

Correlações entre caracteres nutricionais e o tempo de cocção em feijão-caupi

Correlations between nutritional characteristics and cooking time in cowpea

Cristina Zita de Moraes Costa Dias Barbosa⁽¹⁾, Izabel Cristina Veras Silva⁽¹⁾, Lunna Paula de Alencar Carnib⁽¹⁾, Diêgo Sávio Vasconcelos de Oliveira⁽¹⁾, Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁽¹⁾, Jorge Minoru Hashimoto⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾ e Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Piauí/UFPI, Bairro Ininga, CEP: 64049-550, Teresina, PI. E-mail: cristina_zita@hotmail.com, izabelveras@gmail.com, lunnapaula@hotmail.com, diegosavio19@hotmail.com, regilda@ufpi.edu.br

⁽²⁾ Embrapa Meio-Norte, Caixa Postal 01, CEP 64006-220, Teresina, PI. E-mail: jorge.hashimoto@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-caupi constitui um alimento básico da população brasileira principalmente pela população nordestina de baixa renda, por ser um alimento de fácil acesso e de baixo custo. Devido a grande ocorrência de deficiências de micronutrientes na população, em especial ferro e zinco, ocasionada pelo consumo de uma dieta desbalanceada, é de suma importância que haja programas de intervenção nutricional. A variabilidade do conteúdo de nutrientes no grão de feijão-caupi tem sido o foco de muitos trabalhos que visam subsidiar a seleção e o desenvolvimento de cultivares biofortificadas. O objetivo foi determinar a correlação entre a composição nutricional e o tempo de cozimento em cultivares comerciais de feijão-caupi. A correlação entre as características foi estimada por meio do coeficiente de correlação de Pearson. O conteúdo de lipídios apresentou correlação negativa e significativa ($p \leq 0,01$) com o teor de proteínas (-0,76), o qual apresentou correlação negativa e significativa com o conteúdo de carboidratos (-0,81), ferro (-0,51) e VET (-0,65), indicando que o aumento de proteínas pode levar à diminuição desses nutrientes. O tempo de cocção apresentou correlações baixas e não significativas com todo o conteúdo nutricional, indicando que o mesmo não influenciou as demais características. O VET apresentou correlação positiva e significativa ($p \leq 0,01$) com o conteúdo carboidratos (0,89) e zinco (0,55), indicando que um aumento no VET leva paralelamente a um aumento nos conteúdos de carboidratos e zinco.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, características nutritivas, cozimento.

Agradecimentos: Embrapa Meio-Norte, UFPI, BioFORT, HarvestPlus.