

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

**QUALIDADE TECNOLÓGICA DE GRÃOS DE FEIJÃO-COMUM ARMAZENADOS POR TRÊS E SEIS MESES SOB DIFERENTES CONDIÇÕES**

Dayliane Bernardes de Andrade<sup>1</sup>

Dâmiany Pádua Oliveira<sup>2</sup>

Messias José Bastos de Andrade<sup>3</sup>

Joelma Pereira<sup>4</sup>

1. Graduanda em Agronomia- 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-comum é um alimento rico em nutrientes. O tipo de grão mais comercializado e consumido no país é o carioca, mas outros grupos comerciais poderiam ser usados e agregar valor ao produto. Para uso efetivo desses tipos, contudo, é fundamental o conhecimento da qualidade tecnológica dos seus grãos. 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 três e seis 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). Aos três meses, a interação cultivar x condição somente foi significativa para PEANC; as cultivares diferiram quanto à PEAPC, TMC e TEV, enquanto as condições diferiram para PEAPC, GIAC e TMC. Aos seis meses, houve efeito de cultivares sobre todas as características e este efeito foi dependente da condição, exceto no caso da TEV. Nos dois períodos de avaliação, as cvs. Talismã (grupo carioca) e Radiante (rajado, com potencial para o mercado externo) foram as de menor TMC, em ambas as condições.

Instituição de Fomento: Fapemig e CNPq

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