

Relação entre o escurecimento dos grãos de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) e o tempo de cocção após o armazenamento

Fernanda de Cássia Silva¹, Helton Santos Pereira², Leonardo Cunha Melo³, Adriane Wendland⁴, José Luís Cabrera Díaz⁵, Patrícia Guimarães Santos Melo⁶

A aceitação de uma cultivar de feijão no mercado está relacionada com a sua característica de cozimento, sendo que este caráter é frequentemente associado pelos consumidores ao escurecimento do grão de feijão. Grãos escuros são associados a grãos velhos e de difícil cozimento. Apesar de existirem genótipos com escurecimento tardio dos grãos, são escassos na literatura dados que comprovem a relação entre o escurecimento dos grãos com o seu tempo de cocção. O objetivo deste trabalho foi verificar a associação entre o escurecimento dos grãos de feijão carioca e o seu tempo de cocção após o armazenamento. Os experimentos foram conduzidos em Santo Antônio de Goiás/inverno/2010 e em Ponta Grossa/águas/2010, com delineamento experimental de blocos casualizados com 32 tratamentos e três repetições. Para avaliação do escurecimento foram utilizadas sementes com 155 dias de armazenamento, em condições de temperatura ambiente, sendo atribuídas notas referentes ao grau de escurecimento. Para a avaliação do Tempo de Cocção (TC), foram utilizadas sementes armazenadas em temperatura ambiente por 190 dias após a colheita, no Cozedor de Mattson. Os dados foram submetidos à análise de variância e, posteriormente, foi estimada a correlação linear. Não foi detectada associação linear entre escurecimento e tempo de cocção após o armazenamento dos grãos. Assim, as médias de escurecimento dos grãos não refletem o comportamento dos genótipos para o tempo de cocção. Isso sugere que a seleção de genótipos com base na coloração clara do grão, mesmo após longo período de armazenamento, como indicativo de tempo de cocção, não deve refletir em menor tempo de cocção. Portanto, a seleção de genótipos deverá ser fundamentada para cada caráter em particular.

¹Engenheira agrônoma, Doutoranda da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, nandadecassiasl@hotmail.com

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

³Engenheiro agrônomo, Doutor em Genética e Melhoramento de Plantas, pesquisador da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, leonardo@cnpaf.embrapa.br

⁴Engenheira agrônoma, Doutora em Fitopatologia, pesquisadora da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, adrianew@cnpaf.embrapa.br

⁵Engenheiro agrônomo, analista da Embrapa Arroz e Feijão, Santo Antônio de Goiás, GO, cabrera@cnpaf.embrapa.br

⁶Engenheira agrônoma, Doutora em Genética e Melhoramento de Plantas, professora da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, GO, pgsantos@gmail.com