



T745

INFLUÊNCIA DA ARMAZENAGEM NA COR E TEMPO DE COZIMENTO DO FEIJÃO

Renato Cesar Muller (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. João Domingos Biagi (Orientador) e Armando Kazuo Fujii (Co-Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O objetivo deste projeto de pesquisa foi avaliar a qualidade final do grão depois de realizada a secagem e armazenagem por períodos um mês, verificando a mudança da cor do tegumento e o tempo de cozimento do feijão. As amostras foram armazenadas em 3 ambientes: ao ar livre, em câmara fria e em nitrogênio. A secagem do feijão foi realizada por método artificial, utilizando um secador de colunas com temperaturas de secagem variando de 60 a 70°C. A determinação da cor dos grãos de feijão foi feita com o uso de um colorímetro utilizando a escala CIELAB (L^* , a^* , b^*), iluminante D65, ângulo 10° e calibração RSIN. Já para a determinação da textura do feijão, as amostras foram maceradas por 10 horas e cozidas por 30 minutos em 1 litro de água e drenadas. Selecionaram-se 10 grãos de feijão intactos das duas amostras, e estes foram submetidos a testes de compressão utilizando um texturômetro com um cilindro de alumínio de 35 mm, comprimindo o grão em até 80% de seu tamanho, com uma velocidade de 1 mm/s. Os resultados mostraram que as amostras tiveram mudança de cor e de textura, indicando um escurecimento das amostras e aumento da força necessária para comprimir os grãos. E ainda que os resultados encontrados diferem de um ambiente para outro.

Feijão - Cor - Cozimento