

COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE 25 GENÓTIPOS DE FEIJÃO-CAUPI (*Vigna unguiculata* (L.) WALP.).

SILVA, Sandra Maria de Souza e^{1,4}; ARAÚJO, Zuila Brito de^{2,5}; FREIRE FILHO, Francisco Rodrigues^{3,4}; FORTALEZA, Juliana Meireles^{1,4}; ROCHA, Maurisrael de Moura^{3,4}. 1 Pesquisador II; 2 Graduando; 3 Pesquisador III 4 Embrapa Meio-Norte; 5 Bolsista PIBIC/UESPI. (smssilva@cpamn.embrapa.br).

O elevado custo das fontes de proteína animal é o fator que mais tem contribuído para limitar a sua participação na alimentação humana. Para suprir essa carência, em várias partes do mundo, proteínas de origem vegetal vêm sendo utilizadas como substitutas daquele macronutriente na dieta da população. O feijão-caupi constitui uma excelente fonte de proteína rica em lisina e outros aminoácidos essenciais, com exceção dos aminoácidos sulfurados metionina e cisteína. Seu teor protéico pode ser considerado como um dos que possuem maior digestibilidade. Possui um conteúdo menor de fatores antinutricionais causadores de flatulência, importante fator a ser considerado, principalmente na alimentação infantil. O objetivo deste estudo foi analisar o teor de proteína total, lipídio, carboidrato, cinzas e umidade em vinte e cinco genótipos de feijão-caupi, visando fornecer dados nutricionais para seleção de genótipos de melhor qualidade. As sementes foram adquiridas na Embrapa Meio-Norte e depois de moídas e peneiradas, individualmente, estas foram submetidas a análises químicas através de métodos bromatológicos. Os resultados apresentaram variabilidades para os teores de proteínas (19,52% a 27,79%), fibras (0,37% a 1,49%), cinzas (2,65% a 3,95%) e umidade (8,79% a 14,15%). Destacaram-se os genótipos TE97-3236-4 e TE97-309-622, por apresentarem valores mais elevados de proteína (27,79% e 27,84%) e baixos valores de lipídio (0,82% e 0,74%), respectivamente.