

## Composição centesimal de cultivares de feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

### Centesimal composition of the cowpea cultivars [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

Nathasha Maria Vieira Pessoa Saldanha<sup>(1)</sup>, Apolyanna Nayra Lopes Martins<sup>(1)</sup>, Marcos Antônio da Mota Araújo<sup>(2)</sup>, Kaesel Jackson Damasceno-Silva<sup>(3)</sup>, Maurisrael de Moura Rocha<sup>(3)</sup> e Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo<sup>(4)</sup>

<sup>(1)</sup> Universidade Federal do Piauí / Programa de Pós-Graduação em Ciências e Saúde. Campus Universitário Ministro Petrônio Portella. CEP 64.049-550 Teresina, PI. E-mail: nathasha145@hotmail.com, apolyanna-nayra@hotmail.com

<sup>(2)</sup> Fundação Municipal de Saúde – FMS, Teresina, PI. E-mail: regmarjoao@hotmail.com

<sup>(3)</sup> Embrapa Meio-Norte. Avenida Duque de Caxias, 5650, CEP 64006220, Teresina, PI. E-mail: maurisrael.rocha@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br

<sup>(4)</sup> Universidade Federal do Piauí / Departamento de Nutrição, Campus Ministro Petrônio Portella, CEP 64049-550, Teresina, PI. E-mail: regilda@ufpi.edu.br

O feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.], comumente chamado de feijão-de-corda ou feijão-macassar, constitui um alimento básico para as populações de baixa renda do Nordeste brasileiro, sendo ainda uma das principais fontes de renda e emprego desta região. Esta leguminosa apresenta um importante papel na nutrição humana por ser uma importante fonte de proteínas, carboidratos, destacando-se pelo alto teor de fibras alimentares, vitaminas e minerais, além de possuir baixa quantidade de lipídios. Diante do exposto este trabalho determinou a composição centesimal de cultivares de feijão-caupi. Analisou-se a composição centesimal de duas cultivares: BRS Cauamé e BR 17-Gurguéia de dois lotes (junho/outubro de 2013), com determinação da umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos. Realizou-se a Análise de Variância (ANOVA) e as médias foram comparadas pelos testes de *t* de Student e Tukey ( $p < 0,05$ ). Em relação à composição centesimal, o conteúdo de umidade das amostras ficou na faixa de 10-13%. Os teores de cinzas variaram entre 3 a 3,5%, proteínas entre 11 a 21%, lipídeos de 1 a 2% e de carboidratos de 61 a 72%. Observou-se que houve diferença significativa nos conteúdos de nutrientes entre os lotes das cultivares. Na comparação entre as cultivares, verificou-se que a BRS 17-Gurguéia se destacou significativamente em relação ao teor protéico e a BRS Cauamé no teor de carboidratos.

**Palavras-chave:** composição química, teor de nutrientes, valor nutritivo.

**Agradecimentos:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq Edital Universal, Processo nº 482292/2011-3, ao Projeto PROCAD/CASADINHO, nº Processo 552239/2011-9, ao Processo PQ 10/2012, ao Processo nº 301939/2012-8 e à Embrapa Meio Norte.