



Universidade Federal
de Campina Grande

I Semana Acadêmica da Engenharia de Alimentos de Pombal

Resumo de Trabalho Científico



Caracterização físico-química de farinhas obtidas a partir de uma linhagem e cinco cultivares de feijão-caupi

Paloma C. da S. FIGUEIRÊDO, Josélia J. da SILVA, Francisco R. FREIRE FILHO,
Eliza Dorotea Pozzobon de Albuquerque LIMA.

Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba – FCMPB
Rua: Praça Dom Ulrico, 56, Centro, João Pessoa-PB
E-mail: palomacyntia_pb@hotmail.com

Novas linhagens e cultivares de feijão-caupi (*Vigna unguiculata L. Walp*) melhoradas geneticamente com qualidade comercial e nutricional, tem sido alcançadas, e para a ampliação do comércio e consumo são necessários estudos sobre o aproveitamento de suas propriedades. Portanto, o objetivo deste trabalho foi caracterizar os grãos e as farinhas obtidas a partir de uma linhagem denominada de Bulk e cinco cultivares de feijão-caupi denominadas de BRS Guariba, BRS Potengi, BRS Tracuateua, BRS Tumucumaque e BRS Xiquexique. Após a seleção, pesagem, maceração e cocção, os grãos foram desidratados em estufa com ventilação forçada a 50°C, e, após atingir peso constante, foram retirados e resfriados em temperatura ambiente (24±2°C). Em seguida os grãos foram triturados, peneirados e as farinhas armazenadas sob refrigeração (7±2°C). Tanto os grãos crus quanto as farinhas dos feijões da linhagem e das cultivares foram analisadas quanto aos teores de proteínas, umidade e atividade de água. Para os grãos crus, os teores de proteínas variaram de 23,60% (BRS Xiquexique) a 27,12% (BRS Guariba), os de umidade de 10,3% (BRS Xiquexique) a 15,5% (BRS Potengi) e a atividade de água variou de 0,588 (BRS Potengi) a 0,669 (BRS Guariba). Para as farinhas, os teores de proteínas variaram de 23,36% (BRS Tracuateua) a 26,70% (BRS Tumucumaque), os de umidade de 7% (BRS Xiquexique) a 13,9% (Linhagem Bulk) e a atividade de água variou de 0,330 (BRS Xiquexique) a 0,744 (Linhagem Bulk). Verificou-se que mesmo após o tratamento térmico, as farinhas mantiveram um alto teor protéico e, com relação à umidade e atividade de água, todas as cultivares estudadas apresentaram uma diminuição de seus valores após o processamento, com exceção apenas da linhagem Bulk. De acordo com os resultados obtidos, concluiu-se que, com exceção da BRS Guariba em relação aos teores protéicos das farinhas, tanto a linhagem quanto as demais cultivares apresentaram-se estáveis, possibilitando a partir destas farinhas, o enriquecimento dos produtos de panificação, formulação de novos produtos, bem como a suplementação alimentar.

Palavras-chave: feijão-caupi, farinhas, proteínas.

