

## QUALIDADE FÍSICA DE FEIJÕES COMERCIALIZADOS EM CRUZ ALTA, RS

ALVES, Francis de A.<sup>1</sup>; TRAGNAGO, José Luiz<sup>2</sup>

**Palavras-chave:** Feijão. Qualidade do grão. Consumo humano.

A qualidade dos produtos alimentícios comercializados à população é definida por Regulamento Técnico específico para cada alimento ou grupo de alimentos, elaborado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Estes regulamentos definem desde a qualidade física e fisiológica que o produto deve ter para ser considerado apto ao consumo humano, até as condições de higiene e embalagem necessárias para manter essa qualidade. Para o feijão, o regulamento prevê defeitos graves (grãos ardidos, carunchados, germinados e mofados, além de impurezas e matérias estranhas) e leves (grãos amassados, danificados, imaturos e partidos) os quais, em seu conjunto, podem tornar impróprio para consumo e reprovar o lote. O presente estudo objetivou avaliar a qualidade do feijão de algumas marcas comercializado em Cruz Alta. Foram adquiridas cinco marcas de feijão preto e duas de feijão carioca, em supermercados locais. As sementes foram uniformizadas num homogeneizador de amostras de sementes (Laboratório de Análise de Sementes) e após foi retirada uma amostra de 100 g de cada marca, para as análises. Foram avaliados os parâmetros grãos inteiros, meio grão, grãos quebrados, grãos com sintoma de doença ou mal formados (interação com o ambiente), grãos de outras espécies e foi atribuída uma nota visual para cada produto (1,0 = aspecto ruim e 5,0 = ótimo aspecto). Os resultados mostraram que para todas as marcas avaliadas a percentagem de grãos inteiros ficou em torno de 95%, porém todos os feijões pretos mostraram mais de 65% destes grãos com sintoma de doença ou mal formados, o que pode comprometer a qualidade final do produto. Como decorrência dessa constatação, a avaliação visual dos grãos pretos mostrou notas em torno de 2,5, indicando para esse grupo aspecto intermediário. Para as duas marcas de feijão carioca, quase não se notou ocorrência de grãos com doenças ou grãos mal formados sendo a estas atribuída avaliação visual de 3,5. Somente uma marca mostrou excesso de meio grão, com 5,5 %. Não se observou a ocorrência de grãos carunchados ou com outro problema ligado a insetos-pragas. Também não foi detectada a ocorrência de fezes de insetos ou pragas de armazenamento. Não foi realizada análise fitopatológica para identificação das doenças ocorrentes.

<sup>1</sup> Acadêmico do Curso de Agronomia da Universidade de Cruz Alta. [fdaalves@hotmail.com](mailto:fdaalves@hotmail.com)

<sup>2</sup> Docente do Curso de Agronomia da Universidade de Cruz Alta. [jtragnago@unicruz.edu.br](mailto:jtragnago@unicruz.edu.br)