Deixar esfriar uns minutos antes de distribuir em camada grossa nas placas de Petri previamente esterilizadas.

Observação: Uma vez solidificado o meio convém distribuir na superfície do meio alguns discos de papel de filtro estéreis. Com abundância de nutrientes, os mixomicetos crescem e se espalham por toda a placa. Na hora de repicar o cultivo basta transferir o papel ao meio estéril.

BIBLIOGRAFIA

THE MYXOMYCETES

<http://slimemold.uark.edu/pdfs/TheMyxomycetes.pdf>

CULTIVO DE MIXOMICETOS / MEIO DE CENOURA

Figura 1. Mixomicetos em meio de cenoura.

A. Observação macroscópica



B. Detalhe no estereomicroscópio

