

QUALIDADE DE GRÃOS EM CULTIVARES DE FEIJÃO-COMUM COM DIFERENTES GRUPOS COMERCIAIS

Mariana Cruzick de Souza Magaldi¹; Helton Santos Pereira²; Luis Cláudio de Faria²;
Thiago Lívio Pessoa Oliveira de Souza²; Adriane Wendland²; José Luis Cabrera Diaz¹;
Leonardo Cunha Melo²

¹Analistas - Embrapa Arroz e Feijão – Santo Antônio de Goiás-GO/Brasil – e-mail:
mariana.cruzick@embrapa.br. ²Pesquisadores – Embrapa Arroz e Feijão – Santo
Antônio de Goiás –GO/Brasil.

O feijão-comum (*Phaseolus vulgaris*) é um alimento tradicionalmente presente na dieta dos brasileiros, sendo consumido por todas as classes sociais e para as de menor poder aquisitivo a principal fonte de proteínas, minerais, vitaminas e fibras. O objetivo do presente trabalho foi identificar cultivares com melhor qualidade de grãos, como tempo de cocção, teor de proteína e teor de fibra bruta. Foram avaliadas 27 cultivares em Santo Antônio de Goiás, GO, na época do inverno, entre os anos de 2009 a 2013. Os ensaios foram conduzidos em Delineamento em Blocos Casualizados, com avaliação de uma repetição por ano e parcelas de 2 linhas de 4 m. Os grãos foram colhidos na mesma época, secos ao sol, armazenados adequadamente até a realização das análises laboratoriais. O teor de fibra bruta (FB) foi determinado por meio do método da digestão ácido-base descrito pela AOAC, com modificações. O tempo de cozimento dos grãos foi determinado com o emprego do cozedor de Mattson. O teor de proteína bruta (PB%) foi determinado pela fórmula $PB = N \text{ total} \times 6,25$, em que N total é o teor de N nos grãos, obtido pelo método de Kjeldahl. Os dados foram submetidos às análises de variância individuais e conjuntas e as médias comparadas pelo teste de Scott & Knott, a 10% de probabilidade. Não foi observada diferença estatística no tempo de cocção entre as cultivares. Houve diferenças entre as cultivares para teor de fibra bruta e para teor de proteína. O teor de fibra bruta médio foi de 4,74 % e o teor médio de proteína bruta foi de 22,58%. Para cada uma destas variáveis, foram formados dois grupos de médias. As cultivares com médias superiores tanto para proteína como para fibra bruta foram: Pérola (FB = 5,28% e PB = 24,4%), BRS Requite (FB = 5,26% e PB = 22,8%), BRSMG Madrepérola (FB = 5,05% e PB = 22,8%), BRS Campeiro (FB = 4,72% e PB = 23,6%), BRS Agreste (FB = 5,07% e PB = 22,8%), BRS Vereda (FB = 5,0% e PB = 24,2%) e BRS Ártico (FB = 4,74% e PB = 24,1%). Diante do exposto, conclui-se que há variabilidade genética para teor de fibra e proteína em grãos de cultivares de feijão de diversos grupos comerciais.

Palavras-chave: *Phaseolus vulgaris*; fibra bruta; proteína; tempo de cocção.