

## Aproveitamento Alimentar de Bandinhas de Feijão: obtenção de Farinhas para Aplicação em Novos Produtos Alimentícios<sup>(1)</sup>

Suélen Caroline Frantz<sup>2</sup>, Márcio Caliar<sup>3</sup>, Félix Gonçalves de Siqueira<sup>4</sup> e Priscila Zaczuk Bassinello<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Pesquisa financiada pela Embrapa Arroz e Feijão, Embrapa Agroenergia e UFG.

<sup>2</sup> Engenheira de Alimentos, doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>3</sup> Engenheiro químico, doutor em Tecnologia de Alimentos, professor adjunto da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO

<sup>4</sup> Biólogo, doutor em Biologia Molecular, pesquisador da Embrapa Agroenergia, Brasília, DF

<sup>5</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

**Resumo** - Durante o processamento do feijão são gerados alguns subprodutos, como as chamadas bandinhas de feijão, que são rejeitadas para comercialização, apresentam custo menor e propriedades nutricionais semelhantes às dos grãos inteiros, tornando-se matéria-prima de grande potencial para formulação produtos derivados de feijão. Para sua utilização, no entanto deve ser considerada a presença de fatores antinutricionais (FAs), os quais podem ter sua concentração reduzida por meio de diferentes métodos de processamento, como a maceração, o cozimento, a germinação e a fermentação. O objetivo do trabalho é propor alternativas para aproveitamento alimentar da bandinha de feijão, desenvolvendo processo adequado para redução de FAs em bandinhas e em novos produtos alimentícios derivados. Como métodos para redução de FAs serão testados remolho, cozimento e processo fermentativo. Após o processamento, as bandinhas passarão por secagem e moagem para obtenção de farinhas que serão caracterizadas quanto às propriedades nutricionais (incluindo presença de FAs) e tecnológicas, e comparadas às farinhas obtidas de bandinhas sem processamento. A farinha obtida pelo melhor método para redução de FAs será aplicada no desenvolvimento de novos produtos alimentícios, os quais serão avaliados quanto às suas propriedades nutricionais e tecnológicas e submetidos a testes de aceitação sensorial. Como resultados, espera-se desenvolver uma alternativa tecnológica para o aproveitamento de subprodutos do processamento de feijão, processo novo e otimizado para obtenção de farinhas de bandinha com conteúdo reduzido de FAs, propriedades nutricionais, bioativas e tecnológicas aprimoradas, além de novos produtos desenvolvidos que possibilitem inserção de alimentos nutritivos de forma prática na dieta da população.