

DISPONIBILIDADE DE PROTEÍNA E MINERAIS EM LINHAGENS DE FEIJÃO-CAUPI APÓS O PROCESSAMENTO TÉRMICO

Danillo Olegario^{1*}; Carlos Antonio²; Deyse Aiane³; Sirando Seido³;
Rejanildo Robson¹; Washington Carvalho¹

¹Universidade Estadual de Feira de Santana, Feira de Santana-BA, Brasil; ²Embrapa Semiárido, Petrolina-PE, Brasil; ³Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, Brasil.
*danilloolegario@hotmail.com

A deficiência nutricional na alimentação tem afetado muitas famílias pobres e a introdução de cultivares com elevados teores nutricionais são considerados componentes importantes em programas de melhoramento que estão focados em eliminar a desnutrição humana. O feijão-caupi possui alto valor nutritivo, apresentando quantidades relevantes de proteínas. O objetivo do estudo foi avaliar a influência do processamento térmico sobre os teores de proteína e minerais em genótipos de feijão-caupi a fim de selecionar as mais promissoras para cultivo comercial que melhor preserve o percentual de disponibilidade desses nutrientes após a cocção. Foram avaliados 24 genótipos de feijão-caupi, sendo dez linhagens da Embrapa Semiárido, cinco cultivares comerciais e nove variedades locais coletadas de agricultores do município de Juazeiro-BA e Petrolina-PE. Os experimentos foram conduzidos no segundo semestre de 2014, no campo experimental de Mandacaru, Juazeiro-BA. O delineamento adotado foi de blocos casualizados, com três repetições. A cocção foi realizada com os grãos verdes utilizando o equipamento cozedor de *Mattson*. Aproximadamente 10 g de sementes de cada planta foram trituradas no moinho MA 630/1 (Marconi, Brasil) para obter uma farinha fina de cada amostra. A quantificação de proteína total foi realizada pelo método químico de Kjeldhal. Os minerais (K, Ca, Fe e Zn) foram quantificados de acordo com procedimento padrão da Association of Official Analytical Chemists. Os resultados foram expressos em g.kg⁻¹ para potássio e cálcio, e em mg.kg⁻¹ para ferro e zinco de matéria seca dos grãos. Todas as análises foram realizadas no laboratório de solos da Embrapa Semiárido. As análises estatísticas para o delineamento experimental foi efetuado no SAS pelo procedimento GLM e a opção Lsmeans. Aplicou-se o teste de medias de Scott e Knott com 5% de significância. Foram observadas diferenças estatísticas significativas dos quadrados médios de tratamentos para interação G x A, apenas para os teores de proteína e zinco, ou seja, o processamento térmico influenciou nos teores de K, Ca e Fe. Foram observadas diferenças estatísticas para os minerais K, Fe e Zn, sendo que as linhagens e genótipos de produtores apresentaram valores superiores quando comparado com os cultivares avaliados.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*; cocção; nutrição alimentar

Agradecimentos: Ao CNPq pelo apoio financeiro.