

Influência do processamento térmico sobre o atributo cor dos grãos de feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.] da subclasse comercial fradinho

Influence of thermal processing on grain color attribute of cowpea [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.] black-eyed type

Luana Maria da Cunha Bezerra⁽¹⁾, Eliza Dorotea Pozzobon de Albuquerque Lima⁽¹⁾, Rodolfo de Siqueira Lino⁽¹⁾, Josélia Joana da Silva⁽¹⁾, Maria da Guia Pessoa Dias⁽¹⁾, Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾ e Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾

⁽¹⁾ Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba. Praça Dom Ulrico 56, CEP 58010-740. João Pessoa, PB. E-mail: luannamairabezerra@hotmail.com, epozzob@terra.com.br, rsiqueiranutri@hotmail.com, josephjoana@hotmail.com, mariadaguiapessoa@yahoo.com.br

⁽²⁾ Embrapa Meio-Norte, Avenida Duque de Caxias 5.650, CEP 64006-220, Teresina, PI. maurisrael.rocha@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br

No Brasil são comercializados diferentes tipos comerciais de grãos de feijão-caupi, os quais variam de tamanho, forma, cor e tipo de tegumento. Quanto à cor do grão, as cultivares são classificadas em classes e subclasses. Na classe branco, há a subclasse “Fradinho”, que tem como característica grãos brancos, com halo preto grande e tegumento rugoso. Este estudo objetivou avaliar visualmente o atributo da cor dos grãos crus e processados de 24 amostras de novos genótipos de feijão-caupi denominados de G1, G2, G3, G4, G5, G6, G7, G8, G9, G10, G11, G12, G13, G14, G15, G16, G17, G18, G19, G20, G21, G22, G23 e G24, cedidos pela Embrapa, Meio-Norte, Teresina- PI, e comparar com a cor de duas amostras de grãos crus e processados de cultivares comerciais da subclasse fradinho. As amostras de feijões crus foram selecionados, colocadas em placas de Petri para a avaliação visual do atributo da cor e comparadas com a cor dos grãos de cultivares comerciais. Posteriormente, as mesmas amostras foram submetidas ao tratamento térmico a 121°C durante 4 minutos para a obtenção de conserva e novamente comparadas. De acordo com o resultado, pode-se constatar, que as 24 amostras, mesmo sendo grãos brancos quando crus, apresentaram cores diferentes após o processamento dos grãos, com variação do marrom claro ao escuro. A cor dos grãos das 24 amostras dos genótipos de feijão-caupi da subclasse comercial fradinho processados, não apresentaram a cor dos grãos das cultivares comerciais fradinhos, que mantiveram a cor branca após o tratamento térmico.

Palavras-chave: feijão-de-corda, cozimento, coloração.