

**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Meio-Norte
Ministério da Agricultura e Pecuária**

ISSN 3086-6545 (referente ao suporte impresso)

Eventos Técnicos & Científicos

3

Abril, 2026

Anais

XI Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte

11 a 12 de novembro de 2025
Teresina, PI

Embrapa Meio-Norte
Teresina, PI
2026

Embrapa Meio-Norte
Av. Duque de Caxias, 5.650,
Bairro Buenos Aires
Caixa Postal 01
64008-480 Teresina, PI
www.embrapa.br/meio-norte
www.embrapa.br/fale-conosco/sac

Comitê Local de Publicações

Presidente
José Almeida Pereira

Secretária-executiva
Edna Maria Sousa Lima

Membros
*Orlane da Silva Maia, Maria Eugênia Ribeiro,
Kaesel Jackson Damasceno e Silva, Lígia Maria
Rolim Bandeira, Alexandre Kemenes, Ana Lúcia
Horta Barreto, Carlos Antônio Ferreira de Sousa,
Carlos César Pereira Nogueira, Francisco de Brito
Melo, Ricardo Montalvan Del Aguila, Robério dos
Santos Sobreira, Sérgio Luiz de Oliveira Vilela e
Valdemir Queiroz de Oliveira*

Edição executiva
Lígia Maria Rolim Bandeira
Revisão de texto
Francisco de Assis David da Silva
Normalização bibliográfica
Orlane da Silva Maia
Projeto gráfico
Leandro Sousa Fazio
Capa
Ivana Aragão Maria Lima
Diagramação
Jorimá Marques Ferreira

Tiragem: 300 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Meio-Norte

Jornada de Iniciação Científica da Embrapa Meio-Norte (11. : 2025 : Teresina, PI).

Anais da XI Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte / XI Jornada Científica da Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI, 11 a 12 de novembro de 2025. – Teresina : Embrapa Meio-Norte, 2026.
50 p. ; 21 cm x 29,7 cm. – (Eventos técnicos & científicos / Embrapa Meio-Norte ; ISSN 3086-6545 ; 003).

1. Pesquisa científica. 2. Iniciação científica. 3. Agricultura. 4. Pecuária. 5. Tecnologia. I. Título. II. Série. III. Embrapa Meio-Norte.

CDD (21. ed.) 607

Orlane da Silva Maia (CRB-3/915)

© 2026 Embrapa

Análise de componentes principais em características químicas e cocção de feijão-caupi cores da classe Cores⁽¹⁾

Deuselenha Ferreira de Sousa^(2, 6), Noemia Cristiny Silva Barbosa⁽³⁾, Luís José Duarte Franco⁽⁴⁾ e Jorge Minoru Hashimoto^(5, 6)

⁽¹⁾ Trabalho realizado com apoio financeiro do CNPq e Embrapa (projeto 20.22.01.011.00.06.011). ⁽²⁾ Bolsista, Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI. ⁽³⁾ Estudante de mestrado, Universidade Federal do Piauí, Teresina, PI.

⁽⁴⁾ Analista, Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI. ⁽⁵⁾ Pesquisador, Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI,

⁽⁶⁾ deuselenha15@gmail.com. jorge.hashimoto@embrapa.br

Resumo – O feijão-caupi é a segunda espécie de feijão mais produzida no Brasil, representando 17% da produção nacional de feijões. Os grãos da classe comercial Cores e Branca são as dominantes no mercado nacional e suas características químicas e culinárias são muito importantes para o consumidor. O objetivo do trabalho foi avaliar a composição química e o tempo de cozimento de genótipos de feijão-caupi via análise de componentes principais (ACP). Avaliaram-se 18 genótipos da classe comercial Cores, do programa de melhoramento de feijão-caupi da Embrapa Meio-Norte em 2024. A ACP foi aplicada **para 12 caracteres** quantitativos: teor de umidade, em base seca, proteínas, lipídios, minerais Ca, Mg, K, Fe, Zn e Mn e tempo de cozimento (quedas da 1ª, 13ª e 25ª hastes do cozedor Mattson). O CP1 explicou 36,74% da variabilidade, seguido pelo CP2 (17,12%) e pelo CP3 (12,68%), totalizando 66,54%. Para o CP1, os teores de Mn e de K, seguido pelo Zn e por lipídios apresentaram maior peso; para o CP2, foi o teor de proteínas e o tempo de quedas das 13ª e 25ª hastes, seguidos pelo Mg e pelo tempo de queda da 13ª haste. Pela análise hierárquica de grupos, constatou-se que os genótipos Bico de Ouro-17-24 e Pingo de Ouro-17-89 apresentaram alta similaridade, seguidos pelo Pingo de Ouro-17-18 e pelo Bico de Ouro-17-19. A maior correlação foi entre os tempos das quedas das 13ª e 15ª hastes (95,64%), 1ª e 13ª hastes (84,86%) e 1ª e 25ª hastes (77,75%); e valores intermediários entre o teor proteico e as quedas das 13ª (71,95%) e 1ª (60,75%) hastes, teores de Mg e de proteínas (65,83%), teores de Mg e de quedas das 25ª (67,69%) e 13ª (66,95%) hastes. Os resultados mostraram que há variabilidade fenotípica entre os genótipos e os teores proteicos e de Mg interferem no tempo de cocção dos grãos, correlacionando-se de forma positiva.

Termos para indexação: *Vigna unguiculata*, tempo de cozimento, minerais, composição centesimal.