

Composição química e avaliação microbiológica de farinhas de cinco cultivares comerciais de feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

Chemical composition and microbiological evaluation of flours from five commercial cultivars of cowpea [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

Maiara Jaianne Bezerra Leal Rios⁽¹⁾, Jéssica Pinheiro Mendes Sampaio⁽¹⁾, Luis Michel Nolasco Lugo⁽¹⁾, Izabel Cristina Veras Silva⁽¹⁾, Regilda Saraiva dos Reis Moreira Araújo⁽¹⁾, Jorge Minoru Hashimoto⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾ e Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾

⁽¹⁾ Universidade Federal do Piauí, Campus Universitário Ministro Petrônio Portela, Bairro Ininga, Teresina, Piauí. E-mail: maiararios2014@gmail.com, jessica_pinheiros@hotmail.com, nolascoluism@hotmail.com, izabelveras@outlook.com, regilda@ufpi.edu.br

⁽²⁾ Embrapa Meio Norte, Avenida Duque de Caxias, nº 5650, Bairro Buenos Aires, Teresina, Piauí. E-mail: jorge.hashimoto@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br, maurisrael.rocha@embrapa.br

O feijão-caupi constitui um alimento básico da população brasileira e a produção de farinha por meio da secagem do grão é uma opção de processamento para uma maior estabilidade durante o armazenamento. O objetivo foi determinar a composição química e avaliar a qualidade microbiológica de farinhas de cinco cultivares comerciais de feijão-caupi: BRS Cauamé, BRS Guariba, BRS Xiquexique, BRS Novaera e BRS Itaim. De cada cultivar estudada foram obtidos dois tipos de farinhas, uma a partir do processamento dos grãos integrais e outra obtida dos grãos descorticados (sem tegumento). Analisou-se a composição química (composição centesimal e conteúdo de minerais), o valor energético total e as características microbiológicas (Coliformes a 45°C, *Bacillus cereus* e *Salmonella* sp.). Os resultados mostraram que o teor de umidade das farinhas dos grãos descorticados foi inferior ao das farinhas de grãos integrais correspondentes. No geral, todas as amostras apresentaram baixo teor lipídico, variando de 1,53 a 4,70 mg/100g; teor proteico concordante com a literatura, com valores entre 21,73 a 26,94 mg/100g e se mostraram boas fontes de energia. As farinhas de grãos integrais das cultivares BRS Cauamé e BRS Xiquexique conferem fonte do mineral cálcio e as farinhas de grãos descorticados das cultivares BRS Novaera e BRS Itaim são fontes de ferro. Com relação às análises microbiológicas, as farinhas atenderam aos padrões estabelecidos pela RDC nº 12 de 2001 da ANVISA. Concluiu-se que todas as farinhas estudadas apresentaram-se inócuas e com bom perfil nutritivo, portanto, com potencial para utilização no desenvolvimento de produtos de panificação.

Palavras-chave: feijão-de-corda, composição centesimal, teor de minerais.

Agradecimentos: À Embrapa Meio-Norte pelo financiamento do projeto de pesquisa e a Capes pela concessão da bolsa de estudos.