

## Parâmetros físicos de farinhas de cinco cultivares de feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

### Physical parameters of flours from five commercial cowpea [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.] cultivars

Maiara Jaianne Bezerra Leal Rios<sup>(1)</sup>, Luis Michel Nolasco Lugo<sup>(1)</sup>, Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio<sup>(1)</sup>, Izabel Cristina Veras Silva<sup>(1)</sup>, Regilda Saraiva dos Reis Moreira Araújo<sup>(1)</sup>, Jorge Minoru Hashimoto<sup>(2)</sup>, Kaesel Jackson Damasceno-Silva<sup>(2)</sup> e Maurisrael de Moura Rocha<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Universidade Federal do Piauí, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bairro Ininga, Teresina, Piauí. E-mail: maiararios2014@gmail.com, nolascoluism@hotmail.com, jessica\_pinheiroms@hotmail.com, izabelveras@outlook.com, regilda@ufpi.edu.br

<sup>(2)</sup> Embrapa Meio Norte, Avenida Duque de Caxias, nº 5650, Bairro Buenos Aires, Teresina, Piauí. E-mail: jorge.hashimoto@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-caupi na forma de farinha tem sido utilizado na elaboração de produtos tradicionais ou em novas formulações, como as massas, visando melhorar a qualidade nutricional. O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade física (granulometria e diâmetro médio de partículas), assim como o Índice de Absorção de Água (IAA) e o Índice de Solubilidade em Água (ISA) de farinhas de cinco cultivares comerciais do feijão-caupi: BRS Cauamé, BRS Guariba, BRS Xiquexique, BRS Novaera e BRS Itaim. De cada cultivar estudada foram obtidas dois tipos de farinhas, uma a partir do processamento dos grãos integrais e outra obtida dos grão descorticados (sem tegumento). Através da análise granulométrica observou-se que as partículas das farinhas de grãos integrais das cultivares BRS Guariba, BRS Xiquexique e BRS Itaim ficaram retidas em sua maioria na peneira de abertura 0,25 mm; com relação ao diâmetro médio, a farinha de grãos integrais das cultivares BRS Novaera e BRS Cauamé apresentou valor de 250,97  $\mu\text{m}$  e 254,10  $\mu\text{m}$ , respectivamente e a farinha com maior valor para diâmetro médio foi a dos grãos integrais da cultivar BRS Guariba, com valor de 359,28  $\mu\text{m}$ . Os IAA das farinhas variaram de 1,77 a 2,20 g/g e os ISA variaram de 17 a 23%. Conclui-se que as amostras possuíam partículas pequenas e eram uniformes, a farinha de grãos integrais das cultivares BRS Cauamé e BRS Novaera são as mais indicadas para substituir total ou parcialmente a farinha de trigo em preparações culinárias.

**Palavras-chave:** feijão-de-corda, processamento, granulometria.

**Agradecimentos:** À Embrapa Meio-Norte pelo financiamento do projeto de pesquisa e a Capes pela concessão da bolsa de estudos.