



## Perfil da comunidade microbiana do solo varia com as épocas de maturação de frutos de *Coffea arabica* L.

VILIAN BORCHARDT BULLERGAHN<sup>1</sup> ([vilian.bullergahn@ufv.br](mailto:vilian.bullergahn@ufv.br)); MARIA CATARINA MEGUMI KASUYA<sup>1</sup> ([mkasuya@ufv.br](mailto:mkasuya@ufv.br)); TOMÁS GOMES REIS VELOSO<sup>1</sup> ([tomasgomesrv@gmail.com](mailto:tomasgomesrv@gmail.com)); THAYNARA LORENZONI ENTRINGER<sup>1</sup> ([thaynara.entringer@ufv.br](mailto:thaynara.entringer@ufv.br)); MARLIANE DE CÁSSIA SOARES DA SILVA<sup>1</sup> ([marliane.silva@ufv.br](mailto:marliane.silva@ufv.br)); LUCAS LOUZADA PEREIRA<sup>2</sup> ([lucaslouzadapereira@gmail.com](mailto:lucaslouzadapereira@gmail.com))

1. Departamento de Microbiologia, Universidade Federal de Viçosa; 2. Instituto Federal do Espírito Santo - campus Venda Nova do Imigrante.

Palavras-chave: DGGE, diversidade, *Coffea arabica* L.

Ciências agrárias; Microbiologia; Pesquisa

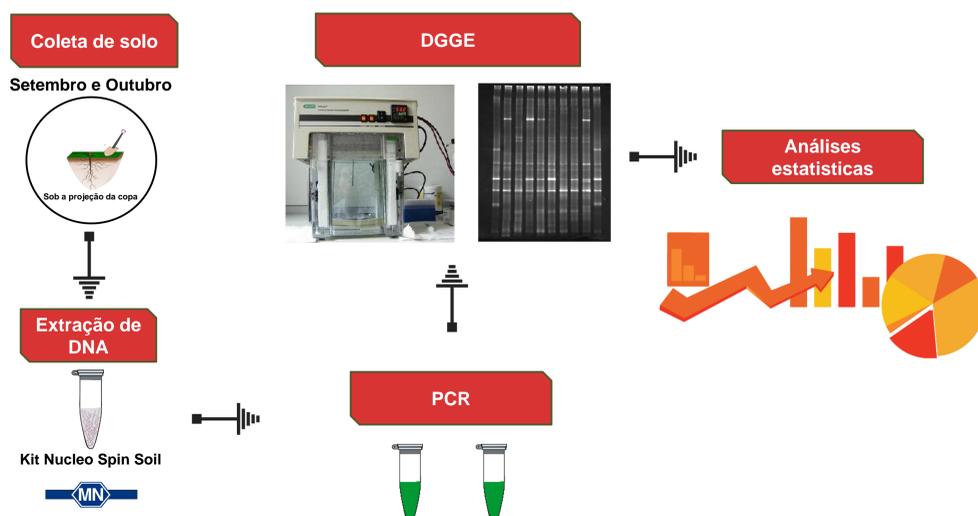
### Introdução

Os microrganismos presentes no solo, na planta e nos frutos do cafeeiro influenciam mutuamente na qualidade final da bebida do café. O perfil das comunidades microbianas é influenciado pelas condições climáticas, pela sanidade das plantas e pelos diferentes compostos orgânicos presentes no fruto no decorrer da maturação. O solo e os frutos do cafeeiro compartilham espécies de fungos e bactérias, portanto, é de grande importância conhecer a comunidade microbiana do solo para obter frutos de boa qualidade.

### Objetivos

O objetivo foi avaliar o perfil e os índices de diversidade da comunidade bacteriana e fúngica em solos de cafeeiro coletados em épocas de maturação distintas (setembro e novembro).

### Material e Métodos



### Resultados

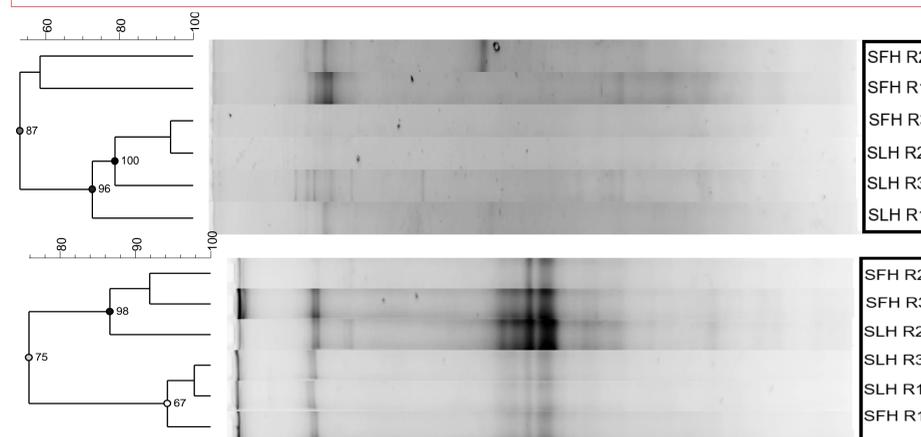


Fig. 1: Dendrograma de Person UPGMA do perfil da comunidade de Fungos (A) e bactérias (B) do solo obtido pela técnica de DGGE em duas épocas de maturação do café (SFH-Setembro e SLH-novembro).

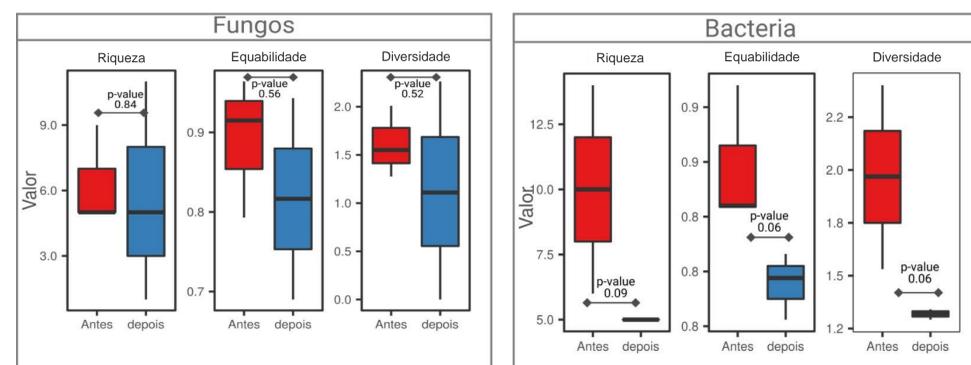


Fig. 3: Índices biológicos (riqueza, equabilidade e diversidade) da comunidade de fungos e bactérias do solo em diferentes épocas de maturação do café.

### Conclusão

A época de maturação dos frutos de café influencia a diversidade da comunidade bacteriana mas a comunidade fúngica mantém-se constante.