



XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS

25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Relação de cor instrumental e sensorial de feijões (*Phaseolus vulgaris* L.) tipo carioca armazenados.

Jennifer Vieira Pinto¹, Raíza Cavalcante Fonseca¹, Patrícia de Souza Lima Aguiar¹, Michela Okada Chaves², Rosangela Nunes Carvalho², Priscila Zaczuk Bassinello²

¹ Universidade Federal de Goiás

² Embrapa Arroz e Feijão

vp.jennifer@gmail.com

Resumo

No lançamento de uma nova cultivar de feijão é importante a avaliação dos atributos sensoriais. No armazenamento, alterações químicas e/ou estruturais afetam sua cor, e consumidores associam grãos escuros a velhos e de difícil cozimento. Objetivou-se comparar cor e intenção de compra de seis genótipos distintos de feijão tipo carioca durante armazenamento por seis meses a temperatura ambiente. Feijões das cultivares Pérola, BRS-MG Madrepérola, BRS Estilo, CNFC 10467, BRS Pontal e uma linhagem canadense Pinto Beans foram obtidos na Embrapa Arroz e Feijão na safra de 2013/2014. Cor e intenção de compra de feijões crus foram avaliadas sensorialmente utilizando-se escala ideal de sete pontos, com aproximadamente 50 provadores não treinados por sessão (mensalmente), e a análise colorimétrica através de colorímetro utilizando-se os parâmetros $L^*a^*b^*$ (CIELAB). Os provadores julgaram os genótipos Pérola, Madre Pérola e CNFC 10467 com cores próximas à ideal, Pontal moderadamente mais escuro, e Pinto Beans, mais clara. Provadores comprariam Pérola e CNFC 10467, e não comprariam, em ordem de preferência, Pontal, Madre Pérola, Estilo e Pinto Beans, respectivamente. Pontal obteve decréscimo de 6,9% em L^* apresentando cor marrom mais escura, diferindo das demais. Madre Pérola, CNFC 10467 e Pinto Beans apresentaram cores marrons mais claras, obtendo menor redução em L^* (2%), desde o primeiro mês. No quarto mês, Pontal obteve aumento de 35% em a^* , e 6,1% em b^* , para o marrom e amarelo escuro, quando comparado ao sexto mês. Pinto Beans apresentou menor aumento para a^* (3,9%), e b^* (0,9%) para marrom e amarelo claro. Provadores consideraram Pérola próxima à ideal, para fins de compra e consumo. Pontal apresentou cores mais escuras do que Pinto Beans, demonstrando a preferência por grãos crus mais claros e não muito escuros (L^* 46; a^* 8,8; b^* 18,1), sendo considerado um atributo de grande influência na aceitabilidade do produto, principalmente para feijões carioca.

Palavras-chaves: *Phaseolus vulgaris*, escurecimento, aceitabilidade.