



T0812

### **TEMPO DE COCÇÃO EM FUNÇÃO DO TEMPO DE ENVELHECIMENTO PARA GRÃOS DE FEIJÃO**

Beatriz Veiga Rebôlla (Não Bolsista) e Prof. Dr. Inácio Maria Dal Fabbro (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O Brasil é um dos maiores produtores e consumidores de feijão. Existe um grande número de variedades distribuídas em todo o território nacional, apresentando níveis de variabilidade quanto à cor, tamanho e forma de grãos. Para grãos de feijão, o tempo de cocção, também conhecido como tempo de cozimento, é extremamente importante tanto na definição de cultivares como para o consumidor no momento de prepará-lo. O tempo de cocção está relacionado à capacidade de quantidade de água absorvida pelos grãos. Deseja-se que o tempo de cocção seja o menor possível, assim a qualidade do grão será melhor e seu valor no mercado se torna mais alto. O objetivo deste trabalho foi determinar o tempo de cocção de grãos de feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) envelhecidos artificialmente em câmaras tipo BODs. O tempo de exposição dos grãos nas câmaras de BOD foi de zero a 216 horas em dez diferentes tempos de exposição, variando-se de 24 a 24 horas. Após esse processo de envelhecimento artificial, determinou-se o tempo de cocção para todos os tempos de envelhecimento. Os resultados mostraram que o tempo de envelhecimento influencia no tempo de cocção.

Envelhecimento acelerado - Feijão - Qualidade