

Qualidade Culinária e Descoloração após a Cocção de Linhagens de Feijão Dark Red Kidney Tipo Exportação⁽¹⁾

Victoria Taynnara Nunes Sousa², Juliana Aparecida Correia Bento³, Rosângela Nunes Carvalho⁴, Tamillys Cientelly de Lellis Albernaz Luz⁵ e Priscila Zaczuk Bassinello⁶

¹ Pesquisa financiada pelo CNPq.

² Graduada em Engenharia Agrônoma, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

³ Engenheira de Alimentos, doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

⁴ Engenheira de Alimentos, mestre em Ciência de Alimentos, analista da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

⁵ Engenheira de Alimentos, analista da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

⁶ Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

Resumo - Uma das características que influenciam na preferência do consumidor por determinada cultivar de feijão é a qualidade culinária, principalmente do grupo especial para exportação, normalmente submetido a processamento térmico como grão pré-cozido enlatado. Neste trabalho foram avaliados diferentes genótipos de feijão tipo Dark Red Kidney (DRK) - vermelho-escuro, tendo a cultivar BRS Embaixador como testemunha e uma linhagem tipo Light Red Kidney (LRK) quanto a parâmetros de qualidade do grão cozido: resistência ao cozimento em cozedor de Mattson, a porcentagem de grãos cozidos em panela de pressão, perda de cor após cozimento (colorímetro), textura instrumental dos grãos cozidos, capacidade de absorção de água antes e após cocção e teor de sólidos solúveis no caldo de cozimento. Para avaliação da perda da cor dos grãos durante processamento foi também calculada a diferença de cor entre os grãos cozidos e crus (ΔE). Quanto a cor, a linhagem CF 250007 (LRK) é mais clara ($<L^*$) em relação a testemunha, e apresentou pouca perda de cor. Já as linhagens CF 240050, CF 840732 e CNFCRX 15446, foram similares à cor (L^*) da testemunha, apresentando maior perda de cor. Quanto a diferença de cor (ΔE) as linhagens CF 240050 e CF 840732 apresentaram a maior diferença (ΔE) de cor após cocção, e a linhagem CF 250007 (LRK) foi a que apresentou menor descoloração. Quanto à resistência à cocção, a linhagem CF 250007 (LRK) apresentou menor resistência, e a linhagem CF 240050 maior resistência. A linhagem CF 250007 (LRK) apresentou maior percentual de grãos cozidos, e a linhagem CF 840732 menor percentual. Na textura dos grãos cozidos, as linhagens CF 240050 e CF 840732 apresentaram maior dureza, e as linhagens CNFCRX 15446 e CF 250007 (LRK), menor dureza. As linhagens CF 240050 e CNFCRX 15446 apresentaram maior taxa de absorção de água antes e após cocção, e as linhagens CF 840732 e CF 250007 (LKR), a menor porcentagem de absorção de água. Todos os genótipos tiveram porcentagem de sólidos solúveis no caldo abaixo da quantidade da BRS Embaixador. Quanto à cor instrumental do caldo de cocção, as linhagens CF 240050, CF 840732 e CF 250007 (LRK) foram classificadas com a cor vermelho-alaranjada e a linhagem CNFCRX 15446 e a cultivar BRS Embaixador com a cor roxo-escuro. A linhagem CF 250007 (LRK) foi a que apresentou menor perda de coloração após cocção, porém abaixo da perda verificada pela testemunha, bem como menor resistência à cocção e menor valor de dureza. É necessário aprimoramento das linhagens para redução da perda de cor durante a cocção em condições de alta pressão e temperatura como o caso do processamento para enlatamento. Outra alternativa seria a busca por técnicas de preparo do produto que visem a manutenção da cor dos grãos.