

099

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS E TEMPO DE COZÇÃO MEDIDO POR MÉTODOS OBJETIVOS, DE CULTIVARES DE FEIJÃO. (*Phaseolus vulgaris*, L).** Vanusa Belarmino; João L.

S. Vendruscolo; Nubia M. L. Ferri (Laboratório de Pós-Colheita e Tecnologia de Alimento, CPACT; EMBRAPA).

O feijão faz parte da dieta de milhões de brasileiros, como fonte importante de energia, proteína, fibras e minerais. Entretanto do ponto de vista do consumidor, as características mais desejadas são a sua textura e a facilidade no cozimento. Métodos objetivos rápidos correlacionáveis com testes sensoriais têm sido desenvolvidos para estimar as qualidades culinárias do feijão, principalmente como auxílio nos programas de melhoramento genético, nos quais um grande número de genótipos devem ser avaliados num curto intervalo de tempo. Com relação ao tempo de cozimento, a metodologia utilizada foi a de Mattson modificada, no qual de 25 grãos previamente macerados, são submetidos a cozimento, previamente arranjados em um aparato no qual os grãos permanecem sob ponteiras com espessura de 2 mm e peso de 90 gramas. O tempo de cozimento foi estabelecido quando metade dos grãos atravessaram as ponteiras. Também o envelhecimento do produto no armazenamento que provoca o fenômeno “hard-to-cock” foi avaliado por este método. O objetivo deste trabalho foi caracterizar as cultivares de feijão mais plantadas no RS, quanto ao tempo de cocção e outras propriedades nutricionais, visando estabelecer parâmetros de referência para a aceitabilidade de novas cultivares resultantes do programa de melhoramento genético do feijão da Embrapa Clima Temperado, Pelotas, RS. Onze cultivares (Minuano, Irai, Macanudo, Guapo Brillhante, Rio Tibagi, Guateian, Macotaço, Carioca, Ft. Nobre, Iapar-31, Iapar-44) foram avaliadas quanto as seguintes características físico-químicas: umidade, teor de proteína, tempo médio de cocção e teor de água absorvida. As amostras foram colhidas, secadas até umidade média de 13% e armazenadas em ambiente protegido no máximo por 30 dias, sendo após analisadas. Diferenças significativas entre as cultivares foram observadas quanto ao tempo médio de cocção e teor de água absorvida. Com relação ao teor de proteína, esta variou entre 17-26%. Concluindo, o método de Mattson é adequado para predição do tempo de cozimento, tendo como vantagem o uso de pequena quantidade de amostra e rapidez da análise. (FAPEG/EMBRAPA-CPACT)