

Novas variedades de guandu mostram benefícios nutricionais e boa aceitação para alimentação humana

Mato Grosso Mais Notícias

Notícias

23/06/2025 15:00:02

Autor:	Da Redação
Assunto:	Matérias com Citação da Embrapa, Matérias com Citação da Embrapa, Agronegócio
	Embrapa, Embrapa Pecuária Sudeste

Contexto e objetivo da pesquisa

Com o crescimento da população mundial e a preocupação com a segurança alimentar, a busca por novas opções nutritivas e sustentáveis se intensifica. Nesse cenário, a **Embrapa** Pecuária Sudeste, em São Carlos (SP), desenvolveu estudos para avaliar variedades de guandu (*Cajanus cajan*) com maior rendimento, propriedades tecnológicas e benefícios nutricionais, focadas no consumo humano.

Avaliação nutricional e digestibilidade

O estudo, conduzido pela pesquisadora Ana Rita Nogueira e desenvolvido na UFSCar sob a orientação do químico Marcelo Tozo, analisou o conteúdo total e a absorção de minerais essenciais e proteínas em duas variedades de guandu, comparando-as com feijão carioca e preto, em amostras cruas e cozidas em diferentes estágios de maturação.

O cozimento reduziu minerais como fósforo, mas a proteína total manteve-se semelhante a outras leguminosas;

A disponibilidade dos minerais variou de 0,8% a 68%, sendo menor em grãos maduros;

O perfil proteico mostrou alta disponibilidade de aminoácidos, reforçando o guandu como boa fonte proteica.

Características tecnológicas e aceitação sensorial

Coordenados pela pesquisadora Renata Tieko Nassu, testes indicaram que as variedades apresentaram:

Boa capacidade de hidratação;

Tempo de cozimento reduzido;

Atributos sensoriais positivos como maciez e sabor característico, similares aos feijões tradicionais.

Esses fatores contribuem para a boa aceitação do feijão-guandu no mercado consumidor.

Potencial para segurança alimentar e suplementação nutricional

Ana Rita Nogueira destaca o guandu como suplemento alimentar viável, especialmente em regiões com recursos limitados. Uma porção de 100 gramas cozida contribui significativamente para a Ingestão Diária Recomendada (IDR) de minerais como magnésio e fósforo, sobretudo em grãos maduros.

Embora o guandu tenha menor contribuição mineral comparado aos feijões carioca e preto, geneticamente melhorados, todas as leguminosas estudadas fornecem entre 33% e 39% da IDR de proteínas, evidenciando seu papel na nutrição humana.

Implicações para a agricultura e economia brasileiras

O desenvolvimento de cultivares de guandu adaptadas para consumo humano pela **Embrapa** representa avanço para diversificação alimentar e fortalecimento da agricultura sustentável.

A rusticidade e adaptabilidade do guandu a solos pobres e períodos de seca o tornam ideal para pequenos produtores, beneficiando áreas vulneráveis e promovendo segurança alimentar local. Segundo o pesquisador Frederico de Pina Matta, o sistema radicular do guandu contribui para a biodescompactação do solo e maior resiliência climática, ajudando a enfrentar eventos extremos e secas prolongadas.

Considerações finais e perspectivas

Embora o feijão-guandu ainda não supere os feijões tradicionais nas refeições diárias brasileiras, suas qualidades nutricionais, tecnológicas e agrônomicas indicam seu potencial para diversificar dietas, suplementar proteínas e minerais, e fortalecer a produção rural sustentável.

Aceitação dos consumidores

Testes de mercado revelaram boa aceitação das novas variedades, com destaque para a maciez e sabor suave. Dos participantes, 98% são consumidores regulares de feijão, 89% já conheciam o feijão-guandu, e a maior parte (63%) era do sexo masculino, com faixa etária predominante entre 36 e 45 anos.

Esse estudo reforça o guandu como uma alternativa promissora para enfrentar desafios nutricionais e agrícolas no Brasil, ampliando opções para o consumidor e fortalecendo a agricultura nacional.

Fonte: Portal do Agronegócio

Fonte: Portal do Agronegócio

O post Novas variedades de guandu mostram benefícios nutricionais e boa aceitação para alimentação humana apareceu primeiro em MATO GROSSO MAIS NOTÍCIAS.