

## O FEIJÃO-CAUPI PARA PROCESSAMENTO INDUSTRIAL E EXPORTAÇÃO

O feijão-caupi (*Vigna unguiculada* (L.) Walp.) é uma leguminosa amplamente adaptada, versátil e nutritiva, devido ao seu conteúdo protéico e energético, sendo cultivado em diversas partes do mundo, proporcionando emprego e renda para milhares de pessoas.

A comercialização de feijão-caupi é realizada com grãos secos ou verdes, vagens verdes, farinha para acarajé e sementes. Em geral, a grande dispersão da produção em pequenas propriedades deixa o setor produtivo vulnerável e dependente da atuação de intermediários, resultando na redução da rentabilidade e elevação dos custos de distribuição. Para fazer frente à existência de intermediários durante o período de comercialização, apresentam-se como alternativas para agregação de valor ao produto final: o enlatamento e congelamento dos grãos; produção de sopas pré-cozidas e; obtenção de vagens para salada.

Nos Estados Unidos, o feijão-caupi enlatado já é uma realidade e os tipos Blackeye (fradinho) e de tegumento e cotilédones verdes são os mais utilizados para essa finalidade. Atualmente, no Brasil, existe apenas uma cultivar de tipo fradinho, "Poços de Caldas MG", recomendada somente para a Zona da Mata Mineira e nenhuma cultivar de tegumento e cotilédones verdes, no entanto já há linhagens desses tipos em fase de testes preliminares na **Embrapa Meio-Norte**.

O feijão-caupi pode ser introduzido na alimentação de crianças menores de cinco anos e na alimentação escolar através da farinha integral pré-cozida. Por meio desta farinha é possível produzir papas, mingaus, caldos, etc. Também o enriquecimento protéico de massas alimentícias (pães, biscoitos, bolachas, macarrão, etc.) poderá contribuir para o combate à desnutrição. Recentemente, a **Embrapa Agroindústria Tropical** produziu salgadinho a base de feijão-caupi, o qual resultou em um produto de alto valor nutritivo e energético.

Neste sentido, o desenvolvimento de cultivares para consumo na forma de farinha e enlatado (pré-cozido), representa uma alternativa viável que pode contribuir para a ampliação do comércio e consumo. Outra alternativa é a diversificação na produção de tipos comerciais, tais como os feijões das subclasses verde, branca, brancão e fradinho. Este último está se expandindo pela região Sudeste e é o tipo mais importado pelas companhias cerealistas brasileiras, quando há frustração de safra no Nordeste.

O feijão-caupi, como qualquer alimento perecível, tem vida útil curta e formas alternativas de conservação são necessárias para o aumento da sua vida-de-prateleira. O enlatamento é uma forma de conservação que proporciona um produto com maior vida útil, além de torná-lo viável para a exportação. Esta forma de processamento do feijão vem ao encontro de um perfil de consumidor que cresce a cada dia, exigente em rapidez no tempo de preparo dos alimentos, um dos principais fatores na mudança de hábitos alimentares.

A produção de grãos para o enlatamento tem grande

importância para o desenvolvimento das primeiras cultivares de feijão-caupi específicas para a industrialização, trazendo impactos positivos no agronegócio, agregando mais valor ao produto, gerando mais empregos e impostos e, portanto, representando uma via potencial de desenvolvimento e distribuição de renda.

### AUTORIA

**Kaesel Jackson Damasceno e Silva**

Pesquisador da **Embrapa Meio-Norte**

### LINKS REFERENCIADOS

**Embrapa Agroindústria Tropical**  
[www.cnpat.embrapa.br](http://www.cnpat.embrapa.br)

**Embrapa Meio-Norte**  
[www.cpamn.embrapa.br](http://www.cpamn.embrapa.br)

**Kaesel Jackson Damasceno e Silva**  
[kaesel@cpamn.embrapa.br](mailto:kaesel@cpamn.embrapa.br)