

Resumos

III Encontro de Ciência e Tecnologias Agrossustentáveis
VIII Jornada Científica da Embrapa Agrossilvipastoril



7 de Agosto de 2019
Sinop, MT



***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Agrossilvipastoril
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento***

**Resumos do
III Encontro de Ciência e Tecnologias Agrossustentáveis e da
VIII Jornada Científica da Embrapa Agrossilvipastoril**

Editores Técnicos

Alexandre Ferreira do Nascimento
Bruno Rafael da Silva
Edison Ulisses Ramos Junior
Eulália Soler Sobreira Hoogerheide
Isabela Volpi Furtini
José Ângelo Nogueira de Menezes Júnior
Marina Moura Morales
Silvio Tulio Spera

Embrapa
Brasília, DF
2019

Avaliação do teor de matéria seca de cotilédones, tegumento e embriões em linhagens de feijão-caupi

Júlia de Paula¹; José Ângelo Nogueira de Menezes Junior²; Stephanie Mariel Alves³; Jonas Fallgatter^{*1}; Jorge Minoru Hashimoto²; Sílvia de Carvalho Campos Botelho⁴

¹ Universidade Federal de Mato Grosso, Sinop, MT, *j.fallgatter@hotmail.com; juliadepaula1999@gmail.com;

² Engenheiro agrônomo, doutor em Genética e Melhoramento, pesquisador da Embrapa Meio-Norte, Sinop, MT, jose-angelo.junior@embrapa.br;

² Agrônomo, doutor em Ciência de Alimentos, pesquisador da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, jorge.hashimoto@embrapa.br;

³ UNEMAT, Alta Floresta, MT, stephaniemarielalves@gmail.com;

⁴ Embrapa Agrossilvipastoril, Sinop, MT, silvia.campos@embrapa.br.

A elaboração de produtos industrializados à base de feijão-caupi, pela transformação dos cotilédones em farinha, constitui uma importante opção para o desenvolvimento de produtos com alta qualidade nutricional, uma vez que os grãos de feijão-caupi apresentam boa quantidade de proteínas e não contêm glúten, sendo importante também para o desenvolvimento de produtos para pessoas alérgicas. Considerando o potencial da farinha de feijão-caupi para ser utilizada em alimentos processados, este trabalho foi realizado com o objetivo de avaliar 14 linhagens de feijão-caupi quanto ao teor de matéria seca de cotilédones, tegumento e embrião. O experimento foi conduzido na segunda safra de 2018, no município de Primavera do Leste, MT. Foram avaliadas no campo 12 linhagens melhoradas e duas testemunhas (BRS Itaim e CB-27). Foi utilizado o delineamento de blocos casualizados (DBC) com quatro repetições e parcelas constituídas de quatro linhas de cinco metros de comprimento, com espaçamento de 0,45 m entre linhas. Para as análises de teor de matéria seca de cotilédones, tegumento e embriões foram retiradas amostras de 100 grãos colhidos nas duas linhas centrais. Os grãos foram embebidos em 50 mL de água destilada por 25 minutos e após este período, os cotilédones, tegumentos e embriões foram separados manualmente, com auxílio de uma pinça. Em seguida, as partes foram levadas para secagem em estufa a 60 °C até estabilização, que ocorreu em aproximadamente 24 horas. As amostras secas foram encaminhadas para pesagem e obtenção do teor de matéria seca. A partir das observações foram realizadas as análises de variância e as médias dos tratamentos agrupadas. Para as três partes do grão (cotilédones, tegumento e embriões), observou-se efeito significativo para tratamentos a 5% de confiança, indicando a presença de variação e a possibilidade de seleção. Para a porcentagem de matéria seca do tegumento, a média geral foi de 5,52% da matéria seca total do grão, para embriões a média geral foi de 2,38% e para as estas duas partes do grão, as médias formaram dois grupos distintos. As médias do teor de matéria seca de cotilédones, parte mais nobre dos grãos e principal matéria prima para fabricação de produtos industrializados, variaram de 91,60% (BRS Itaim) a 92,53% (L22) e formaram dois grupos distintos. Foram identificadas dez linhagens com teor de matéria seca de cotilédones superior à testemunha BRS Itaim.

Agradecimentos: Os autores agradecem ao parceiro Sementes Primavera pelo apoio na condução dos experimentos, à Embrapa por viabilizar a condução do trabalho de pesquisa e ao CNPq pelo auxílio financeiro - processo 432849/2018-1. À Embrapa pelo projeto MP2: 02.14.01.018.00.04.