

Tempo de cocção em genótipos de feijoeiro comum com grãos preto em diferentes ambientes

Welldy Gonçalves Teixeira¹, Helton Santos Pereira², Priscila Zaczuk Bassinelo³, Paula Pereira Torga⁴ e Leonardo Cunha Melo⁵

Entre os diversos tipos de grãos de feijão comum produzidos no Brasil, o tipo preto representa cerca de 20% do total. Além das características de importância agrônômica, as linhagens desenvolvidas pelos programas de melhoramento de feijão devem apresentar boas qualidades culinárias, como reduzido tempo de cozimento. Em 2009 foram conduzidos ensaios em cinco ambientes: na época da seca em Inhumas GO, Ponta Grossa, PR e na época de inverno em Santo Antônio de Goiás, GO; Porangatu, GO e Senador Canedo, GO. Foram avaliados 14 genótipos de feijoeiro comum de grão preto em delineamento experimental de blocos completos ao acaso, com duas repetições. A estimativa do tempo de cozimento dos grãos foi realizada com o uso do cozedor de Mattson, seguindo método semelhante ao proposto por Proctor e Watts (1978). A análise conjunta dos dados revelou diferenças significativas entre os genótipos, ambientes e a presença da interação genótipos x ambientes. A média geral foi de 32 minutos, variando de 22,5 a 47,1 minutos, dependendo do ambiente. Os ambientes que apresentaram maior tempo de cocção foram conduzidos na época de semeadura da seca, que passaram por longos períodos de verão e altas temperaturas. Entre as testemunhas avaliadas, a BRS 7762 Supremo apresentou menor tempo de cocção (28,6min). As cultivares BRS Campeiro, IPR Uirapuru e BRS Esplendor ficaram no terceiro grupo de significância pelo Teste de Scott Knot ($\alpha = 10\%$), junto com cinco linhagens. A linhagem CNFP 11976 apresentou o menor tempo de cocção (22,6min), em média 6 minutos a menos do que a melhor testemunha (BRS 7762 Supremo – 28,6min), o que representa uma redução de 20% no tempo para cocção. Mesmo nos ambientes com maior média de tempo de cocção, essa linhagem não apresentou tempo de cocção superior a 30 minutos, que é considerado o tempo “padrão” para cocção de grãos de feijão comum.

¹ Estudante de graduação em Agronomia da UFG, estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, wellteixeira@hotmail.com

² Engenheiro agrônomo, Doutor em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, helton@cnpaf.embrapa.br

³ Engenheira agrônoma, Doutora em Ciência de Alimentos, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, pzbassin@cnpaf.embrapa.br

⁴ Engenheira agrônoma, Doutoranda em Genética e Melhoramento de Plantas da UFG, bolsista do CNPq na Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, paulaptorga@yahoo.com.br

⁵ Engenheiro agrônomo, Doutor em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, leonardo@cnpaf.embrapa.br