



## TESTE SENSORIAL DE COZIMENTO DE CULTIVARES E LINHAGENS EXPERIMENTAIS DE FEIJÃO.

Isepon J.S. (1); Santos, P.C (1); Correa, J.H.M. (1)

(1) UNESP – Câmpus de Ilha Solteira – Departamento de Fitotecnia, Tecnologia de Alimentos e Sócio-Economia. Av. Brasil Centro, 56, Cep 15385-000 Ilha Solteira – SP, Brasil, E-mail [jacira@agr.feis.unesp.br](mailto:jacira@agr.feis.unesp.br)

O trabalho, conduzido no Laboratório de Tecnologia de Alimentos, teve por objetivo, avaliar cultivares de feijão quanto a cozimento. Amostras das cultivares Bolinha, Jalo Precoce, Vermelho Ubá e Pérola e as linhagens experimentais Carioca Branco, Carioca Brilhoso e Verdão Teófilo Otoni, armazenadas em sacos plásticos, foram avaliadas imediatamente após a colheita e aos 45, 90 e 135 dias sob condições de temperatura ambiente e de congelamento. Determinou-se a percentagem de grãos rompidos aos 20 minutos de pressão com quatro horas de hidratação e atribuiu-se nota quanto a textura granular sendo aspereza média (nota 1), pouca aspereza (nota 3) aspereza regular (nota 5), pouco suave (nota 7) e suave (nota 9) cozidos sem pressão em tempos compreendidos no período de 20 a 100 minutos. Não houve diferença significativa para percentagem de cozimento para nenhuma das condições avaliadas, com valores de 70,3% a 73,1% (condição natural) e de 80,6% a 84,0% (condição de congelamento). Para genótipos houve diferença significativa nas duas condições de estudo, sendo a cultivar Bolinha a de maior percentagem de cozimento, atingindo 100% na condição de congelamento e 99% na ambiente. Na sequência os genótipos Carioca Branco, Verdão T. Otoni, Vermelho Ubá e Jalo precoce constituem um grupo intermediário e por fim os genótipos Pérola e Carioca Brilhoso, sendo este o de menor percentagem de cozimento (cerca de 50%) nas duas condições. O Jalo precoce e o Vermelho Ubá foram os que mais se beneficiaram com o congelamento para aumentar a percentagem de cozimento. Quanto ao teste sensorial, as regressões ajustadas seguem padrão semelhante nas duas condições de armazenamento e nas épocas de avaliação. Muitos genótipos apresentaram-se muito semelhantes quanto a evolução das notas ao longo do tempo de cozimento. A cultivar Bolinha obteve sempre as maiores notas (sensorial) desde o início, atingindo a nota máxima ou quase por volta dos 60 a 65 minutos. As cultivares de cozimento intermediário atingiram a nota máxima por volta dos 70 a 80 minutos. A cultivar Pérola e a linhagem Carioca Brilhoso, de cozimento mais lento, foram as que demoraram mais tempo (cerca de 95 minutos) para atingirem a nota máxima (9).