

VALOR NUTRICIONAL DE VARIEDADES TRADICIONAIS DE FEIJÃO COMUM DO ACRE

Caroline Santos^{1*}; Vanderley Borges¹; Nathália Souza¹; Francisca Nascimento¹ Hiuri Albuquerque¹; Tadeu Marinho²; Amauri Silvieiro²; Suely Ribeiro¹

¹Universidade Federal do Acre. ²Embrapa. *carolaine.cns@gmail.com

Na alimentação dos brasileiros, o feijão é a principal fonte de proteína seguido pela carne. Apenas esses dois alimentos básicos contribuem para 70% da ingestão protéica. Além dessa importância, o feijoeiro tem relevante expressão socioeconômica no Brasil, sendo cultivados especialmente pela agricultura familiar com variedades tradicionais. Nesse sentido é importante estudar variedades tradicionais, que são as mais utilizadas na agricultura familiar, e são fontes de genes para melhoramento vegetal. No estado do Acre existe uma grande diversidade de variedades feijão comum (*Phaseolus vulgaris* L.). Estas variedades têm destacada importância, por representarem a principal fonte de proteínas de comunidades ribeirinhas, indígenas e todas as comunidades rurais da agricultura familiar. Dos quais são todas variedades tradicionais (crioulas), armazenados de um ano para outro pelos próprios agricultores, que através desta atividade selecionam as sementes mais vigorosas e resistentes para o plantio. Faz-se necessário determinar o valor nutricional destas variedades para que as mesmas possam ser utilizadas em outras pesquisas. O presente trabalho teve como objetivo comparar os valores nutricionais de variedades tradicionais de feijoeiro comum cultivados no Acre. Foram utilizadas 5 variedades de feijão comum Gorgotuba Rajado, Peruano Amarelo, Canário, Gorgotuba Marrom e Feijão Preto. As seguintes características foram avaliadas: teor de proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), cinzas (minerais), extratos não nitrogenados (ENN), teor de fibras. As características nutricionais foram submetidas à análise de variância e as médias comparadas pelo teste de Scott-Knott a 5% de probabilidade. A análise estatística foi realizada utilizando-se o software Sisvar. De acordo com o teste F ($p < 0,01$) apenas para o teor de cinzas não houve diferença significativa. Todas as variedades tradicionais apresentaram valores nutricionais equivalentes aos padrões das variedades modernas, no entanto a variedades que obtiveram melhores resultados se sobressaíram das demais. Observando os parâmetros nutricionais (teor proteico e mineral) na literatura, podemos concluir que as variedades tradicionais mais bem avaliadas foram as variedades Feijão Preto, Gorgotuba Marrom e Canário.

Palavras-chave: *Phaseolus vulgaris*; Valor Nutricional; Variedades tradicionais

Agradecimentos: CNPQ, UTAL e UFA C