

TEMPO DE COZIMENTO DE FEIJÃO EM DIFERENTES SAFRAS

Larissa Yuki Terada^{1*}; Caroline Isabela Favetti¹; Lucas da Silva Domingues¹;
Lucas Teixeira da Silva¹; Jonathan Locatelli Ribas¹

¹Universidade Tecnológica Federal do Paraná. *E-mail autor apresentador: terada@alunos.utfpr.edu.br

O feijão (*Phaseolus vulgaris*) é uma cultura consumida mundialmente por conta das suas características nutricionais e como uma fonte de proteína vegetal de baixo custo quando comparada com fontes animais. O tempo de cozimento dos grãos é um dado relevante para que um genótipo tenha destaque para o mercado consumidor, uma vez que existe uma busca de linhagens com tempo de cozimento inferiores a 30 minutos. Com isso, o presente trabalho teve como objetivo avaliar o tempo de cozimento de 14 linhagens de feijão em fase de ensaio de valor de uso e cultivo. O experimento foi conduzido na Universidade Tecnológica Federal do Paraná no campus de Dois Vizinhos na safinha 20/21 e safra 21/22. O tempo de cozimento foi avaliado através do aparelho cozedor de Mattson. Para os testes foram utilizados 25 grãos de cada genótipo, onde foram embebidos em água destilada durante um período de 8 horas e posteriormente submetidos ao cozimento. O delineamento experimental utilizado foi o de blocos ao acaso com três repetições. A média do tempo de cozimento das linhagens na safinha 20/21 foi de 20,13 minutos e na safra 21/22 foi de 22,50, sendo um ótimo resultado uma vez que se buscam grãos com tempo de cozimento inferior a 30 min. Dentre as linhagens avaliadas se destaca na safinha as linhagens LEC 03-16 e IAC linhagem com tempo respectivos de 15,10 e 18,01 minutos. Na safra a linhagem LEC 03-16 apresentou um tempo de cozimento menor do que na safinha sendo de 12,36 minutos. Em comparação da safinha para a safra a maioria dos genótipos não apresentaram diferença significativa. Com isso linhagens como a LEC 03-16 se mostra promissora para ser lançada como uma cultivar comercial e também contribuir com material genético para programas de melhoramento genético de feijão.

Palavras-chave: *Phaseolus vulgaris*; Consumo; análise tecnológica, Linhagens.

Agradecimentos: Agradeço a Universidade Tecnológica Federal do Paraná