

Caracterização nutricional de grãos verdes crus e após processamento térmico em cultivares de feijão-caupi

Nutritional characterization of immature grains raw and after heat processing in cowpea cultivars

Natália Quaresma Costa⁽¹⁾, Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio⁽¹⁾, Izabel Cristina Veras Silva⁽¹⁾, Lunna Paula de Alencar Carnib⁽¹⁾, Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁽¹⁾, Jorge Minoru Hashimoto⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾ e Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Piauí - UFPI, Bairro Ininga, CEP 64049-550 Teresina, PI. E-mail: natalia_quaresma@hotmail.com, izabelveras@outlook.com, jessica_pinheiroms@hotmail.com, lunnapaula@hotmail.com, regilda@ufpi.edu.br

⁽²⁾ Embrapa Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, B. Buenos Aires, Caixa Postal 01, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mail: jorge.hashimoto@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-caupi apresenta grãos com excelente qualidade nutritiva e o consumo de grãos imaturos (verdes) é bastante tradicional e apreciado na região Nordeste do Brasil. Assim, o conhecimento sobre a qualidade nutricional de genótipos nessa fase de maturação é importante para a seleção e melhoramento genético de genótipos com altas concentrações de nutrientes no grão verde cru e após o cozimento, quando é consumido pela população. Foram analisadas a composição centesimal e o Valor Energético Total (VET) de amostras de grãos verdes cruas e cozidas de quatro cultivares de feijão-caupi (BRS Aracê, BRS Guariba, BRS Tumucumaque e BRS Xiquexique). Os teores de umidade e cinzas dos grãos verdes crus variaram, respectivamente, de 58,32 a 60,66% e 1,56 a 1,66%; já os conteúdos de proteínas, carboidratos, lipídeos e VET variaram, respectivamente, de 9,93 a 11,70%, 26,53 a 29,69%, 1,55 a 2,31% e 159 a 170 Kcal/100g. No geral, as cultivares apresentaram redução nos conteúdos de proteínas, carboidratos, cinzas e VET e aumento no conteúdo de umidade e lipídeos, após o processamento térmico.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, feijão-verde, cozimento.

Agradecimentos: Embrapa Meio-Norte, UFPI, Capes, BioFORT, HarvestPlus.