



AVALIAÇÃO DE CULTIVARES DE FEIJÃO QUANTO A QUALIDADE TECNOLÓGICA DE GRÃOS NO MUNICÍPIO DE CERRO LARGO

André Adamski¹
Francis Valdemar Fernandes²
Ricardo Adamski³
Solange Simon⁴
Nataly Del Aghnese Purolnik⁵
Maiara Thalia Krause Gams⁶
Flávia Carolina Gubert⁷
Nerison Luís Poersch⁸

Resumo: O feijão é uma das culturas de maior importância na vida do brasileiro, tanto na economia quanto na alimentação, sendo o mercado determinado pelas preferências do consumidor. A aceitação comercial dos grãos depende da sua qualidade tecnológica, sendo de suma importância a sua determinação. Sendo assim, objetivou-se com este trabalho avaliar a qualidade tecnológica de grãos de feijão obtidos na safra 2018/2019 no município de Cerro Largo. O experimento foi conduzido no laboratório de Bromatologia da UFFS - *campus* Cerro Largo. No experimento foram avaliadas dez cultivares de feijão, recomendadas para o cultivo na região. O delineamento experimental utilizado foi inteiramente casualizado, com nove repetições, com 25 grãos cada. As variáveis avaliadas foram: taxa de absorção de água (foi determinado mediante a pesagem dos grãos antes e após 8 horas de embebição em água), número de grãos duros (foram determinados mediante

1 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, andre.adamski@hotmail.com

2 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, francisvfernandes@gmail.com

3 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, ricardoadamski98@gmail.com

4 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, simon_solange@yahoo.com.br

5 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, natalypurolnik@hotmail.com

6 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, maiarakrause10@gmail.com

7 Acadêmico de Bacharelado em Agronomia, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, flaviagubert22@gmail.com

8 Professor Adjunto, Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Cerro Largo, nerison.poersch@uffs.edu.br



contagem manual de grãos que não absorveram água após 8 horas de embebição), e o tempo de cozimento (foi analisado com o cozedor de Mattson de 25 pinos, considerando como tempo de cozimento a média do tempo de queda dos treze primeiros pinos do cozedor). Com os dados obtidos, foi realizada a análise de variância (teste F) e o teste de médias (Scott-Knott). Também foram estimadas as correlações de Pearson entre as variáveis avaliadas. Para todas as variáveis, a análise de variância demonstrou que existe diferença significativa entre as cultivares avaliadas (com nível de significância de 1 %). Para a variável taxa de absorção de água, as cultivares BRS Estilo e BRS Explendor obtiveram as maiores médias, com 107,3% e 101,5%, respectivamente. Já a cultivar BRS Esteio apresentou a menor taxa de absorção (49,4%), e diferiu significativamente das demais. Para a variável número de grãos duros, os resultados foram semelhantes, sendo detectado que a cultivar BRS Esteio apresentou o pior desempenho (8 grãos duros), diferindo significativamente das demais cultivares. A cultivar Guapo Brilhante, apresentou desempenho intermediário, diferindo-se significativamente das demais cultivares. As cultivares IPR Tuiuiú, Triunfo, BRS Estilo, BRS Explendor, Fepagro 26, Garapia, Pérola e Rio Tibagi apresentaram os melhores desempenhos, e não diferiram-se significativamente entre si pelo teste de Scott e Knott. Para a variável tempo de cozimento, a cultivar BRS Estilo obteve o maior tempo de cozimento (1543,3 segundos), e com isso o pior desempenho, diferindo-se significativamente das demais cultivares pelo teste de Scott e Knott a um nível de 1% de significância. Também foi analisado o coeficiente de correlação de Pearson entre a absorção de água e o tempo de cozimento, o qual apresentou elevada correlação negativa e significativa (-0,87), demonstrando assim que quanto maior a taxa de absorção de água dos grãos de feijão, menor foi o tempo de cozimento necessário.

Palavras-chave: *Phaseolus vulgaris*. Absorção de água. Tempo de cozimento.

Categoria: UFFS - Pesquisa

Área do Conhecimento: Ciências Agrárias

Formato: Comunicação Oral