

QUALIDADE DE FEIJÕES *PHASEOLUS* TIPO "COMERCIAL INTERNACIONAL" E TIPO COMUM NO BRASIL. BASSINELLO, P.Z.; OLIVEIRA, M.G.C.; SOARES, D.M.; SILVA, L.O.; DEL PELOSO, M.J.; THUNG, M. Embrapa Arroz e Feijão, CP 179, 75375-000, Santo Antônio de Goiás, GO, Brasil. E-mail: pzbassin@cnpaf.embrapa.br

A exigência da qualidade culinária do feijão pelo consumidor urbano brasileiro, que representa 80% da população do país, está aumentando, principalmente quanto ao tamanho do grão, cor clara do tegumento e tempo de cozimento. As duas primeiras características definem a compra desse produto e a terceira define a marca comercial. O consumo de feijão no Brasil está diminuindo devido ao elevado tempo de cocção. Com objetivo de aumentar o seu consumo, por ser alimento saudável e de baixo custo, avaliaram-se parâmetros de qualidade de grão como tempo de cocção, consistência de caldo, teor de fibra e proteína, percentagem de tegumento, absorção da água antes e após cozimento, percentagem de grão inteiro após cocção, adotando-se metodologia padrão do Laboratório de Qualidade de Grãos da Embrapa Arroz e Feijão. Utilizaram-se nove cultivares de feijões entre grãos grandes de tipo comercial internacional e grãos pequenos nacionais (Pérola e BRS Valente). Os resultados mostram as diferenças na qualidade entre os grãos grandes e pequenos. O tempo de cocção obtido para os grãos pequenos foi menor e, quando se utilizou solução de NaCl 0,5% para embebição, resultou ainda menor em relação aos grãos grandes, mesmo com maior percentual de absorção de água destes grãos maiores. O percentual de tegumento, que define a textura do feijão no paladar, e o fator escurecimento do grão armazenado, que define a atratividade nas prateleiras ou gôndolas dos supermercados, foram menores em grãos grandes em relação aos pequenos. Brevemente, os grãos pequenos dominarão o mercado brasileiro e os grãos grandes ficarão apenas como opção especial para o cardápio.