

Composição centesimal de grãos de genótipos de feijão-caupi de diferentes cores

Ennya Cristina Pereira dos Santos Duarte¹; Suzane Pereira Carvalho²; Luis José Duarte Franco³; Regilda Saraiva dos Reis Moreira-Araújo⁴; Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁵; Maurisrael de Moura Rocha⁵

¹Estudante do Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição/UFPI, ennyacristina@hotmail.com; ²Graduada em Gestão Ambiental/IFPI, Bolsista DTI-C CNPq/Embrapa; ³Analista da Embrapa Meio-Norte; ⁴Docente do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição/UFPI; ⁵Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, maurisrael.rocha@embrapa.br.

O feijão-caupi é um dos principais componentes da dieta alimentar e principal fonte de proteína vegetal das populações de média e baixa renda das regiões Norte e Nordeste do Brasil. Objetivou-se com este trabalho determinar a composição centesimal e o valor energético total (VET) de grãos de genótipos de feijão-caupi de diferentes cores. Foram utilizadas amostras de grãos de feijão-caupi das classes comerciais branco (branco-liso, branco rugoso e fradinho), preto e cores (vinagre, verde, manteiga, canapu, sempre-verde e rajado), provenientes de um ensaio conduzido em condições de telado na Embrapa Meio-Norte em 2022. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente ao acaso, com dez tratamentos (BRS-Tumucumaque, Pretinho, IT97KD-1042, BR2-Bragança, MNC00-595F-27, BRS-Inhuma, MNC01-631F-20-5, MNC11-1019E-15, BRS-Imponente e MNC06-895E-1) e três repetições. Foram determinados: umidade, pelo método de secagem em estufa; cinzas, pela técnica de incineração em mufla à temperatura de 550 °C; proteínas (P), pelo método de macro *Kjeldahl*; lipídios (L), pela extração intermitente de *Soxhlet*; carboidratos (C), por diferença: 100 - (umidade, cinzas, lipídeos e proteínas); e VET, pela equação: $VET = [L \times 9 + P \times 4 + C \times 4] / (9 + 4 + 4)$. Os dados foram submetidos à ANOVA e as médias foram agrupadas pelo teste de Scott-Knott ($p < 0,05$). Os resultados apresentaram médias gerais em relação aos teores de umidade e de cinzas de 3,79% e 4%, respectivamente, com maiores teores de umidade BRS-Inhuma (4,96%), IT97KD-1042 (4,52%) e BRS-Tumucumaque (4,44%); os genótipos não apresentaram diferenças em relação a cinzas, exceto MNC06-895E-1 (3,06%) e BRS-Imponente (3,1%), que apresentaram os menores valores. A média do teor proteico dos genótipos foi de 26,12%, que variou de 22,72% a 29,0% em que o Pretinho apresentou o maior teor desse composto. Em relação ao teor lipídico, os genótipos apresentaram média de 2,26%, com BRS-Inhuma apresentando o maior teor (4,56%) e BRS-Tumucumaque (0,60%) e IT97KD-1042 (0,29%) os menores teores. O teor médio de carboidratos foi de 63,7%, com maior percentual para o MNC06-895E-1 (68,95%). Com relação ao VET, o BRS-Inhuma (158,08 kcal) e o MNC00-595F-27 (157,04 kcal) apresentaram os melhores valores, com média de 139,88 kcal. Esses genótipos apresentam composição centesimal e valor energético total que possibilitam uma contribuição significativa de calorias, proteínas e carboidratos quando inseridos em uma alimentação equilibrada.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, macronutrientes, valor nutritivo.