

Caracterização de cultivares de feijão preto para processamento industrial

Jéssica Vieira Teixeira¹, Rosângela Nunes Carvalho², Eduardo da Costa Eifert³, Priscila Zaczuk Bassinello⁴

O feijão comum é uma leguminosa amplamente consumida no Brasil, sendo que sua aceitabilidade está relacionada a várias características como cor, tempo de cozimento, tamanho, aparência e sabor. O objetivo deste trabalho foi avaliar algumas características físico-químicas de cultivares de feijão preto exigidas pela indústria de processamento de feijão e relacionadas com a qualidade.

As cultivares BRS 7762 Supremo (SUP), Xamego (XAM), Diamante Negro (DN), BRS Campeiro (CAMP), BRS Esplendor (ESP), Ônix, BRS Grafite (GRAF) e BRS Valente (VAL) cultivadas na safra de 2010 (Santo Antônio de Goiás-GO) foram utilizados em testes para determinação do tempo de cozimento (Proctor et al, 1987), % absorção de água antes e após cozimento (Garcia-Vella et al, 1989; Plhak et al, 1989), cor dos grãos crus, cozidos e caldo (Color Quest XE; Hunter-Lab; USA) e textura instrumental (Nasar-Abas et al, 2008). Para a textura (dureza e pegajosidade), foram utilizados dois métodos de preparo da amostra cozida: em estufa, conforme Garcia-Vella et AL (1989) e Plhak et al (1989) e, em autoclave (Batista et al, 2010). Os dados foram submetidos à análise de variância e o teste de Tukey foi aplicado para comparação das médias a 5% de probabilidade utilizando o programa SAS.

Diferenças significativas foram observadas nas amostras testadas. Para a umidade, SUP e ESP foram superiores, mas todas as amostras apresentaram umidade uniforme. Após o cozimento, todas as amostras apresentaram cor mais intensa, especialmente XAM e DN, porém ESP se mostrou mais sensível à descoloração. Por tempo de cozimento, SUP foi considerada resistente, estando associado a maiores valores de dureza após a autoclavagem. Todas as amostras tiveram o caldo escuro, com exceção SUP, CAMP e ESP, com caldo claro. Observou-se que o cozimento em autoclave, comum na indústria, gerou os menores valores de dureza quando comparado à estufa, mostrando-se um processo que afeta fortemente a estrutura de grãos. Existe uma variabilidade no desempenho das cultivares testadas para os atributos avaliados, destacando-se a DN com boa estabilidade de cor após o cozimento de grãos, boa textura, entre outras vantagens. A maioria das amostras parece ter bom potencial de uso como alimento pré-cozido, com ressalvas para a ESP que apresentou algumas características indesejáveis para aplicação industrial.

¹ Graduanda em Ciências Biológicas-UFG, Estagiária da Embrapa Arroz e Feijão, Goiânia-GO, jessicavieira15@hotmail.com

² Engenheira de alimentos, Mestre, Analista, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antonio de Goiás, rosangela@cnpaf.embrapa.br

³ Engenheiro agrônomo, Doutor, Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antonio de Goiás, eifert@cnpaf.embrapa.br

⁴ Engenheira agrônoma, Doutor, Pesquisador, Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antonio de Goiás, priscilazb@cnpaf.embrapa.br