

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

**ABSORÇÃO DE ÁGUA DE GRÃOS DE FEIJÃO-COMUM EM FUNÇÃO DE CULTIVARES E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO**

Fernando Valaci Rezende, bolsista CNPq<sup>1</sup>

Dâmiany Pádua Oliveira, doutoranda em Agronomia/Fitotecnia<sup>1</sup>

Messias José Bastos de Andrade, orientador-DAG, bolsista CNP<sup>2</sup>

Joelma Pereira, co-orientadora- DCA<sup>3</sup>

1. Universidade Federal de Lavras

2. Prof. Dr. - DAG - UFLA - orientador

3. Prof<sup>a</sup>. Dra. - DCA - co-orientadora

**RESUMO:**

O feijão é importante fonte de proteína para a população brasileira, que demonstra preferência por grãos de colheita recente. No entanto, para que haja oferta desse produto durante todo o ano, é necessário que se armazene o produto, mesmo que por curto período. As condições e o tempo de armazenamento são fatores que podem acelerar as perdas na qualidade do grão, como as que ocorrem na capacidade de absorção de água. O objetivo do trabalho foi avaliar a absorção de água de grãos de diferentes grupos comerciais de feijão-comum armazenados em distintas condições. Na colheita, o delineamento experimental foi blocos casualizados com cinco repetições e cinco tratamentos (cvs. Radiante, Ouro Vermelho, Talismã, Supremo e Bolinha). No armazenamento, empregou-se esquema de parcelas subdivididas no tempo: nas parcelas foram avaliadas as cinco cultivares em duas condições (ambiente e refrigerada) e, nas sub-parcelas, quatro tempos de armazenamento (3, 6, 9 e 12 meses). Por meio de análises de regressão, foram construídas curvas de absorção em função do tempo de embebição, dentro de cada cultivar, condição e tempo de armazenamento. Na colheita, todas as cultivares apresentaram aumento significativo na absorção de água nas horas iniciais de embebição e as curvas ajustadas foram todas quadráticas, indicando comportamento muito parecido das cultivares. Apesar de se encontrar na literatura correlação positiva entre absorção de água e tempo de cozimento, os padrões de absorção de água, mesmo após 12 meses de armazenamento, foram próximos aos verificados por ocasião da colheita.

Instituição de Fomento: Fapemig e CNPq

Palavras-chave: embebição, curva de absorção, Phaseolus vulgaris.