

Teor de ferro e zinco em farinhas de grãos de feijão-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp) geneticamente melhorados

LEAL, M.J.B [1]; Silva, K.J.D.e. [2]; Moreira-Araújo, R.S.R. [3]; SILVA, M.G.S.S. [4]; BARROS, N. V. A. [5];
Porto, R. G. C. L. [6]

[1] UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ; DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO; [2] Embrapa Meio-Norte; [3] UFPI; [4] UNIVERSIDADE
FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI; [5] Universidade Federal do Piauí / Departamento de Nutrição; [6] Universidade Federal do Piauí -
Departamento de Nutrição

Contato: Programa de Pós-graduação em Alimentos e Nutrição – PPGAN / Universidade Federal do Piauí –
UFPI. Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, s/n - Ininga. CEP: 64049-550. Teresina, Piauí, Brasil.
leal_maiara@yahoo.com

Área: Food Analysis (AA)

Tipo: Poster

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA tem desenvolvido cultivares de feijão-caupi com maior teor de nutrientes por meio de melhoramento genético. A produção de farinha é uma opção para o processamento do feijão-caupi visando a obtenção de produtos alimentícios com valor nutritivo e funcional agregado e de maior estabilidade. O objetivo deste trabalho foi avaliar os teores de ferro e zinco em farinhas obtidas de grãos de feijão-caupi geneticamente melhorados. Para elaboração das farinhas utilizaram-se 5 cultivares de feijão-caupi (BRS Itaim, BRS Xiquexique, BRS Novaera, BRS Guariba e BRS Cauamé), obtendo-se de cada cultivar uma farinha integral e uma não-integral (sem o tegumento), totalizando 10 farinhas. Os grãos foram secos em estufa ventilada a 50 °C, por 4 horas e moídos em moinho semi-industrial. Os teores de ferro e zinco foram determinados por Absorção Atômica, em triplicata. Todas as farinhas apresentaram quantidades de zinco superiores a 3,0 mg/100g, com destaque para as farinhas não-integrais das cultivares BRS Itaim e BRS Xiquexique que apresentaram 5,06 e 5,07 mg/100g de zinco em sua composição, respectivamente. Com relação ao ferro os resultados também demonstraram quantidades representativas desse mineral. A farinha com menor concentração (BRS Novaera sem tegumento) apresentou 3,5 mg/100g e a de maior concentração (BRS Guariba com tegumento) 7mg/100g. Concluiu-se que as farinhas estudadas são fontes de ferro e zinco, tendo elevado potencial para utilização no desenvolvimento de produtos de panificação, a fim de enriquecê-los e assim dispor à população alimentos mais nutritivos e funcionais.

Palavras-chave: melhoramento genético; farinhas de feijão-caupi; ferro e zinco