



CULTURA DO FEIJOEIRO NO BRASIL: CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO

EDITORES:

Lídia Pacheco Yokoyama

Luís Fernando Stone

Embrapa Arroz e Feijão
Santo Antônio de Goiás, GO
2000

Exemplares desta publicação devem ser solicitados à :

Embrapa Arroz e Feijão
Rod. Goiânia Nova Veneza , Km 12
Caixa Postal 179
Fone : (0xx62) 533 2110
Fax : (0xx62) 533 2100
E-mail: sac@cnpaf.embrapa.br
Santo Antônio de Goiás , GO
CEP 75375-000

Comitê de Publicações

Carlos Agustin Rava Seijas - Presidente
Francisco José P. Zimmermann
Homero Aidar
Luiz Roberto da Silva (Secretário)

Edição

Área de Comunicação Empresarial - ACE

Revisão Gramatical

Vera Maria Tietzman Silva

Diagramação

Fabiano Severino

Capa:

Cleiton Jerônimo de Souza
Clauber Humberto Vieira

Normatização Bibliográfica

Ana Lúcia D. de Faria

Tiragem: 1000 exemplares

CIP-Brasil. Catalogação-na-publicação.
Embrapa Arroz e Feijão.

Yokoyama, Lidia Pacheco.

Cultura do feijoeiro no Brasil : características da produção / editado por Lidia Pacheco Yokoyama, Luis Fernando Stone. - Santo Antônio de Goiás : Embrapa Arroz e Feijão, 2000.

75 p.

ISBN 85-7437-011-8

1. Feijão - Produção Agrícola. 2. Feijão - Sistema de Produção. 3. Feijão - Projeção de Produção. I. Stone, Luis Fernando, ed. II. Título.

CDD 338.175652

© Embrapa 2000

APRESENTAÇÃO

No Brasil o feijoeiro é cultivado nos mais variados tipos de solo, clima e sistemas de produção, tais como o cultivo solteiro, o consorciado ou ainda o intercalado com uma ou mais culturas. Os gêneros *Phaseolus* e *Vigna* são os mais cultivados, com a produção de grãos de tamanho e cores variadas. Como cultivo de subsistência o feijoeiro é pouco tecnificado.

O consumo *per capita* do feijão tem sofrido oscilações nos últimos quinze anos. Atualmente, situa-se em torno de 16,0 kg hab⁻¹ ano⁻¹, muito aquém dos níveis consumidos na década de 80. Uma das prioridades do Ministério da Agricultura e dos órgãos que trabalham com esta cultura é incentivar o aumento do consumo do produto, enfatizando suas qualidades nutricionais e medicinais. Se isto ocorrer, mantidas as atuais taxas de crescimento da área, produção e produtividade, a necessidade de importação aumentará. Devem ser, portanto, traçadas estratégias que fomentem o aumento da produção.

Procurou-se, neste livro, abordar aspectos conjunturais da produção de feijão em nível mundial, do Mercosul, nacional e nos cerrados e analisar características da produção como condição de posse de terra, tamanho da propriedade, tipos de grãos produzidos, uso de sementes, aspectos relacionados ao consumo, qualidade, classificação comercial e manejo pós-colheita. Adicionalmente, com base nestas informações, traçaram-se possíveis cenários para esta cultura para os próximos 15 anos.

Pedro Antônio Arraes Pereira
Chefe da Embrapa Arroz e Feijão

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO 7

CAPÍTULO 1 – ASPECTOS CONJUNTURAIS DA CULTURA 9

- 1.1 Produção Mundial 9
- 1.2 Produção dos Países do Mercosul 14
- 1.3 Produção Brasileira no Período de 1984/85 a 1998/99 16
- 1.4 Produção no Cerrado Brasileiro 26
- 1.5 Participação na Produção Agrícola do Brasil 27
- 1.6 Bibliografia Consultada 29

CAPÍTULO 2 – CARACTERÍSTICAS DA PRODUÇÃO 31

- 2.1 Condição de Posse da Terra 31
- 2.2 Tamanho da Propriedade 31
- 2.3 Tipos de Grãos Produzidos 36
- 2.4 Produção e Uso de Sementes 38
- 2.5 Aspectos do Consumo 42
- 2.6 Bibliografia Consultada 49

CAPÍTULO 3 – QUALIDADE, CLASSIFICAÇÃO COMERCIAL E MANEJO PÓS-COLHEITA 51

- 3.1 Preferências Regionais 51
- 3.2 Qualidade Tecnológica e Nutricional 52
 - 3.2.1 Cozimento 52
 - 3.2.2 Características do caldo 54
 - 3.2.3 Escurecimento do grão 54
 - 3.2.4 Massa de 100 grãos 55
 - 3.2.5 Teor de fibra 55
 - 3.2.6 Vitaminas 56
 - 3.2.7 Minerais 57
 - 3.2.8 Proteínas 57

3.3	Classificação Comercial	58
3.3.1	Grupos	58
3.3.2	Classes	58
3.3.3	Tipos	59
3.4	Manejo Pós-colheita	59
3.5	Melhoramento Genético	60
3.6	Bibliografia Consultada	63
CAPÍTULO 4 – CENÁRIOS PARA A CULTURA		65
4.1	Atual	65
4.2	Projeções para 2014	69
4.3	Bibliografia Consultada	73
CONSIDERAÇÕES FINAIS		74

INTRODUÇÃO

Os grãos de feijão representam uma importante fonte proteica na dieta humana dos países em desenvolvimento das regiões tropicais e subtropicais, particularmente nas Américas (47% da produção mundial) e no leste e sul da África (10% da produção mundial). A maioria das cultivares de feijão utilizadas no Brasil apresenta de 20 a 25% de proteína. Todavia, existem outras com conteúdo protéico acima de 30%, que podem ser utilizadas como genitores em programas de melhoramento, visando a desenvolver variedades com maior qualidade nutricional. A proteína do feijão é rica no aminoácido essencial lisina, porém pobre nos aminoácidos sulfurados metionina e cisteína, essenciais ao homem. Os cereais, por sua vez, enquanto pobres em lisina, são ricos em aminoácidos sulfurados, o que torna a tradicional dieta brasileira, arroz com feijão, complementar em termos de aminoácidos essenciais.

O feijoeiro comum (*Phaseolus vulgaris* L.) é a espécie mais cultivada entre as demais do gênero *Phaseolus*. Considerando todos os gêneros e espécies de feijão englobados nas estatísticas da FAO, a Ásia é o continente com maior área plantada de feijão, respondendo por mais de 50% da área mundial. O feijão é cultivado em cerca de 107 países em todo o mundo, incluindo um grande número de gêneros e espécies, o que dificulta uma análise comparativa dos índices de produtividade. Considerando somente o gênero *Phaseolus*, o Brasil é o país maior produtor, seguido pelo México. Entretanto, a produção brasileira tem sido insuficiente para abastecer o mercado interno, devido à redução na área plantada, que corresponde à 22,1%, nos últimos 15 anos. Mesmo o aumento de 47,5% na produtividade verificado neste período, que resultou em aumento de 14,8% na produção, não foi suficiente para atender a demanda.

O cultivo dessa leguminosa é bastante difundido em todo o território nacional. É reconhecida como cultura de subsistência em pequenas propriedades, muito embora tenha havido, nos últimos anos, crescente interesse de produtores de outras classes, em cujo sistema