

## Performance de Diferentes Genótipos de Feijão-Preto Submetidos ao Processamento Térmico Semi-Industrial para Enlatamento<sup>(1)</sup>

*Daisy Karione Morais<sup>2</sup>, Aline Rodrigues de Sousa<sup>3</sup>, Rosângela Nunes Carvalho<sup>4</sup>, Priscila Zaczuk Bassinello<sup>5</sup>, Juliana Aparecida Correia Bento<sup>6</sup>, Gabriel Almeida Damando<sup>7</sup> e Rosângela Vera<sup>8</sup>*

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

<sup>2</sup> Graduada em Engenharia de Alimentos, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>3</sup> Engenheira-agrônoma, mestre em Produção Vegetal, bolsista na Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>4</sup> Engenheira de Alimentos, analista da Embrapa da Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

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

<sup>6</sup> Engenheira de Alimentos, doutoranda em Ciência de Alimentos, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>7</sup> Graduando em Engenharia de Alimentos pela UFG, estagiário da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO

<sup>8</sup> Engenheira-agrônoma, doutora em Agronomia, professora da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO

**Resumo** - O Feijão pré-cozido enlatado, comumente consumido no exterior, pode ser uma solução interessante para atender a demanda do consumidor por um produto de fácil e rápido preparo. A uniformidade de cor dos grãos e a textura (maciez) estão entre as principais características de qualidade para aceitação do produto. No Brasil, as indústrias carecem de cultivares que atendam satisfatoriamente esses quesitos de qualidade, especialmente para o feijão-preto, estabilidade na cor após cozimento. Neste trabalho, foram colhidos (2019/2020, em Santo Antônio de Goiás, GO) quatro genótipos andinos de feijão-preto e sete mesoamericanos (três repetições) e, como referência, usou-se amostra comercial de feijão-preto enlatado. Após remolho, os grãos foram cozidos em autoclave (121 °C/15 min a 15 psi), para simular processamento industrial. As amostras foram analisadas quanto à cor instrumental (L, a, b e diferença total de cor ( $\Delta E$ ) entre cozidos e crus) e textura instrumental (dureza). Para cor, os mesoamericanos tiveram significativamente menor desbotamento (41,14%) em relação aos andinos, mas todos numa faixa perceptível a olho nu ( $\Delta E > 4$ ), destacando-se BRS FP403 como a mais estável. Quanto à dureza, em geral, os andinos foram significativamente mais macios (94,64%) inclusive do que a amostra comercial (33,33%) podendo explicar a maior perda de cor (*overcooked*). Apesar de relativamente mais duros, os mesoamericanos se classificaram com dureza baixa (<10), especialmente BRS Esteio. Conclui-se que ajustes no processo térmico podem contribuir para melhorar a performance de ambos os grupos de feijões, e que existe variabilidade genética para que essas características sejam exploradas.