

AValiação DO EFEITO DE DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO NA COLORAÇÃO DO TEGUMENTO DE FEIJÕES DO GRUPO CARIOCA. CALIARI, M. (1); PIRES, L. L. (1); BRAGANTINI, C. (2); FERNANDES, E. P. (1); SILVA, J. M. M. L. (1); CASTRO, F. V. (1). (1) Escola de Agronomia e Eng. de Alimentos, Universidade Federal de Goiás, Rodovia Goiânia-Nova Veneza, km zero, Caixa Postal 131, 74.001-970, Goiânia, GO. (2) Embrapa Arroz e Feijão, Rodovia Goiânia-Nova Veneza, km 12, 75.375-000, Santo Antônio de Goiás. Brasil. E-mail: macaliari@ig.com.br

Por estar o consumidor cada vez mais exigente em qualidade, a cor do tegumento do grão constitui-se em indicativo de aceitação pelo mercado, podendo influenciar definitivamente a comercialização do feijão. Como os feijões respondem de forma diferenciada à estocagem, objetivou-se, neste trabalho, avaliar a suscetibilidade ao escurecimento do tegumento de grãos crus de cultivares (Carioca, Pérola, IAPAR 34, RELAV 37-19 e EL 49) e linhagens (LM 95102822, LM 93204453, LM 95102798 e LM 95102581) do grupo carioca, ao longo de oito meses de armazenamento, em condições ambientais e de umidade controlada (85% UR). A coloração do tegumento foi determinada em colorímetro (Color Scan II), pelo sistema Hunter com iluminante D65, com comprimento de onda de 380nm a 700nm e ângulo de luz incidente de 45°. Os valores obtidos foram referentes aos parâmetros "L", "a" e "b". De acordo com os resultados, a cultivar IAPAR 34 destacou-se dentre os feijões por apresentar menor escurecimento do tegumento ao longo do armazenamento, independentemente do ambiente; o mesmo ocorreu com LM 95102581, LM 95102822 e RELAV 37-19, apesar da pouca estabilidade durante a estocagem. A cultivar Pérola, além de ter se comportado de forma instável, principalmente para os parâmetros "L" e "a", teve um escurecimento mais acentuado. A linhagem LM 93204453 e a cultivar Carioca, apesar de mais estáveis do que os demais feijões, também tiveram um escurecimento acentuado do tegumento. Conclui-se que a coloração do tegumento é afetada negativamente com o armazenamento prolongado em condições ambientais e mais intensamente sob umidade controlada (85% UR), diminuindo a intensidade de brilho e intensificando a tonalidade de vermelho nos grãos crus de feijões do grupo carioca. Apoio: Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO.