

Influência do processamento térmico sobre os teores de proteína nos grãos de linhagens de feijões-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.] subclasse comercial fradinho

Influence of thermal processing on the protein content in the grains of black-eyed type cowpea [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.]

Francisca Clecia Viana Lucas⁽¹⁾, Eliza Dorotea Pozzobon de Albuquerque Lima⁽¹⁾, Josélia Joana da Silva⁽¹⁾, Maria da Guia Pessoa Dias⁽¹⁾, Maurisrael de Moura Rocha⁽²⁾, Kaesel Jackson Damasceno-Silva⁽²⁾ e Bárbara Melo Santos do Nascimento⁽³⁾

⁽¹⁾ Faculdade de Ciências Médicas da Paraíba, Praça Dom Ulrico, 56, CEP 58010-740 João Pessoa, PB. E-mail: cleciaviana@yahoo.com.br, epozob@terra.com.br, josephjoana@hotmail.com, mariadaguiapessoa@yahoo.com.br

⁽²⁾ Embrapa Meio-Norte-Avenida Duque de Caxias 5.650, CEP64006-245 Teresina, PI. E-mail: maurisrael.rocha@embrapa.br, kaesel.damasceno@embrapa.br

⁽³⁾ Universidade Federal de Sergipe, Depto de Nutrição do Campus Prof. Antônio Garcia Filho, Avenida Universitária Marcelo Deda Chagas, 13, CEP: 49.400-000 Lagarto, SE. E-mail: barbarantos@gmail.com

O feijão-caupi [*Vigna unguiculata* (L.) Walp.], é uma leguminosa de grande importância na alimentação tradicional da população da região Nordeste e Norte e encontra-se em expansão na região Centro-Oeste do Brasil. Há um grande potencial de crescimento no mercado deste produto, pois a demanda por alimentos processados passa por uma elevação perceptível nos últimos anos. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo avaliar os teores de proteína de grãos crus de 24 amostras de linhagens de feijão-caupi subclasse comercial fradinho e selecionar as cinco amostras que apresentaram elevados teores de proteínas, submeter estas ao processamento térmico de esterilização, para a obtenção de um produto em conserva e, posteriormente, comparar os valores de proteínas das linhagens com o valor de proteína de uma amostra de feijão fradinho industrializado, comercializado no mercado. As amostras de feijões crus e processados foram analisadas quanto às características físico-químicas: determinação de proteínas (%), umidade (%) e atividade de água (%). Nos feijões crus, os valores médios de proteínas encontrados variaram de 21,60 a 25,10%, enquanto nos processados, a variação foi de 23,70 a 25,02% e a amostra industrializada foi de 23,54%. Após o processamento, verificou-se que das cinco amostras escolhidas, três tiveram perdas nos teores de proteínas e que duas obtiveram ganho. Considerando a tecnologia aplicada neste estudo, conclui-se que de acordo com os resultados obtidos, o processo de obtenção de feijão-caupi subclasse comercial fradinho em conserva destas amostras apresentou-se efetivo e com possibilidade de comercialização futura.

Palavras-chave: valor proteico, conserva.