

Propriedades físico-químicas de farinhas de diferentes feijões coloridos (*Phaseolus vulgaris*) cozidos no vapor da autoclave

Juliana Aparecida Correia Bento¹, Rosângela Nunes Carvalho, Menandes Alves de Souza Neto, Márcio Caliari, Manoel Soares Júnior e Priscila Zaczuk Bassinello

¹ Engenheira de Alimentos. Doutoranda UFG. E-mail: julianaap.UFG@gmail.com

Resumo - Farinha de feijão é uma excelente matéria prima para a elaboração de produtos sem glúten, pois confere ao produto alto teor proteico, fibras alimentares e é fonte de minerais. No entanto, a farinha de grãos de feijão cru pode apresentar fatores que afetam a sua aceitabilidade na adição em formulações, como textura, solubilidade, e sabor desagradável. Este trabalho avaliou o efeito de pré-tratamentos de grãos de feijões coloridos na melhoria das características tecnológicas e nutricionais das farinhas derivadas. Os pré-tratamentos consistiram na aplicação ou não de maceração dos grãos em água (6h) e, após drenagem, cozimento à vapor de autoclave por 5 ou 20 min (1,1 kg/cm² à 121°C). A farinha obtida da moagem dos grãos cozidos e secos da cultivar BRSEmbaixador (grão vermelho) apresentou o maior conteúdo de amido (41%), e menor valor de amido resistente (AR de 5%). A farinha de Jalo Precoce (grão amarelo) apresentou o maior conteúdo de AR (29%) e proteína (26%) e, a farinha do BRS Ártico (grão branco) o maior conteúdo de fibra alimentar (20%). Quando comparadas com as farinhas de grãos crus, as farinhas de grãos cozidos apresentaram uma redução nos valores de: solubilidade em água, viscosidade, tendência a retrogradação, dureza do gel e capacidade emulsificante. Esses resultados foram mais evidentes nas farinhas de grãos previamente macerados, devido ao maior grau de pré-gelatinização do amido. O emprego da maceração seguida de cocção à vapor por 5 min se destacou pela maior concentração de AR, baixos valores de viscosidade das farinhas e rápida solubilidade em água, o que é desejável para aplicação em formulações alimentícias que não requerem variações na viscosidade do produto (por exemplo, sopas). Ou seja, as propriedades tecnológicas e nutricionais das farinhas pré-gelatinizadas de feijão colorido foram superiores às dos grãos crus.

Termos para indexação: amido resistente, propriedades de pasta, capacidade emulsificante.