

ADAPTABILIDADE DE FEIJÃO PRETO AO PROCESSAMENTO INDUSTRIAL

Leticia Barbosa Silva (leticiaddos@gmail.com)

Vinicius Duarte (viniciusduarte@gmail.com)

Vanderleia Schoeninger (vschoeninger@ufgd.edu.br)

O feijão comum *Phaseolus vulgaris* L. é rico em nutrientes essenciais e uma das principais fontes proteicas na dieta dos brasileiros. É considerado o ingrediente básico e cultural da gastronomia nacional. Junto com o arroz, forma a base da alimentação brasileira e contribui significativamente como fonte de proteína e caloria. Atualmente, com a mudança no cenário econômico, atividades que demandam maior tempo, como o preparo tradicional do feijão, deixaram de ser prioridade na rotina de muitas famílias brasileiras, reduzindo assim o seu consumo doméstico. Uma alternativa que atende ao consumidor moderno é o feijão processado industrialmente. Este tipo de produto ainda é pouco conhecido pelos consumidores no país, porém nos últimos anos ocorreu aumento de marcas e opções a base de feijão em no mercado com diferentes embalagens. Devido a necessidade de estudos sobre o material genético brasileiro, o presente trabalho visa avaliar a adaptabilidade ao processamento industrial dos grãos de feijão preto ANfp110 provenientes de duas regiões produtoras, Sinop no Mato Grosso e Cascavel no Paraná. Os grãos de feijão foram processados em uma indústria do setor, utilizando-se dois tipos de processos, com o grão in natura lavados e escorridos manualmente, e com a hidratação prévia em água à 45°C na proporção 1:4 por 4 horas. Foram avaliados os parâmetros de qualidade do produto processado: peso bruto, líquido e drenado, índice de danos, cor, sólidos solúveis e sólidos totais no caldo, acidez e pH. Os dados foram avaliados por meio de análise de variância, com delineamento fatorial, sendo os fatores local de produção e tipo de processo, em dois níveis cada. Como resultado verificou-se que no processamento industrial, que o local de produção não altera de forma expressiva a qualidade final do produto. O tipo de processo, mais indicado quando o foco for menor índice de lixiviação dos componentes do caldo, manutenção da coloração e maior integridade dos grãos, é o processo industrial sem uso de hidratação prévia para a cultivar ANfp110, avaliada neste estudo, e o local de cultivo não interfere de forma expressiva a qualidade do produto final.