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

Vinicius Duarte (viniciuusduarte@gmail.com)
Leticia Barbosa Silva (leticiaddos@gmail.com)
Valeria Freitas Chaves (valeriafreittas@gmail.com)
Rafael Leite (rafael_araujo_leite@hotmail.com)
Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

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. Além disso, seu consumo está atualmente associado a redução de problemas ligados à obesidade e a doenças degenerativas na população. 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. Neste caso, os grãos secos são previamente processados através de operações unitárias de hidratação, branqueamento, cozimento e desidratação reduzindo-se, assim, o tempo de preparo. 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 pais, em Cascavel PR e Sinop MT. 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. A capacidade de hidratação antes do cozimento apresentou valor médio de 0,98 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. De modo geral, grãos produzidos no estado de Mato Grosso foram mais indicados como matéria prima para o processamento de produto com cozimento.