

EFEITO DO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL NA QUALIDADE NUTRICIONAL DE FEIJÃO CARIOCA

Rafael Leite (rafael_araujo_leite@hotmail.com)

Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

Vinicius Duarte (viniciusduarte@gmail.com)

O feijão destaca-se no cenário mundial como uma Fabaceae rica em proteínas e com alto valor nutricional. A cultura destaca-se como um alimento típico na dieta da população brasileira, que tem na junção com o cereal arroz, uma complementação proteica balanceada e rica nutricionalmente. O consumo do grão se dá principalmente após o processamento doméstico pós cozimento, geralmente em condição pressurizada. O processamento industrial do feijão tipo enlatado é uma realidade em mercados como o europeu e norte americano. Porém, no Brasil observaram-se apenas na última década a inserção e a popularização do feijão enlatado no mercado de produtos pré-processados. Dessa forma, esse trabalho teve como objetivo avaliar as informações do efeito do processamento industrial nutricional de cultivares de feijão carioca, além de comparar a composição centesimal. Os grãos de feijão das cultivares da classe comercial Carioca estudados foram BRS Pérola, BRS Estilo, BRS Ametista e BRS Notável, todos produzidos na área experimental da Embrapa Arroz e Feijão em Santo Antônio de Goiás – GO. Para a realização das análises químicas os grãos de feijão cru foram triturados na forma de farinha em moinho multiuso 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, onde os grãos de feijões foram lavados e escorridos manualmente e dispostos em embalagens tipo flanders, recebendo a calda sem uso da hidratação prévia com cozimento em autoclave a 120°C e pressão de 1,2 kg.cm⁻². Após o processamento as amostras foram encaminhadas ao laboratório em Dourados e mantidas em condições ambientais durante o período de duas semanas, para garantir estabilização e equilíbrio do caldo. Cerca de 100 g de amostra de feijão enlatado foram homogeneizadas em triturador e em seguidas liofilizadas para redução do conteúdo de água, sendo após esta etapa, separadas em peneira de malha 50 mesh. Determinou-se então a caracterização centesimal de ambas as amostras (teor de água, cinzas, teor de proteínas, lipídios e carboidratos) através dos métodos clássicos. Observou-se que os parâmetros nutricionais do feijão não foram alterados significativamente com a técnica de processamento empregada, ocorrendo a manutenção dos conteúdos de proteínas e fibras para todas as cultivares avaliadas.