

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 Agrônômica, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

³ Engenheira de Alimentos, doutoranda em Ciência 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, mestre em Ciência Animal, 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 a 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, 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 CF250007 (LRK) é mais clara ($<L^*$) em relação à testemunha, e apresentou pouca perda de cor. Já as linhagens CF240050, CF840732 e CNFCRX15446, foram similares à cor (L^*) da testemunha, apresentando maior perda de cor. Quanto a diferença de cor (ΔE) as linhagens CF240050 e CF840732 apresentaram a maior diferença (ΔE) de cor após cocção, e a linhagem CF250007 (LRK) foi a que apresentou menor descoloração. Sobre a resistência à cocção, a linhagem CF250007 (LRK) apresentou menor resistência, e a CF240050 maior resistência. A linhagem CF250007 (LRK) apresentou o maior percentual de grãos cozidos e a CF840732 o menor percentual. Na textura dos grãos cozidos, as linhagens CF240050 e CF840732 apresentaram maior dureza, e as linhagens CNFCRX15446 e CF250007 (LRK) menor. As linhagens CF240050 e CNFCRX15446 apresentaram maior taxa de absorção de água antes e após a cocção, e as linhagens CF840732 e CF250007 (LKR), a menor. Todos os genótipos tiveram porcentagem de sólidos solúveis no caldo abaixo da quantidade da BRS Embaixador. Sobre a cor instrumental do caldo de cocção, as linhagens CF240050, CF840732 e CF250007 (LRK) foram classificadas em vermelho-alaranjada e a linhagem CNFCRX15446 e a cultivar BRS Embaixador roxo-escuro. A linhagem CF250007 (LRK) apresentou menor perda de coloração após cocção, abaixo da 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 processamento para enlatamento. Uma alternativa seria a busca por técnicas de preparo do produto que visem a manutenção da cor dos grãos.