

213

**PERFIL DO FEIJÃO SOPINHA.** *Carla S. de Mello, Alessandra G. Petter, Miguel M. Montaña* (Departamento de Ciência dos Alimentos, Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, UFRGS).

O feijão sopinha é uma leguminosa pertencente à espécie *Vigna unguiculata*, cuja vagem geralmente apresenta coloração marrom, contendo aproximadamente vinte sementes esféricas de cor bege. É largamente cultivado em regiões de clima úmido e quente, semi-árido e tropical do Brasil, adaptando-se facilmente a diferentes tipos de solo. No litoral sul do Rio Grande do Sul, o feijão sopinha está sendo cultivado no programa de resgate da cultura e da biodiversidade na região, através do incentivo à agricultura familiar (Projeto Mar de Dentro, PROREXT-UFRGS). Esta pesquisa tem o propósito de avaliar preliminarmente a qualidade nutricional deste feijão através de ensaios de composição e de cocção efetuados em amostras colhidas em Mostardas, RS. Os valores obtidos até o momento para a composição do vegetal foram: 10,74% de umidade, 3,28% de cinzas, 21,22% de proteína, 1,59% de gordura, 63,17% de extrato livre de nitrogênio e valor calórico total de 351,87 kcal/100g. Esses resultados parciais assemelham-se ao conteúdo nutritivo de outros feijões de uso alimentar.