

EFEITO DO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL NA QUALIDADE DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM CULTIVARES BRASILEIRAS DE FEIJÃO PRETO

Alvaro Luis (alvaroluis23_@hotmail.com)

Leticia Barbosa Silva (leticiaddos@gmail.com)

Priscila Zaczuk Bassinello (priscila.bassinello@embrapa.br)

Rafael Leite (rafael_araujo_leite@hotmail.com)

Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

O feijão destaca-se no cenário mundial como uma Fabaceae rica em proteínas e com alto valor nutricional, sendo uma das espécies mais cultivadas em todo o mundo. O feijão por ser a leguminosa mais consumida na América Latina, tem suma importância por ser uma fonte rica em valores nutricionais também para o mundo todo, e dentre esses valores as antocianinas estão bem presentes, atuando como inibidoras de diversas doenças relacionadas a saúde, desde antioxidantes até anti-câncer. O objetivo desse trabalho foi avaliar o teor de antocianinas em diferentes cultivares (IPR Uirapuru, BRS Campeiro, BRS Esteio e BRS Esplendor) de feijão preto. Foram utilizados grãos de feijão comum (*Phaseolus vulgaris* L.) recém colhidos, de diferentes cultivares da classe comercial preto, produzidas na área experimental da Embrapa Arroz e Feijão em Santo Antônio de Goiás –GO, na safra de inverno de 2016. Após a colheita os grãos foram secos e em seguida, encaminhados ao laboratório de Propriedades Físicas da Universidade Federal da Grande Dourados. Para a realização das análises químicas os grãos de feijão cru foram triturados na forma de farinha em moinho multi-uso e peneiradas em peneira de malha 50 mesh, sendo posteriormente armazenadas em recipientes plásticos à temperatura de 5°C. O processamento industrial foi realizado em parceria com a empresa Conservas Oderich no município de São Sebastião do Caí – RS, empresa brasileira que atua no ramo de processamento do feijão e que é parceira deste trabalho. Os feijões processados industrialmente passaram pelas seguintes operações unitárias: limpeza e classificação, hidratação, classificação manual / eletrônica, branqueamento, embalagem, adição de molho / salmoura, enchimento e fechamento, processamento térmico e estabilização. As análises foram realizadas com feijões crus e processados industrialmente. O conteúdo químico foi verificado nas amostras através do método colorimétrico por espectrofotometria, com a avaliação da concentração de antocianinas manométricas. Os destaques para as análises dos grãos in natura (Cru) foi para a cultivar Esplendor que apresentou maior conteúdo médio de antocianinas (1,192 mg.100-1g), já a cultivar Esteio, apresentou menor valor (0,657 mg.100-1g). Em relação as cultivares de grãos processados, a cultivar Esteio foi a que apresentou maior conteúdo de antocianinas (0,190 mg.100-1g), e a cultivar Uirapuru apresentou menor conteúdo (0,145 mg.100-1g). Portanto, os resultados obtidos mostraram que o conteúdo de antocianinas encontrados para feijões crus foram maiores do que para os processados, esse resultado já era esperado, devido as características químicas dos crus serem mais preservadas. Agradecimento: Embrapa Arroz e Feijão, e Conservas Oderich.

Palavras-chave: Feijão, antocianinas, cultivares, processados, crus.