

CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA DE FEIJÃO PRETO PARA PRODUÇÃO DE GRÃOS DE RÁPIDO COZIMENTO

PINTO, Vinicius Duarte¹ (viniciusduarte@gmail.com); SCHOENINGER, Vanderleia² (vschoeninger@ufgd.edu.br); SILVA, Leticia Barbosa³ (leticiaddos@gmail.com); CHAVES, Valeria Freitas⁴ (valeriafreitas@gmail.com); LEITE, Rafael Araújo¹.

¹Bolsista PIBIC do curso de Engenharia Agrícola da UFGD– Dourados;

²Docente do curso de Engenharia Agrícola da UFGD– Dourados;

³Discente do curso de Engenharia Agrícola da UFGD– Dourados;

⁴Discente do curso de Biotecnologia da UFGD– Dourados.

Introdução

O feijão é um alimento bastante tradicional na cultura brasileira e garante ao consumidor qualidade nutricional com seu elevado conteúdo proteico, fibras, vitaminas e minerais. Porém, devido à demora no preparo doméstico do produto, o feijão vem sendo substituído por outros alimentos de rápido cozimento. Uma possibilidade para esses consumidores são as opções de feijão processado como os grãos desidratados de rápido cozimento.

Dessa forma, o objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade da matéria prima a serem utilizadas no processamento de feijão de rápido cozimento. Foram avaliados grãos de feijão preto de a cultivar *Anfp110* produzidos em duas regiões do país, em Cascavel PR e Sinop MT.

Material e Métodos

A qualidade tecnológica foi avaliada, através dos parâmetros de capacidade de hidratação antes e após cozimento, índice de grãos danificados após a hidratação e índice de sólidos solúveis após hidratação e cozimento. Foi considerado um delineamento inteiramente casualizado como fonte de variação o local de produção, aplicando a análise de variância e teste de comparação de médias a 5% de probabilidade.

Resultados e Discussões



Figura 1 – Feijão Paraná após cozimento



Figura 2 – Feijão Mato Grosso após cozimento

A capacidade de hidratação antes do cozimento apresentou valor médio de 0,97 e não foi influenciada pelo local de produção de grãos. Com relação à capacidade de hidratação, ocorreram diferenças estatísticas, observando-se maior média para os grãos produzidos no Paraná.

Após a hidratação, os grãos no estado do Mato Grosso apresentaram menor média para o índice de danos (30,7%) o que garantirá melhor qualidade ao feijão desidratado de cozimento rápido. Esse resultado está diretamente relacionado com o índice de sólidos solúveis após a hidratação, que para os grãos provenientes do estado do Paraná foi menor (1,38), esse mesmo índice no caldo do cozimento apresentou média geral de (5,03%) não ocorrendo diferenças estatísticas entre os grãos provenientes das regiões produtoras.

Tabela 01. Parâmetros de qualidade dos grãos: teor de água (% b.u), capacidade de hidratação (C.H/C.H), capacidade de hidratação após cozimento (C.H/D.C), teor de sólidos solúveis após hidratação (S.S/D.H), teor de sólidos solúveis após cozimento (S.S/D.C) e índice de danos após a hidratação.

Local de Produção	Teor de água	C.H/D.H	C.H/D.C	S.S/D.H	S.S/D.C	I.D.A.H
PR	15.10 ^a ± 0.170	0.97 ^a ± 0.010	1.23 ^a ± 0.022	1.92 ^a ± 0.836	5.26 ^a ± 0.572	81.02 ^a ± 3.48
MT	13.91 ^b ± 0.250	0.97 ^a ± 0.000	1.14 ^b ± 0.023	1.38 ^b ± 0.836	4.80 ^a ± 0.659	30.70 ^b ± 4.47
p-valor	0.0000	0.0867	0.0003	7.29E-6	0.2728	3.70E-8

^a Médias aritméticas simples ± desvio padrão de cinco repetições, seguidas por letras minúsculas iguais na mesma coluna, não diferem entre si pelo teste de Tukey (p ≤ 0,05).

Conclusões

De modo geral, os grãos produzidos no estado de Mato Grosso foram mais indicados como matéria prima para o processamento de produto com cozimento rápido.



Realização:

UFGD
Universidade Federal
da Grande Dourados

UEMS
Universidade Estadual
de Mato Grosso do Sul

Parceiros:

CAPES

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico