

Caracterização de forrageiras e vagens-verdes de feijão-caupi comercializadas em Teresina como ingredientes para silagens*

Ianny Macedo Rodrigues¹; Luís José Duarte Franco²; Adão Cabral das Neves²; Raimundo Bezerra de Araújo Neto³; Jorge Minoru Hashimoto³

¹Estudante de Agronomia/UFPI, bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Meio-Norte, iannymacedo@ufpi.edu.br;

²Analista da Embrapa Meio-Norte; ³Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, jorge.hashimoto@embrapa.br.

É tradição na culinária das regiões N e NE o consumo de grãos-verdes de feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.] próximo do ponto de maturação fisiológica (PMF), gerando as palhas das vagens-verdes (PVV) como resíduo. As vagens-verdes comercializadas também apresentam desuniformidade na maturação. Caracterizaram-se bromatologicamente as vagens-verdes de feijão-caupi comercializadas no CEASA de Teresina, PI e as forrageiras BRS Capiaçú (100 dias pós-rebrota) e cana-de-açúcar (caiana, aos 8 meses de cultivo), fornecidas pela Fazenda Rio Grande (Teresina, PI). Dez caixas plásticas (57 cm x 36 cm x 37 cm) contendo vagens-verdes da cultivar de feijão-caupi Fofão foram escolhidas aleatoriamente: imergiu-se a mão no conteúdo de cada caixa e retirou-se um punhado aleatório de cerca de 12 vagens, que foram classificadas em quatro categorias de maturação, de acordo com a cor externa da vagem: totalmente amarela (VTA), predominância amarela (VPA), predominância verde (VPV) e totalmente verde (VTV). As vagens foram debulhadas manualmente, as palhas de cada categoria e respectivos grãos foram analisados em quadruplicata. A PVV para silagem foi obtida por meio da debulhadora mecânica, constituída de hastes fixas e móveis. Houve diferenças significativas no teor de água nas palhas e grãos de feijão-caupi, que foram respectivamente: 62,08d% e 56,19d% na VTA; 68,06c% e 59,44c% na VPA; 75,54b% e 62,64b% na VPV e 85,50a% e 73,32a% na VTV. Nas palhas das vagens, houve diferenças significativas em relação aos teores de: proteínas (% b.s.) [VPV (13,16a), VTV (9,28b), VPA (6,76c) e VTA (5,08d)]; FDN e FDA (% b.s.) [VTA (61,43a e 46,74a), VTV (60,35b e 40,92b), VPA (53,08c e 69,57b) e VPV (50,40d e 68,60b)]; Ca, P e Mg (g/kg) [VPV (8,33a, 3,11a e 2,31a), VTV (6,19b, 1,77b e 2,32a), VPA (5,92c, 1,35c e 2,40a) e VTA (4,52d, 1,15d e 2,23a)]. Em relação aos grãos, não houve diferenças significativas. Obtiveram-se, respectivamente, os seguintes teores (% b.s.) para PVV, BRS Capiaçú e cana-de-açúcar: 12,61a, 2,97b e 3,06b de proteínas; 5,80a, 3,03b e 6,23a de cinzas; 70,62b, 70,83b e 82,93a de FDN; 42,62a, 47,02a e 48,80a de FDA; e umidade (%) 60,66a, 48,48a e 52,86a. Próximo do PMF, quanto mais imatura a vagem, maior o teor de água nas palhas e nos grãos, sem variação no teor de proteínas nos grãos. A PVV apresentou menores teores de FDN e de FDA e contribuiu com mais de quatro vezes para elevação do teor proteico do que a BRS Capiaçú e a cana-de-açúcar.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, feijão-verde, forrageiras, FDA, FDN.