



Avaliação do tempo de cocção de genótipos de feijão-caupi

Paulo Sérgio da Paz Silva Filho¹; Daniel da Silva Oliveira²; Jamile Samya Dias de Sousa³; Kaesel Jackson Damasceno e Silva⁴; Maurisrael de Moura Rocha⁴; Jorge Minoru Hashimoto⁴

¹Estudante de Biomedicina/Faculdade Maurício de Nassau, estagiário da Embrapa Meio-Norte, paulosergio1@outlook.com. ²Estudante de Biomedicina/Faculdade CET, bolsista PIBIC/CNPq da Embrapa Meio-Norte. ³Estudante de Nutrição/Faculdade Estácio (CEUT), estagiária da Embrapa Meio-Norte. ⁴Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, jorge.hashimoto@embrapa.br.

Um fator bastante importante na escolha de uma cultivar pelos consumidores é o tempo de cozimento dos grãos, sendo considerados aspectos como a economia de energia (gás, eletricidade e outros) e o tempo de preparo. O feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.] é um alimento de cozimento rápido por apresentar tempo de cocção médio de 18 minutos e 30 segundos, valor dependente da absorção da água e da permeabilidade do tegumento à água. Fatores como características genéticas, época e período da colheita, armazenamento, formas de beneficiamento e outros podem interferir no tempo de cozimento dos grãos. Neste estudo, foram avaliados o tempo de cocção de 14 genótipos. Os testes de cozimento foram realizados no Laboratório de Pós-Colheita de Frutos da Embrapa Meio-Norte, nos quais foram realizadas três repetições por genótipos, utilizando 25 grãos sem prévia hidratação. Cada um foi posicionado sob uma haste do aparelho, todas as hastes tinham o mesmo peso (90 g) e diâmetro (2 mm), o conjunto foi transferido para um Becker com capacidade para 2.000 mL, contendo 800 mL de água destilada em ebulição, e o aquecimento foi mantido constante durante todo o ensaio por chapa elétrica (Nova Ética 208-1D), com o reostato ajustado para 300 °C. A partir do momento da imersão das sementes, iniciou-se a contagem de tempo até a queda da 13ª haste. Aplicou-se a análise de variância ($p < 0,05$) e constatou-se que não houve diferença significativa entre os genótipos, entretanto o menor tempo de cocção observado foi para o Bico de Ouro 1-5-11 ($24,67 \pm 11,06$ minutos) e o maior para o Pingo de Ouro 1-5-4 ($35,00 \pm 2,65$ minutos). O valor do coeficiente de 20,64% foi considerado alto, por se tratar de um experimento em laboratório. Tendo em vista que se pretende realizar um ajuste na metodologia, avaliando o tempo de cocção sem prévia hidratação dos grãos por imersão em água, consideram-se os tempos de cozimento obtidos como satisfatórios, pois nem sempre o feijão-caupi é deixado de molho antes de efetuar seu cozimento.

Palavras-chave: Feijão-caupi, tempo de cocção, genótipos.

Agradecimentos: Embrapa Meio-Norte.