

TEMPO DE COZIMENTO DE CULTIVARES DE FEIJÃO-CAUPI

Lucia Maria Jaeger de Carvalho⁽¹⁾, Elenilda de Jesus Pereira⁽¹⁾, Daniela Soares Viana⁽¹⁾, Marília Regini Nutti⁽²⁾, Maurisrael de Moura Rocha⁽³⁾, Kaesel Jackson Damasceno e Silva⁽³⁾ e José Luiz Viana de Carvalho⁽²⁾

⁽¹⁾Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ, luciajaeger@gmail.com; ⁽²⁾Embrapa Tecnologia de Alimentos, Rio de Janeiro, RJ; ⁽³⁾Embrapa Meio-Norte, Teresina, PI

Resumo – Grãos de leguminosas desempenham papel importante no consumo alimentar humano, principalmente em grupos de população de baixa renda em países em desenvolvimento. Nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, o feijão-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp.) destaca-se por sua importância socioeconômica, onde os grãos são consumidos na sua forma seca ou fresca. O tempo de cozimento é um fator importante na escolha de uma cultivar, pelos consumidores, devido à economia de gás no tempo no preparo das refeições e, conseqüentemente no gasto energético. Adicionalmente, períodos prolongados de cozimento alteram a estrutura do grão levando a perda de nutrientes. O objetivo do trabalho foi avaliar o tempo de cozimento de cinco cultivares de feijão caupi: BRS Xiquexique, BRS Guariba, BR 17-Gurguéia, BRS Aracê e BRS Tumucumaque fornecidas pela Embrapa Meio-Norte. Os grãos de feijão-caupi foram submetidos a quatro métodos de cozimento: com e sem imersão prévia em água e, cozidos em panela comum e em panela de pressão. Todas as análises foram realizadas em triplicata. Os resultados mostraram que a cultivar BRS Guariba apresentou o menor tempo de cozimento em panela comum sem imersão (23 min) enquanto que, no cozimento em panela comum com imersão, a BRS Tumucumaque foi aquela com menor tempo (13min). A BRS Aracê apresentou o menor tempo de cozimento em panela de pressão sem imersão (11 min) enquanto que em panela de pressão com imersão, a cultivar BRS Guariba foi a que exibiu o menor tempo de cozimento (2 min). Os resultados das análises mostram que a cultivar BRS Guariba apresentou um tempo de cozimento, tanto em panela comum sem imersão quanto em panela de pressão com imersão com melhor comportamento que as outras cultivares de feijão caupi, podendo ser indicada como aquela com melhor resposta quanto ao tempo de cozimento sobre as demais cultivares.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, culinária, cultivar de feijão-caupi

Abstract – Grain legumes play an important role in human food consumption, particularly among groups of poor people in developing countries. In the North and Northeast of Brazil, cowpea (*Vigna unguiculata* L. Walp.) stands out for its socioeconomic importance, where the grain is consumed in its fresh or dry form. Cooking time is an important factor in choosing a cultivar, by consumers, allowing fuel save, less time for meals preparation, and consequently less energy expenditure. In addition, large periods of cooking would change the grain structure leading to nutrients loss. The objective of this work was to evaluate the cooking time of five cowpea cultivars: BRS Xiquexique, BRS Guariba BR17-Gurguéia, BRS Aracê and BRS Tumucumaque supplied by Embrapa MiddleNorth. The cowpea grains were subjected to four cooking methods: with and without previous immersion in water and cooked in a common and pressure cooker. All tests were performed in triplicate. The results showed that BRS Guariba had the shortest cooking time in common pot without soaking (23 min) while in the baking pan in common with immersion, BRS Tumucumaque was that with less time (13min). The BRS Aracê had the lowest cooking time in pressure cooker without soaking (11 min), whereas in a pressure cooker with immersion, BRS was Guariba that exhibited the lowest cooking time (2 min). The analysis results show that BRS Guariba presented the best cooking time, both in common pot without soaking in a pressure cooker and with soaking with better performance than the other cultivars of

cowpea. Considering cooking time, this cultivar can be recommended as the one with better response, as compared to the others in this study.

Keywords: Cowpea, culinary, cowpea cultivar

Introdução

Os grãos de leguminosas se destacam por sua importância no consumo alimentar humano, principalmente em grupos de população de baixa renda em países em desenvolvimento (SOARES, 1996). No Brasil, o feijão-caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp.) é bastante conhecido e apreciado nas regiões Norte e Nordeste, onde os grãos são consumidos na sua forma seca ou fresca. O tempo de cozimento se constitui em um fator importante na escolha de uma cultivar, pelos consumidores, devido à economia de gás no tempo de preparo das refeições e, conseqüentemente no gasto de energia (COSTA et al., 2001). O objetivo do trabalho foi avaliar o tempo de cozimento de cinco cultivares de feijão caupi: BRS Xiquexique, BRS Guariba, BR 17-Gurguéia, BRS Aracê e BRS Tumucumaque fornecidas pela Embrapa Meio-Norte a fim de conhecer a cultivar com menor tempo de cozimento.

Material e Métodos

Foram utilizadas cinco cultivares de feijão-caupi: BRS Xiquexique, BRS Guariba, BR 17-Gurguéia, BRS Aracê e BRS Tumucumaque, fornecidas pela Embrapa Meio-Norte. Os grãos das cultivares foram submetidos a quatro métodos de cozimento: com e sem imersão prévia em água e, cozidos em panela comum semi tampada e em panela de pressão e codificados como: CSIC - cozimento sem imersão em panela comum; CSIP - cozimento sem imersão em panela de pressão; CCIC - cozimento com imersão em panela comum e, CCIP cozimento com imersão em panela de pressão. Todas as análises foram realizadas em triplicata.

Resultados e Discussão

Os resultados mostraram que a cultivar BRS Guariba apresentou o menor tempo de cozimento em panela comum sem imersão (23 min) enquanto que, no cozimento em panela comum com imersão, a BRS Tumucumaque foi aquela com menor tempo (13min). A BRS Aracê apresentou o menor tempo de cozimento em panela de pressão sem imersão (11 min) enquanto que em panela de pressão com imersão, a cultivar BRS Guariba foi a que exibiu o menor tempo de cozimento (2 min). Os resultados podem ser observados na tabela abaixo.

Tabela 1. Tempo de Cozimento das cultivares de feijão-caupi sob diferentes métodos de cozimento.

Cultivares	Tempo de Cozimento (min)			
	CSIC	CSIP	CCIC	CCIP
BRS Xiquexique	28 ^{a,b}	12 ^{3''h}	25 ^{6''c}	4 ^{3''e,g}
BRS Guariba	23 ^{3''a}	12 ^{3''h}	16 ^{3''d}	2 ^{6''f,g}
BR 17-Gurguéia	27 ^{a,b}	13 ^{3''h}	22 ^c	3 ^e
BRS Aracê	26 ^{a,b}	11 ^{6''h}	18 ^d	4 ^{6''e}
BRS Tumucumaque	29 ^b	12 ^{3''h}	13 ^{6''d}	4 ^{3''e}

CSIC - cozimento sem imersão em panela comum; CSIP - cozimento sem imersão em panela de pressão; CCIC - cozimento com imersão em panela comum e, CCIP cozimento com imersão em panela de pressão

Letras iguais na mesma coluna não diferem significativamente a um nível de significância $p \leq 0,05$.

Conclusão

A cultivar BRS Guariba apresentou um tempo de cozimento, tanto em panela comum sem imersão quanto em panela de pressão com imersão com melhor comportamento que as outras cultivares de feijão-caupi, podendo ser indicada como aquela com melhor resposta quanto ao tempo de cozimento sobre as demais cultivares.

Agradecimentos

Ao Fundo de Pesquisa Embrapa-Monsanto pelo apoio financeiro ao projeto *BioFORT*, ao *HarvestPlus*, à Fundação Carlos Chagas de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro- FAPERJ pela bolsa de pesquisador e de Iniciação Científica.

Referências

COSTA, G.R.; RAMALHO, M.A.O.; ABREU, A.F.B. Variabilidade para absorção de água nos grãos de feijão do germoplasma da UFLA. **Ciência e Agrotecnologia**, v.25, n.4, p.1017-1021, 2001.
FROTA, K. M. G.; SOARES, R. A. M.; ARÊAS, J. A. G. Composição química do feijão caupi (*Vigna unguiculata* L. Walp), cultivar BRS-Milênio. **Ciência Tecnologia de Alimentos**. Campinas, v. 28, n.2, p. 470-476, 2008.