



**DIVERSIDADE E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE FEIJÕES CRIoulos
CULTIVADOS EM MARECHAL THAUMATURGO, ACRE
DIVERSITY AND NUTRITIONAL COMPOSITION OF CREOLE BEANS
CULTIVATED IN MARECHAL THAUMATURGO, ACRE**

Guiomar Almeida Souza Diniz; Amauri Siviero; Emanuele Elisa Hernandez; Sana Souza Damasco

guiomar.diniz@ifac.edu.br; amauri.siviero@embrapa.br; emanuele.hernandes@ifac.edu.br;
guio.sousa1218@gmail.com

RESUMO

A Cidade de Marechal Thaumaturgo, Acre, é berço genético de variedades crioulas de feijão comum (*Phaseolus vulgaris*) e feijão caupi (*Vigna unguiculata*). Nutricionalmente, o feijão é importante por ser fonte de nutrientes de baixo custo, com alta disponibilidade e fácil armazenamento, sendo a quarta cultura mais importante no Estado. Nesse aspecto, este trabalho teve objetivo de pesquisar a diversidade de feijão crioulo, bem como analisar a composição nutricional das variedades obtidas nesse município. A pesquisa foi realizada durante expedição à Cidade de Marechal Thaumaturgo, em 2019. Foram realizadas análises de composição nutricional das variedades de feijão comum Peruano amarelo, Gurgutuba branco e Gurgutuba vermelho; e feijão caupi: Quarentão, Manteiguinha e Manteiguinha roxo. Além da pesquisa de campo, foram feitas buscas a referências bibliográficas. Verificou-se que o Município apresentou 23 variedades, sendo 12 de feijão comum: Canário enxofre, Preto de Thaumaturgo, Gurgutuba amarelo, Gurgutuba bege, Gurgutuba branco, Gurgutuba rajado, Gurgutuba rajado amarelo, Gurgutuba vermelho, Mudubim de vara, Peruano amarelo, Peruano branco, Roxo de Thaumaturgo e 11 de feijão caupi: Arigó, Branco, Corujinha preto, Corujinha vermelho, Caupi preto, Manteiguinha, Manteiguinha roxo, Mudubim de rama, preto de praia, Quarentão e Roxinho de praia. Quanto à composição nutricional, estão descritos valores dos menores e maiores resultados: 11,82 a 12,48 de umidade; 18,34 a 22,47% de proteínas, 1,24 a 2,40% de lipídeos; 3,34 a 4,23% de cinzas; 5,24 a 7,46% de fibras; 53,84 a 56,22% de carboidratos. Os valores calóricos para as variedades estão entre 364,10 Kcal/100g (Manteiguinha) e 374,80 Kcal/100g (Quarentão), sendo essas as variedades menos e mais calóricas respectivamente. Nesse aspecto conclui-se que o Município de Marechal Thaumaturgo é rico em diversidade de feijão crioulo. As variedades apresentam riqueza nutricional, o que contribui para segurança alimentar da população do município.

Palavras-chave: Juruá. *Phaseolus vulgaris*. *Vigna unguiculata*. Agrobiodiversidade; Amazônia.

Keywords: Juruá. *Phaseolus vulgaris*. *Vigna unguiculata*. Amazon.