

## Qualidade de cozimento de genótipos de feijão-caupi de grãos pretos

Marcos Serra Luz<sup>1</sup>; Lisandra Maria da Silva Carvalho<sup>1</sup>; Maurisrael de Moura Rocha<sup>2</sup>; Kaesel Jackson Damasceno e Silva<sup>2</sup>; Luis José Duarte Franco<sup>3</sup>; Suzane Pereira Carvalho<sup>4</sup>

<sup>1</sup>Estudante do Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição/UFPI, estagiário na Embrapa Meio-Norte, marcos.luz@ifma.edu.br; <sup>2</sup>Pesquisador da Embrapa Meio-Norte, maurisrael.rocha@embrapa.br. <sup>3</sup>Analista da Embrapa Meio-Norte; <sup>4</sup>Estagiária na Embrapa Meio-Norte.

O feijão de grãos pretos é uma das variedades de feijão com maior consumo no Brasil, apresentando-se como ingrediente principal da feijoada, que é um dos pratos mais elaborados na culinária do País. O consumo do feijão-caupi tem sido relatado em muitos estudos como alternativa para complementar a ingestão de vários nutrientes, caracterizando-se também como uma boa fonte proteica. O objetivo deste trabalho foi avaliar a qualidade do cozimento de genótipos de feijão-caupi de grãos pretos, fazendo uso de método convencional utilizado domesticamente. Foram utilizados 15 genótipos de feijão-caupi de grãos pretos, dos quais 13 linhagens e 2 cultivares comerciais, oriundos do campo experimental da Embrapa Meio-Norte, todos cultivados e colhidos no período de agosto a outubro de 2021. Os genótipos foram alocados individualmente em sacos de tecido do tipo organza e colocados em um béquer para a etapa de remolho em água deionizada durante 1 hora. Logo após, os grãos foram transferidos para uma panela de pressão elétrica, com água deionizada na proporção 1:3, cuja a água do remolho foi aproveitada. As amostras foram cozidas durante 30 minutos sob pressão. Em seguida, os grãos foram retirados da panela e, após resfriamento, avaliados quanto à qualidade do cozimento, com o auxílio do cozedor de Mattson, por meio do percentual de perfuração dos grãos após o processo de cocção. Os dados de porcentagem de grãos cozidos (PGC) foram submetidos à análise de variância e as médias foram agrupadas pelo teste de Scott-Knott ( $p \leq 0,05$ ). Observaram-se diferenças significativas ( $p \leq 0,05$ ) entre grupos de genótipos em relação à PGC. Esta variou de 31% a 87%, com média geral de 71,07%. Os genótipos foram discriminados quanto à qualidade de cocção em seis grupos. O grupo A reuniu os genótipos com melhor qualidade de cocção: Pretinho, MNC09-998B-20 e MNC10-928B-3-7. Os grupos B, C, D e E reuniram os genótipos que apresentaram qualidade de cocção intermediária (PGC entre 53% e 82%), O grupo F apresentou a menor PGC (31%), incluindo apenas a linhagem MNC08-937C-6-1, constituindo-se no genótipo com pior qualidade de cocção. Do total de genótipos avaliados, 14 amostras (93,33%) apresentaram boa qualidade de cocção, já que os valores de PGC foram superiores a 50%. Os resultados demonstram que os genótipos de feijão-caupi de grãos pretos apresentam de boa a excelente qualidade de cocção, indicando potencial mercadológico para consumo, além da rapidez e do baixo custo no processo de cozimento para a dona de casa.

**Palavras-chave:** *Vigna unguiculata*, tegumento preto, processamento térmico.