

Influência do tempo de embebição e tipo de recipiente no tempo de cocção do feijão-caupi

Influence of soaking time and recipient type on cowpea cooking time

Maria Fernanda Freitas de Brito⁽¹⁾, Lunna Paula de Alencar Carnib⁽²⁾, Izabel Cristina Veras Silva⁽²⁾, Luís Michel Nolasco Lugo⁽²⁾, Jorge Minoru Hashimoto⁽³⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽³⁾ e Maurisrael de Moura Rocha⁽³⁾

⁽¹⁾ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI, R. Quintino Bocaiúva, 93, Bairro Centro, CEP 64002-370 Teresina, PI. E-mail: mfernanda.freitas@hotmail.com

⁽²⁾ Universidade Federal do Piauí - UFPI, Bairro Ininga, CEP 64049-550 Teresina, PI. E-mail: lunnapaula@hotmail.com, izabelveras@gmail.com, nolascoluism@hotmail.com

⁽³⁾ Embrapa Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, 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 ou feijão-de-corda é uma leguminosa de grande importância econômica e social no semiárido da região Nordeste, sendo cultivada também nas regiões Norte, Centro-Oeste e Sudeste do Brasil. O tempo de cozimento de seus grãos é um fator preponderante para aceitação do produto tanto pela dona de casa como pela indústria alimentícia e, portanto, uma característica importante quando da seleção e desenvolvimento de cultivares de feijão-caupi. O presente trabalho teve como objetivo avaliar a influência do tempo de embebição e tipo de recipiente no tempo de cocção de nove cultivares de feijão-caupi. Foram avaliados o tempo de embebição (4 horas e 6 horas) e o tipo de recipiente (panela de alumínio e béquer), das cultivares BRS Pajeú, BRS Itaim, BR 17-Gurguéia, BRS Guariba, BRS Cauamé, BRS Marataoã, BRS Tumucumaque, BRS Novaera e BRS Xiquexique. O tempo de cocção foi determinado via cozedor de Mattson. As análises foram realizadas em duplicata. O ensaio foi analisado segundo blocos inteiramente casualizados, com duas repetições. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. Dentre as cultivares analisadas, BRS Xiquexique e BRS Novaera, destacaram-se por apresentarem menor tempo de cocção, quando se utilizou recipiente de alumínio e tempo de embebição de 6 horas em água, antes do cozimento.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, tempo de cocção, fatores externos.

Agradecimentos: Embrapa Meio-Norte, IFPI e CNPq.