



IV Encontro de Iniciação Científica e Pós-graduação da Embrapa Clima Temperado

CIÊNCIA E INOVAÇÃO PARA 2050: QUAL O FUTURO QUE QUEREMOS?

PREFERÊNCIA DE VARIEDADES DE FEIJÕES PRETOS

Beatriz N. Piegas¹; Márcia A. Gularte²; Jessica F. Ramson³; Claiton J. Eichholz⁵; Irajá F. Antunes⁶

¹Acadêmica do curso de Graduação em Agronomia, UFPel. E-mail: biapiegas@hotmail.com

²Professora, Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos, UFPel.

³Acadêmica do curso de Graduação em Química de Alimentos, UFPel.

⁴Acadêmico do curso de Graduação em Engenharia Agrícola, bolsista FAPEG.

⁵Eng. Agrônomo, Doutor, Pesquisador da Embrapa Clima Temperado.

O Brasil é um dos grandes produtores mundiais de feijão, o qual é considerado, há muito tempo, alimento básico de maior importância para a população, tanto nas áreas urbanas quanto nas rurais. O consumo de feijão atende às principais recomendações dietéticas, por isso diversas instituições internacionais de apoio e promoção à saúde indicam a ingestão diária de uma ou mais porções desta leguminosa. Com o objetivo de avaliar a preferência de variedades de feijões pretos, foram avaliadas quatro variedades de feijão (Expedito, Guerreiro, Pampeano e TB 02-20) de cor preta provenientes do Programa de Melhoramento Genético da Embrapa Clima Temperado, Pelotas/RS. Para o preparo de cada cultivar, utilizou-se 150 gramas de feijão em 750 mililitros de água, submetidas a 30 minutos de cozimento sob pressão. A análise sensorial foi realizada no laboratório de Análise Sensorial de Alimentos do Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos da UFPel, onde aplicou-se um teste de preferência. As amostras foram servidas em potes de porcelana branca (aproximadamente 30g a 60°C), codificados com números de três dígitos aleatórios, em cabines individuais. A variedade Expedito, Guerreiro e Pampeano apresentaram 11% de preferência e a TB 02-20 apresentou maior índice 35%. Sendo assim, a cultivar melhorada TB 02-20 merece maior atenção por parte dos pesquisadores e produtores, pois se destacou na avaliação sensorial em relação às outras analisadas.