

CBFV 2009

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



Qualidade de feijão verde cultivado em diferentes doses de esterco armazenado sob refrigeração à vácuo

Francisca Joseanny M. Oliveira¹, Antonia B. de Lima¹, Jandie S. Araújo¹, Silvanda de M. Silva¹, Ademair P. Oliveira¹, Antonia Liduina B. de Lima²

¹Programa de Pós-Graduação em Agronomia CCA/UFPB, Campus III, CEP 58.397-.000, Areia-PB, fone (83) 3362-2300, e-mail: joseannymaia@hotmail.com; ²E.E.E.M. Gov. A. Bezerra, Iguatu-CE, Brasil

Conhecido no Nordeste Brasileiro como feijão (*Vigna unguiculata*) de corda, macassar, ou feijão-caupi, é uma das principais culturas da região nordeste, consumido sob a forma de grãos secos ou verdes, tipo ervilha, em preparações diversas. Prato considerado essencial na alimentação do nordestino tornando-se uma das principais fontes de ferro desse consumidor. Este trabalho teve como objetivo avaliar a qualidade de feijão verde cultivado em diferentes doses de esterco bovino armazenado sob refrigeração à vácuo e em embalagem PET. O experimento foi conduzido no Laboratório de Biologia e Tecnologia Pós-Colheita do Centro de Ciências Agrárias na Universidade Federal da Paraíba, em Areia-PB, no período de maio de 2008. O feijão foi colhido nas primeiras horas da manhã (entre seis e oito horas) e chegou ao laboratório uma hora depois onde foi caracterizado, separado de acordo com os tratamentos de campo utilizando-se doses de esterco a saber: T1.TP – tudo no plantio (1000g de esterco bovino); T2. T20- tudo aos 20 dias (1000g); T3. T40- tudo aos 40 dias (1000g); T4. P20- plantio e 20 dias (500g em cada adubação); T5. P40- plantio e aos 40 dias; T6. 20-40 aos 20 e aos 40 dias de plantio; T7. P20-40- no plantio, aos 20 dias e aos 40 dias do plantio (250g por adubação) e T8 (Testemunha) que não recebeu adubação. O feijão foi armazenado durante 10 dias a 8°C embalados à vácuo em embalagem PET (Polietileno Tereftalato) e avaliados quanto a cor, aparência, acidez, pH, teor de ácido ascórbico, açúcares redutores e não redutores. Foi observado que durante o armazenamento houve mudança na cor, enrugamento e redução das características físico-químicas. O feijão armazenado em embalagem à vácuo

CBFV²⁰⁰⁹

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal
"Desafios para produção de alimentos e bioenergia"
7 a 12 de setembro de 2009 - Fortaleza - CE



PROMOÇÃO:



independente do tratamento de campo utilizado, apresentou melhores características físicas, bem como melhor cor e aparência.

Palavras-chave: *Vigna unguiculata*, adubação orgânica, pós colheita, Polietileno Tereftalato

Órgão Financiador: BNB e CNPq.