

E. Ciências Agrárias - 1. Agronomia - 4. Fitotecnia

QUALIDADE TECNOLÓGICA DE GRÃOS DE FEIJÃO-COMUM ARMAZENADOS POR NOVE E DOZE MESES SOB DIFERENTES CONDIÇÕES

Luan Alberto Andrade¹

Dâmiany Pádua Oliveira²

Messias José Bastos de Andrade³

Joelma Pereira⁴

1. Graduando em Licenciatura em Química - Departamento de Agricultura - UFLA

2. Doutoranda em Fitotecnia - Departamento de Agricultura - UFLA

3. Prof. Dr. - Departamento de Agricultura - UFLA- Orientador

4. Prof. Dr. - Departamento de Ciências de Alimentos - UFLA - Co-orientadora

RESUMO:

O feijão é importante fonte de proteína na dieta dos brasileiros. Os grãos de maior consumo nacional são do tipo carioca, mas outros grupos comerciais poderiam ser usados e agregar valor ao produto. Para uso efetivo desses tipos, contudo, é imprescindível adequar seus sistemas de produção, bem como conhecer sua qualidade tecnológica. O objetivo do trabalho foi avaliar a qualidade tecnológica de grãos de cultivares de diferentes grupos comerciais de feijão produzidos nas águas 2008/09, em Lavras-MG, e armazenados por nove e doze meses sob distintas condições. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com cinco repetições e esquema fatorial 5x2 envolvendo cinco cultivares (Talismã, Supremo, Ouro Vermelho, Radiante e Bolinha) e duas condições de armazenamento (ambiente e refrigerado). Foram avaliadas as percentagens de embebição antes (PEANC) e após cozimento (PEAPC) e de grãos inteiros (GIAC), taxa de expansão volumétrica (TEV) e tempo médio de cocção (TMC). A PEANC não foi influenciada pelos fatores aos nove meses, assim como a GIAC, nos dois períodos avaliados. Aos doze meses de armazenamento, o efeito de cultivares sobre as demais características foi dependente do ambiente. Aos nove meses, ocorreu o mesmo com PEAPC e TMC, mas a TEV foi influenciada apenas pelos efeitos principais e a PEANC não foi afetada. Em geral, a cv. Talismã (grupo carioca) apresentou menor TMC, característica favorecida pela condição refrigerada.

Instituição de Fomento: Fapemig e CNPq

Palavras-chave: qualidade culinária, tempo de cocção, refrigeração.