

**QUALIDADE TECNOLÓGICA DE FEIJÃO CARIOCA ARMAZENADO EM CAMPOS NOVOS
- SC**

Orientadores: FELICIO, Tamara Pereira

Pesquisadores: ZANON, Silvio Roberto; MECABO, Daniel; MANTOVANI, Analu; ZILIO, Marcio

Curso: Agronomia

Área: Ciências da Vida

Resumo: Os grãos de feijão após a colheita estão sujeitos a alterações, que geralmente resultam na perda de qualidade, além da rejeição do produto por parte dos consumidores e desvalorização no momento da venda. O objetivo desse trabalho foi avaliar a qualidade tecnológica de cultivares de feijão carioca produzidos no município de Campos Novos – SC, em condição de armazenamento sem controle de temperatura e umidade relativa do ar. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, esquema fatorial 6 x 4, sendo 6 cultivares de feijão (IPR Tangará, BRS Pérola, BRS Estilo, IPR Campos Gerais, Gol e Bola Cheia) e 4 períodos de armazenamento, 10/04/2015 (0 dias), 30/04/2015(20 dias), 20/05/2015(40 dias) e 10/06/2014(60 dias). Avaliou-se o escurecimento de grãos, tempo de cocção, porcentagem de embebição antes do cozimento (Peanc) e após o cozimento (Peapc). As cultivares Estilo, Tangará, Pérola e Campos Gerais apresentaram cor de grãos bege e as cultivares Gol e Bola Cheia cor marrom clara e mantiveram esta coloração durante o armazenamento. Independentemente do tempo de armazenamento a cultivar Estilo se manteve com cor bege e não alterou o tempo de cocção (20-28 minutos). As cultivares Pérola, Gol e Bola Cheia apresentaram aumento linear da porcentagem de embebição após o cozimento durante a armazenagem. O tempo de cocção, o percentual antes do cozimento e a cor do tegumento das cultivares de feijão não foram alterados durante a armazenagem.

Palavras-chave: Porcentagem de embebição. Tempo de cocção. Qualidade tecnológica.

E-mails: tamara.pereira@unoesc.edu.br, silvio@coocam.com.br