

Composição bromatológica e de elementos minerais em grãos de linhagens elites de feijão-mungo

Tanna Vilarindo de Sousa¹; Luis José Duarte Franco³; Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁴; Maurisrael de Moura Rocha⁴; Jorge Minoru Hashimoto⁴

¹Estudante de Química/UFPI, bolsista PIBIC/CNPq na Embrapa Meio-Norte, vilarindotanna@gmail.com; ³Analista da Embrapa Meio-Norte; ⁴Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, jorge.hashimoto@embrapa.br.

O feijão-mungo [*Vigna radiata* (L.) Wilczek] ou mungo-verde é consumido no Brasil pelas comunidades orientais na forma de brotos ou *moyashi*, na forma de saladas ou refogados. O consumo é benéfico à saúde devido aos teores de nutrientes, minerais, vitaminas, fibra alimentar e compostos bioativos, auxiliando na prevenção de doenças. O cultivo e o consumo são comuns no Continente Asiático, onde vivem cerca de 60% da população mundial, sendo uma das “pulses” (leguminosas cujos grãos são comercializados secos e consumidos cozidos) com maior demanda mundial. A produção no Brasil é cerca de 50 t ao ano e exporta 95% da produção, atendendo menos de 4% da demanda global. No Mato Grosso, o feijão-mungo é uma opção para ser cultivado no período da safrinha devido ao seu ciclo curto, semelhante ao do feijão-caupi, principalmente quando não se adequa ao período ideal da semeadura para cultivo da safrinha, motivado pelo atraso na semeadura da primeira safra. Em face da demanda do mercado externo, a Embrapa tem avaliado linhagens de feijão-mungo, visando recomendar cultivares para o período da safrinha. Uma das características de interesse nas linhagens é a qualidade química dos grãos. Assim, avaliaram-se os teores de proteínas, lipídios, cinzas, Fe, Zn, Cu, Mn, Ca, Mg, K e P em grãos de 12 linhagens elites produzidas no campo experimental da Embrapa Meio-Norte em 2020 (semeado em 29/09 e colhido em 16/12). As análises foram realizadas em triplicata, exceto quanto ao teor de lipídios (duplicata). Os dados foram submetidos à análise de variância e agrupamento de médias de Scott-Knott ($p \leq 0,05$). Em relação a cada componente nutricional avaliado, houve diferenças significativas entre as linhagens. As seguintes linhagens apresentaram maiores teores de proteínas (%), BRA-084981 (27,19a), BRA-00078 (27,09a), BRA-084930 (26,67a) e BRA-084689 (26,08a); e de lipídios (%), BRA-00078 (3,04a). Entre as linhagens com maior teor de proteínas, destacou-se a BRA-084930, que de forma global apresentou teores elevados de cinzas (%) (3,74b) e de elementos minerais em mg/kg em relação a Fe (93,58b), Zn (41,16c) e Cu (16,01a); e em g/kg em relação a Mn (6,32c), Ca (1,95b), Mg (1,91b), K (13,49a) e P (4,73c). A BAG3 se destacou com os maiores teores de Fe (132,66a), Zn (52,23a), Cu (20,89a), Ca (2,20a) e K (13,77a), mas com teores intermediários de proteínas (23,63c), Mn (6,07c), Mg (1,90b) e P (4,39d). Recomenda-se, para prosseguir no programa de melhoramento, considerando-se como mais relevante o teor proteico, seguido dos elementos minerais, a linhagem BRA-084930.

Palavras-chave: *Vigna radiata*, bromatologia, proteínas, biofortificação, sementes.