VIII Jornada Científica
Embrapa Meio-Norte
8 a 10 de novembro de 2022

Feijão-de-metro: teor de proteína antes e depois do cozimento

Lisandra Maria da Silva Carvalho[1]; Marcos Serra Luz[1]; Luis José Duarte Franco[2]; Kaesel Jackson Damasceno-Silva[3]; Maurisrael de Moura Rocha[3]

[1]Estudante do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição/UFPI, estagiária (o) na Embrapa Meio-Norte, alimento.quimica@gmail.com; [2]Analista da Embrapa Meio-Norte; [3]Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-de-metro (*Vigna unguiculata* L. Walp. spp. *sesquipedalis*), conhecido também como feijão-aspargo, é uma hortaliça não convencional de importância econômica e nutricional e uma fonte barata de proteína para população nos países em desenvolvimento. Suas vagens imaturas são populares, principalmente na região Norte do Brasil, com grande potencial de cultivo e consumo na região Nordeste. No entanto o processamento térmico pode causar perdas nutricionais, que variam de acordo com o método de cozimento e o genótipo. O presente trabalho objetivou avaliar o teor de proteína em genótipos de feijão-de-metro antes e após o cozimento. A análise foi realizada com três genótipos, dos quais duas linhagens (3943 e 3966) e uma cultivar (De Metro), selecionados com base em um estudo nutricional e sensorial anterior. Analisaram-se vagens imaturas cruas após o cozimento em panela elétrica a vapor durante 6 minutos. O teor de proteína foi determinado pelo método de Kjeldahl, utilizando-se o fator 6,25 para converter o nitrogênio total em proteína bruta (% PB), e os resultados foram expressos em base seca. As análises foram realizadas em triplicata no Laboratório de Bromatologia da Embrapa Meio-Norte, em Teresina, PI. Os dados foram submetidos à análise de variância e as médias entre genótipos foram comparadas pelo teste de Tukey ($p<0,05$) entre amostras cruas e cozidas de um mesmo genótipo pelo teste t ($p<0,05$). Observaram-se diferenças significativas ($p<0,05$) entre os genótipos em relação às amostras de vagens imaturas cruas, com o teor de proteína que variou de 32,32% a 37,27% e média geral de 32,83%. Já entre genótipos quanto às amostras cozidas, a cultivar De Metro diferiu significativamente ($p<0,05$) das linhagens 3943 e 3966. Observou-se, após o cozimento, uma perda do valor proteico em torno de 4,51% e retenção de 87,7%. Entre os genótipos analisados, a linhagem 3966 foi a que apresentou maior teor de proteína nas vagens imaturas antes (37,27%) e após o cozimento (32,10%); já a linhagem 3943 demonstrou menor perda proteica (3,38%) e, consequentemente, maior retenção (90,4%). Conclui-se que as vagens das linhagens de feijão-de-metro avaliadas têm ótimo teor de proteínas tanto na forma crua quanto cozida, mesmo com a redução pós-cozimento.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata* ssp. *sesquipedalis,* análise proteica, processamento térmico.