

EFEITO DO ARMAZENAMENTO DE FEIJÃO SOBRE COMPONENTES BIOQUÍMICOS ASSOCIADOS AO ESCURECIMENTO. BORGES, P.S.; LOPES, O.C.M.; KOAKUZU, S.N.; LANNA, A.C.; DEL PELOSO, M.J.; BASSINELLO, P.Z. Embrapa Arroz e Feijão, CP 179, 75.375-000, Santo Antônio de Goiás, GO, Brasil. E-mail: pzbassin@cnpaf.embrapa.br

O escurecimento do grão de feijão durante o armazenamento, além de comprometer a aparência do produto, é um dos fatores responsáveis por sua rejeição por consumidores, que associam o fenômeno ao envelhecimento. Pesquisas vêm sendo realizadas para avaliar a perda de qualidade evidenciada pelas alterações indesejáveis na coloração do grão. O escurecimento enzimático é iniciado via oxidação de compostos fenólicos por alguns grupos de enzimas como peroxidases (POX) e polifenoloxidasas (PPO), resultando na formação de substâncias poliméricas coloridas, tais como taninos. Assim, este trabalho objetivou avaliar e correlacionar parâmetros bioquímicos associados à qualidade do grão de duas cultivares de feijão tipo carioca recém-colhidas, BRS Requite e BRS Pontal, uma vez que tipos semelhantes de grãos de feijão podem responder diferentemente às condições de armazenamento. Observou-se que as cultivares apresentaram diferenças significativas no teor de taninos do tegumento, ao longo do armazenamento a temperatura ambiente por 35 dias, revelando-se que a cultivar BRS Pontal foi metabolicamente mais ativa durante todo o armazenamento. As enzimas (PPO e POX) apresentaram atividades específicas diferentes entre cultivares durante o armazenamento, com pico aos 7 dias após a colheita. Apesar da baixa correlação positiva observada entre as atividades enzimáticas e acúmulo de taninos, pode-se sugerir a hipótese de que ocorreram reações bioquímicas integradas entre a formação de compostos fenólicos e sua polimerização. Quanto ao escurecimento do grão, houve interação significativa entre as cultivares e o armazenamento, principalmente com relação aos parâmetros associados às cores amarela e vermelha, mais acentuadas na BRS Pontal, o que sugere a participação de outros fatores além dessas enzimas nesse comportamento.