

## QUALIDADE TECNOLÓGICA DE FEIJÃO ARMAZENADO NO MUNICÍPIO DE CAMPOS NOVOS - SC.

Pesquisador(es): MECABÔ, Daniel Palavro; MANTOVANI, Analu; FELICIO, Tamara Pereira; ZILIO, Marcio; ZANON, Silvio Roberto; GRAEFF JUNIOR, Paulo Tarcilo; MATHIAS, Vanderleia

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 do trabalho foi avaliar a qualidade tecnológica de cultivares de feijão carioca produzidos e armazenados no município de Campos Novos/SC, em três safras agrícolas. O delineamento experimental foi o inteiramente casualizado, em esquema fatorial 5 x 4, 5 cultivares de feijão (IPR Tangará, BRS Pérola, IPR Campos Gerais, Gol e Bola Cheia) e 4 períodos de armazenamento (0, 20, 40 e 60 dias). Avaliou-se o escurecimento de grãos, tempo de cocção, porcentagem de embebição antes do cozimento (Peanc) e após o cozimento (Peapc), porcentagem de grãos inteiros (PGI), em três safras (2013/2014, 2014/2015 e 2015/2016). A cultivar Gol foi a que apresentou maior escurecimento de grãos na colheita e durante a armazenagem. Já a cultivar Pérola manteve o maior percentual de grãos na cor Bege até os 60 dias de armazenagem para as 3 safras. As cultivares Pérola, Bola Cheia e Campos Gerais mantiveram o tempo de cocção e todas as cultivares apresentaram Peanc acima de 100% durante 60 dias de armazenagem nas 3 safras agrícolas. As cultivares Pérola, Bola Cheia, Gol e Tangará mantiveram o percentual de grãos inteiros durante 60 dias de armazenagem nas 3 safras agrícolas. Conclui-se que as cultivares Pérola, Bola Cheia e Campos Gerais mantiveram o tempo de cocção e apresentaram um lento escurecimento durante a armazenagem de 60 dias.

Palavras-chave: Porcentagem de embebição. Tempo de cocção. Escurecimento de grãos.

E-mails: d.mecabo@outlook.com, analu.mantovani@unoesc.edu.br