

Composição química de grãos imaturos crus e cozidos em linhagens elite de feijão-caupi*

Fernanda de Oliveira Gomes¹; Anna Flávia de Sousa Lopes²; Suzane Pereira Carvalho³; Natan Melo Nascimento⁴; Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁵; Maurisrael de Moura Rocha⁵

¹Estudante de pós-graduação em Alimentos e Nutrição, estagiária da Embrapa Meio-Norte, fernanda_oliveira21@yahoo.com.br; ²Estudante de pós-graduação em Agronomia da Universidade Federal do Piauí (UFPI), estagiária da Embrapa Meio-Norte; ³Estudante de graduação em Gestão Ambiental pelo Instituto Federal do Piauí (IFPI), bolsista da Embrapa Meio-Norte; ⁴Estudante de graduação em Agronomia da UFPI; ⁵Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-caupi é uma leguminosa de grande importância socioeconômica na região Nordeste do Brasil, gerando emprego e renda e contribuindo para a segurança alimentar de milhares de pessoas. Seus grãos são excelentes fontes de proteínas, carboidratos, vitaminas, fibras e minerais, podendo ser comercializados como grãos secos (mercado principal), vagens e grãos imaturos (feijão-verde) e farinha. Os grãos imaturos são amplamente apreciados por seu sabor e fácil preparo e fazem parte de diversos pratos típicos, cujo baião-de-dois é o mais popular. O objetivo deste trabalho foi determinar a composição química e o efeito do cozimento em grãos verdes de duas linhagens elite de feijão-caupi da classe comercial cores, subclasse verde (MNC00-595F-27 e MNC05-847B-123), selecionadas por seus bons atributos agronômicos. Adicionalmente, utilizou-se como padrão comercial uma cultivar comercial da classe branca, subclasse branco liso (Vagem Roxa-THE). A composição centesimal dos grãos crus e cozidos foi analisada no Laboratório de Bromatologia da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI. Os dados foram analisados estatisticamente, realizadas análises de variância e as médias foram comparadas pelos testes de Tukey ($p < 0,05$). Os genótipos avaliados apresentaram as seguintes variações em relação aos constituintes avaliados nos grãos imaturos: teor de umidade (4,96 a 9,61 g 100g⁻¹), cinzas (2,82 a 3,64 g 100g⁻¹), lipídios (1,48 a 2,88 g 100g⁻¹), proteínas (24,45 a 29,53 g 100g⁻¹), carboidratos (59,16 a 61,64 g 100g⁻¹) e valor energético total - VET (357,69 a 380,54 kcal). Após tratamento térmico, observaram-se aumentos dos teores de umidade e reduções dos teores de cinzas, lipídios, proteínas, carboidratos e VET nos três genótipos avaliados. No entanto as linhagens elite MNC05-847B-123 e MNC00-595F-27 apresentaram teores mais elevados em todas as características analisadas após o cozimento, quando comparadas à cultivar Vagem Roxa-THE, especialmente em relação ao teor de proteínas e ao VET. Conclui-se, portanto, que essas linhagens apresentam potencial para futuros lançamentos como cultivares para o mercado de feijão-verde.

Palavras-chaves: *Vigna unguiculata*; feijão-verde; processamento térmico.

Agradecimentos: Embrapa Meio-Norte, UFPI e IFPI.

*Apoio Financeiro: Embrapa, HarvestPlus (Projetos 20.18.01.022.00.00 e 20.19.00.118.00.00) e CNPq/FAPEPI (bolsa de estudo)