

Estabilidade e adaptabilidade de linhagens elite de feijoeiro-comum carioca para teor de proteína e tempo de cocção

*Fernanda de Cássia Silva¹, Helton Santos Pereira^{2**}, Patrícia Guimarães Santos Melo^{3*}, Leonardo Cunha Melo⁴, Luis Cláudio de Faria⁵, Thiago Lívio Pessoa Oliveira de Souza⁶, Adriane Wendland⁷*

O feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) é uma das principais fontes de proteína vegetal consumida no Brasil. Todavia, apesar de sua expressividade, o seu consumo per capita diminuiu nas últimas décadas. Assim, visando atender um mercado consumidor mais exigente, a melhoria das qualidades nutricionais e tecnológicas das cultivares de feijoeiro-comum tem sido uma alternativa dos programas de melhoramento de feijoeiro-comum para melhorar a aceitação de novas cultivares no mercado. O objetivo deste trabalho foi identificar linhagens de feijoeiro-comum do grupo carioca com alta adaptabilidade e estabilidade fenotípica para teor de proteína e tempo de cocção dos grãos. Foram instalados ensaios de feijoeiro-comum em doze ambientes, em delineamento experimental de blocos casualizados, com três repetições, nas épocas de semeadura da seca/inverno/ águas de 2011 e em 2012, nas épocas da seca/águas. Os ensaios foram compostos por 17 linhagens de feijão carioca. Os caracteres avaliados foram teor de proteína e tempo de cocção dos grãos. Foram realizadas análises de variância individuais e conjuntas para os dois caracteres e análises de adaptabilidade e estabilidade fenotípica pela metodologia proposta por Nunes e colaboradores. Foram observadas diferenças significativas entre as linhagens, ambientes e interação genótipos com ambientes para todos os caracteres avaliados. Verificou-se, também, diferenças na adaptabilidade e estabilidade das linhagens para os todos os caracteres. As linhagens mais indicadas são CNFC 10429 e CNFC 15049, pois apresentam, simultaneamente, alto teor de proteína, baixo tempo de cocção e alta estabilidade e adaptabilidade fenotípica, o que possibilita atender as exigências de consumidores que almejam por produto com maior qualidade dos grãos.

¹ Doutoranda da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, eng.fernanda09@gmail.com;

² Pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, helton.pereira@embrapa.br; **Co-orientador

³ Docente, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, Goiás, Brasil. pgsantos@gmail.com; *Orientadora

⁴ Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Ant. de Goiás, Goiás, Brasil. leonardo.melo@embrapa.br;

⁵ Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Ant. de Goiás, Goiás, Brasil. luis.faria@embrapa.br;

⁶ Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Ant. de Goiás, Goiás, Brasil. thiago.souza@embrapa.br;

⁷ Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Ant. de Goiás, Brasil. adriane.wendland@embrapa.br;