

# Conheça algumas variedades de feijão, suas qualidades nutricionais e exigências climáticas

*Minas Gerais está entre os maiores produtores da leguminosa; estudos da Epamig contribuem para o melhoramento de feijoeiros. 10 de Fevereiro de 2020 , 13:58*



Ele está presente nos clássicos da gastronomia mineira, nos principais pratos do dia a dia e faz uma deliciosa combinação com o arroz. Sim, estamos falando do feijão ou *Phaseolus vulgaris* L., caso queira chamar pelo seu nome científico. Esses grãos são uma excelente fonte de fibras e proteínas vegetais. O feijão possui ferro, cálcio, magnésio, fósforo, potássio, ácido fólico, carboidratos e, além disso, atua no combate a diabetes, previne o câncer colorretal e gera inúmeros benefícios para a saúde.

Minas Gerais é o segundo maior produtor de feijão do Brasil, com produtividade média superior a 1.500 kg/ha em 2017. A Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), juntamente com a Embrapa Arroz e Feijão e a Universidade Federal de Lavras (UFLA), trabalha com o melhoramento do feijoeiro para lançar variedades adaptadas às condições do estado. “As pesquisas trazem uma 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 Trazilbo de Paula, diretor técnico da Epamig.

## **Plantio**

Em épocas de plantio de feijão é importante se atentar para as exigências climáticas. Altas e baixas temperaturas podem ocasionar o abortamento de flores, vagens e grãos, com consequente queda de rendimento, podendo também reduzir ou atrasar a germinação e o desenvolvimento das plantas. A faixa de temperatura média ótima é de 18 a 24°C, 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**

A utilização de cultivares de feijão recomendadas é a medida inicial a ser tomada quando a intenção é atingir alta produtividade e reduzir o custo de produção. Algumas cultivares de feijão com diferentes arquiteturas de plantas são recomendadas para Minas Gerais, sendo as do grupo carioca as mais extensamente plantadas. No momento de escolha da 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 por ocasião da colheita e as características de cada cultivar.

O livro 101 Culturas, o manual de tecnologias agrícolas da Epamig, reúne diversas das variedades de feijões e suas exigências de plantio. Confira algumas delas 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 solo e clima, mas é essencialmente de cultura tropical, muito suscetível à geadas. 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, pois pode reduzir sua produtividade. 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 preferido para preparo do 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. Seus grãos secos são consumidos inteiros ou partidos na forma de sopa, pasta ou 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 28 a 30 °C, e tolera médias de 35 °C.

### **Feijão-vagem**

Também conhecido como feijão-de-vagem ou, simplesmente vagem, é planta anual da família das leguminosas, difundida em diversas regiões brasileiras. Caracteriza-se por ser colhida quando as vagens 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 18 a 30 °C, intolerante ao frio e a geadas.

**Mila Christian, sob supervisão de Bruno Menezes / Epamig**

**Foto: Divulgação / Ascom Epamig**

[Enviar para impressão](#)