

## Comportamento do tempo de cocção de linhagens-elite e cultivares de feijão-caupi na região Meio-Norte do Brasil

### Behavior of the cooking time of cowpea elite lines and cultivars in Brazil Mid-North region

Diêgo Sávio Vasconcelos de Oliveira<sup>(1)</sup>, Cristina Zita de Moraes Costa Dias Barbosa<sup>(1)</sup>, Luis José Duarte Franco<sup>(2)</sup>, Kaesel Jackson Damasceno-Silva<sup>(2)</sup> e Maurisrael de Moura Rocha<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Universidade Federal do Piauí - UFPI, Campus universitário Ministro Petrônio Portella, Bairro Ininga, CEP 64049-550 Teresina, PI. E-mail: diegosavio19@hotmail.com, cristina\_zita@hotmail.com

<sup>(2)</sup> Embrapa Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650, Bairro Buenos Aires, Caixa Postal 01, CEP 64006-220 Teresina, PI. E-mail: luis.franco@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-caupi, como a maioria das sementes de leguminosas, requer tratamento térmico antes do seu consumo, a fim de inativar fatores antinutricionais como inibidores de amilases, lectinas e também melhorar a digestibilidade das proteínas e a sua palatabilidade. O tempo de cocção se constitui um fator importante na adoção de uma cultivar pelos consumidores, devido à economia de gás e no tempo de preparo das refeições e conseqüentemente no gasto de energia. Este trabalho foi realizado com o objetivo de selecionar uma linhagem de feijão-caupi com menor tempo de cozimento. O tempo de cocção foi avaliado em 12 genótipos de feijão-caupi (10 linhagens e 2 cultivares) em quatro ambientes da região Meio-Norte do Brasil. A partir de uma amostra de grãos de cada genótipo, com prévia hidratação de 12 horas, os grãos foram cozidos e utilizou-se o tempo médio de queda das treze primeiras hastes do cozedor de Mattson. Foram realizadas análises de variância individuais e conjunta. As médias foram comparadas pelo teste de Tukey ( $P < 0,05$ ). Os genótipos e os ambientes diferiram entre si ( $p < 0,01$ ) e os genótipos se comportaram diferencialmente com os ambientes. O tempo de cocção apresentou uma variação de 14 a 20 min, com média geral de 16 min. As cultivares diferiram estatisticamente das linhagens, com estas apresentando menor tempo de cocção (14, 32 min. a 16,47 min.), sendo adequadas para atender a demanda atual dos consumidores.

**Palavras-chave:** *Vigna unguiculata*, cozimento, interação genótipos x ambientes.

**Agradecimentos:** Embrapa Meio-Norte, UFPI, Fundo de Pesquisa Embrapa-Monsanto, Programa BioFORT e Programa HarvestPlus.