

Pesquisas e tecnologia ampliam qualidade do feijão mineiro

Ter 11 fevereiro

Minas Gerais é o segundo maior produtor de feijão do Brasil, com produtividade média superior a 1.500 kg/ha (dados de 2017). Uma das justificativas para a performance do estado vem do empenho de parceiros interessados em ampliar a qualidade das lavouras e do produto.

Em destaque, a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), juntamente com a Embrapa Arroz e Feijão e a Universidade Federal de Lavras (Ufla), entidades que têm trabalhado com o melhoramento do feijoeiro para lançar variedades adaptadas às condições regionais. “As pesquisas trazem maior qualidade nutricional ao produto e permitem que as plantas sejam resistentes a doenças. Também realizamos um conjunto de medidas para minimizar o uso de agrotóxicos”, conta o diretor técnico da Epamig, Trazilbo de Paula.

Presente nos clássicos da gastronomia mineira, nos principais pratos do dia a dia e na deliciosa mistura com arroz, o feijão (*Phaseolus vulgaris* L.) é uma excelente fonte de fibras e proteínas vegetais. Os grãos da leguminosa possuem ferro, cálcio, magnésio, fósforo, potássio, ácido fólico e carboidratos. O consumo favorece o combate ao diabetes e previne o câncer colorretal, entre outros benefícios para a saúde.

Lavouras

Em campo, especialistas lembram que o produtor precisa estar sempre atento às condições climáticas. Altas e baixas temperaturas podem ocasionar o abortamento de flores, vagens e grãos, com consequente queda de rendimento, redução ou atraso da germinação e do desenvolvimento das plantas. A faixa de temperatura média ótima é de 18º a 24ºC, sendo 21 °C a ideal. Em Minas Gerais e em toda região central brasileira, há pelo menos quatro épocas distintas de semeadura em função das condições climáticas.

Cultivares

Outra medida importante para o sucesso da safra é a utilização de cultivares de feijão recomendadas. A medida deve ser tomada quando a intenção é atingir alta produtividade e redução nos custos de produção. Algumas cultivares de feijão com diferentes arquiteturas de plantas são recomendadas para Minas Gerais, sendo as do grupo carioca as mais cultivadas. No momento de escolha do cultivar, é necessário que seja levado em conta o tipo de grão que melhor se adapta a região, a época de plantio, a expectativa de preço na data da colheita e as características de cada cultivar.

O livro 101 Culturas, o manual de tecnologias agrícolas da Epamig, reúne algumas das variedades de feijões e suas exigências de plantio. Confira algumas dicas a seguir:

Feijão-arroz

Ainda pouco cultivado no Brasil, o feijão-arroz pode ser consumido na forma de grãos secos

cozidos. O brasileiro acostumado com o sabor acentuado do feijão comum pode fazer restrição ao sabor suave do feijão-arroz, mas o consumo está aumentando, sobretudo entre os consumidores de macrobiótica. O feijão-arroz se adapta a diversas condições de terroir (clima, topografia, tipo de solo, regime de chuvas e outros dados), mas é essencialmente de cultura tropical e, conseqüentemente, muito suscetível à geada. Para bons rendimentos, requer alto teor de água no solo.

Feijão-azuki

No Japão, é a segunda leguminosa em importância, depois da soja. O feijão-azuki é utilizado em mingaus e sopas, em vários tipos de bolos e doces, e misturado com arroz. Ainda pouco conhecido no Brasil, o feijão-azuki é cultural subtropical e não tolera geada e baixas temperaturas, o que pode comprometer ou reduzir a produtividade da lavoura. Além disso, a variedade suporta chuvas pesadas, mas não solo encharcado.

Feijão-caupi

O feijão-caupi foi introduzido no Brasil por colonizadores portugueses. A espécie também é conhecida por feijão-macassar, feijão-de-corda, feijão-gurutuba, feijão-da-colônia, feijão-de-praia, feijão-miúdo e feijão-fradinho. O Brasil é o quarto produtor mundial e também grande consumidor de feijão-caupi.

Em Minas Gerais, a variedade é mais cultivada e consumida no Norte do estado. Os grãos secos são cozidos e servidos na forma de salada, de maneira semelhante à ervilha. Também é indicado para o preparo de acarajé. Tolerar temperaturas elevadas, no entanto, temperaturas muito altas durante o florescimento causam mais abortamento de flores.

Feijão-mungo-verde

A produção de feijão-mungo-verde ainda é pequena no Brasil, mas a tendência é crescente por conta do aumento da demanda pelo broto de feijão e pelo interesse da Índia e de outros países. Os grãos secos são consumidos inteiros ou partidos na forma de sopa ou pasta e, ainda, fritos. A farinha produzida com grãos de mungo-verde é utilizada no preparo de macarrão, pão, biscoito e queijo vegetal. A temperatura ótima para seu desenvolvimento é de 28º a 30º C, e tolera médias de 35 °C.

Feijão-vagem

Também conhecido como feijão-de-vagem ou simplesmente vagem, é conhecido em diversas regiões brasileiras. A colheita se dá quando as vagens ainda estão verdes. O grão do feijão-vagem pode ser cozido e industrializado para ser comercializado na forma congelada ou em conserva. No Brasil, é uma das dez hortaliças com maior volume produzido. O Feijão-vagem é cultura de ampla adaptação climática e tem boa produção dentro da faixa de 18º a 30º C, intolerante ao frio e a geadas.