

### **ANÁLISE DE QUALIDADE TECNOLÓGICA DA CULTIVAR BRASILEIRA DE FEIJÃO PRETO ANFP110**

**Leticia Barbosa Silva (leticiaddos@gmail.com)**

**Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)**

**João Pedro Rodrigues Da Silva (joaopedro\_rodrigues@hotmail.com)**

**Alvaro Luis (alvaroluis23\_@hotmail.com)**

**Juliana Ribeiro Dos Santos (julianaribeiro0122@gmail.com)**

O feijão comum *Phaseolus Vulgaris L.* é rico em nutrientes essenciais e a principal fonte proteica na dieta dos brasileiros. Recentemente, programas de melhoramento têm disponibilizado novas cultivares, e a viabilização pelos produtores, consumidores e indústrias de processamento industrial, requer estudos sobre o material genético. O presente trabalho objetivou analisar a qualidade tecnológica do feijão cultivar ANfp110 da classe preto provenientes de dois municípios produtores; Sinop, no Mato Grosso e Cascavel, no Paraná. O experimento foi realizado no Laboratório de Propriedades Físicas dos Produtos Agrícolas, na Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD), localizado em Dourados-MS, onde foram avaliados os seguintes parâmetros: teor de água dos grãos através do método padrão da estufa, esfericidade calculada a partir das dimensões do grão, coeficiente de hidratação com a relação massa de grão hidratado e massa seca; massa de 100 grãos. Para as determinações índice de danos após a hidratação e índice de danos após o cozimento, os grãos permaneceram em hidratação por 16 horas e em seguida tiveram sua massa aferida, sendo posteriormente cozidos em chapa aquecedora por uma hora e então separados em duas porções: inteiros e danificados. O tempo de cocção foi aferido por meio de cozedor de Mattson modificado. Os componentes de cor dos grãos foram mensurados através de leitura direta por colorímetro. Os dados obtidos foram submetidos à análise descritiva. Como resultado verificou-se que os grãos da cultivar produzida no Paraná, apresentam menores índices de danos após a hidratação e cozimento, sendo eles 31,62% após hidratação e 71,20% após o cozimento, quando comparado as mesmas análises para os grãos do Mato Grosso que apresentaram, 79,01 e 93,80% respectivamente. O teor de sólidos solúveis no caldo dos grãos provenientes do PR é maior devido ao elevado tempo de cocção quando comparado com os grãos produzidos no MT. Dessa forma é destacada a interação genótipo x ambiente de produção na qualidade tecnológica de grãos de feijão.

**Palavras-chave:** tempo de cocção, *Phaseolus vulgaris L.*, qualidade tecnológica