

Efeito da cocção na composição centesimal de grãos de feijão-caupi das cultivares BRS Marataoã, BR 17-Gurguéia e BRS Itaim

Cooking effect on the chemical composition of cowpea grains of the cultivars BRS Marataoã, BR 17-Gurguéia and BRS Itaim

Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante⁽¹⁾, Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾, Marcos Antônio da Mota Araújo⁽³⁾ e Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Piauí - Departamento de Bioquímica e Farmacologia / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, CEP 64049-550 Teresina, PI. E-mail: rbmc89@hotmail.com

⁽²⁾ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, Caixa Postal 001, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mails: maurisrael.rocha@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br

⁽³⁾ Fundação Municipal de Saúde, CEP 64025-530 Teresina, PI. E-mail: regmarjoao@hotmail.com

⁽⁴⁾ Universidade Federal do Piauí - Departamento de Nutrição / Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição-UFPI, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mail: regilda@ufpi.edu.br

O feijão-caupi é popularmente conhecido como feijão-de-corda ou feijão-macassar e apresenta-se como alimento básico para as populações do Nordeste brasileiro. Diversos métodos são utilizados para o processamento do feijão, dentre eles, o cozimento. Objetivou-se verificar o efeito do tratamento térmico na composição centesimal dos grãos. As amostras foram provenientes de três lotes de diferentes épocas de cultivo, provenientes da Embrapa Meio-Norte. Os grãos crus foram moídos em moinho (0,5 mesh) e os grãos com tratamento térmico cozidos sem maceração: proporção feijão:água de 1:5 (p/v); em panela de pressão doméstica de 2 L, durante 13 minutos. Utilizou-se o teste t de Student para verificar diferença entre as médias dos grãos. Houve diferença significativa ($p \leq 0,05$) apenas para o teor de umidade [(grãos crus: 10,69; 10,73; 11,37%); (grãos cozidos: 72,5; 74,8; 75,4%)] nos grãos das cultivares BRS Marataoã, BR 17-Gurguéia e BRS Itaim, respectivamente. A cocção não resultou em alterações significativas nos teores de cinzas [(grãos crus: 4,50; 3,8; 3,7%); (grãos cozidos: 5,3; 4,4; 4%)], proteínas [(grãos crus: 16,28; 17,6; 16,6%); (grãos cozidos: 16,8; 17,2; 16,6%)], lipídios [(grãos crus: 1,3; 1,5; 2,1%); (grãos cozidos: 1; 1,3; 1,9%)], carboidratos [(grãos crus: 77,9; 77; 77,6%); (grãos cozidos: 76,9; 77,1; 77,5%)] e Valor Energético Total [(grãos crus: 388,6; 394; 395,6 Kcal); (grãos cozidos: 383,7; 389,3; 394 Kcal)] das cultivares BRS Marataoã, BRS 17-Gurguéia e BRS Itaim, respectivamente, quando se considerou grãos mais caldo. Diante do exposto, recomenda-se consumir o feijão juntamente com o caldo de cocção ou a utilização do caldo em outras preparações.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, processamento térmico, composição química.

Agradecimentos: CNPq Universal n° 482292/2011-3; PROCAD/CASADINHO n° 552239/2011-9; PQ 10/2012 n° 301939/2012-8; CAPES (bolsa de Pós-Graduação); Embrapa Meio Norte (amostras de sementes dos cultivares de feijão-caupi).