

ERRATA

1. Folha do rosto, **onde se lê:** minerais no feijão comum **substituir por:** minerais em feijão comum
2. Página 8, Resumo
Linha 9, **onde se lê:** distintas matrizes alimentares vem aumentado nos últimos anos, ...
Substituir por: distintas matrizes alimentares vêm aumentando, ...
Linha 10, **onde se lê:** foi avaliar a Bioacessibilidade de compostos fenólicos e minerais em feijão comum (*Phaseolus vulgaris* L.). **substituir por:** foi avaliar a influência do cozimento de quatro cultivares de feijão comum (*Phaseolus vulgaris* L.) de diferentes cores sobre os compostos fenólicos, capacidade antioxidante e minerais além de avaliar a sua bioacessibilidade.
Linha 13, **onde se lê:** possibilita o aumento... **substituir por:** possibilita a alteração...
Linha 14, **onde se lê:** fenólicos totais e flavonoides. **substituir por:** compostos fenólicos totais de (1,20 – 1,92) para (1,45 – 2,27) mg EAG.g⁻¹ amostra seca; flavonoides totais de (0,25 – 0,87) para (0,72 – 1,28) mg Eq. Catequina.g⁻¹ amostra seca; diminuição do teor dos ácidos fenólicos e flavonoides; capacidade antioxidante pelos métodos: ABTS de (12,03 – 28,80) para (13,75 – 28,72), DPPH de (1,82 – 4,23) para (4,57 – 9,19) e ORAC de (28,19 – 47,71) para (13,12 – 27,59) μmol equivalente Trolox. g⁻¹ amostra seca de grãos crus para cozido respectivamente.
Linha 14, **onde se lê:** Além disso o cozimento... Adicionar virgula (,) após da palavra disso...
Linha 16, **onde se lê:** Os resultados... **adicionar após a palavra:** Os resultados mostraram as faixas de microminerais (μg.g⁻¹ amostra seca) como o Fe de (66,55 – 77,25) para (57,46 – 74,90); Zn (31,31 – 35,54) para (32,31 – 35,64); Cu de (6,53 – 9,18) para (6,76 – 9,58); Mn de (13,09 – 25,39) para (15,37 – 24,50) e macrominerais (mg.g⁻¹ amostra seca) como o Ca de (0,87 – 1,85) para (1,03 – 2,14); Mg de (1,45 – 1,69) para (1,62 – 1,82); K de (15,13 – 16,57) para (13,85 – 14,74) e P de (3,73 – 4,43) para (3,70 – 4,35) de grãos crus para cozido respectivamente. Houve aumento significativo de Ca, Mg e Mn possivelmente pela adição destes minerais na água de hidratação e cocção, assim como diminuições significativas de Fe e K provavelmente ao descarte da água de hidratação.
Linha 16, **onde se lê:** ... confirmam que os cultivares **substituir por:** Segundo o códex alimentarius, os cultivares
Linha 17, **onde se lê:** como também **substituir por:** sendo também
Linha 19, **onde se lê:** dialise *in vitro* **substituir por:** diálise *in vitro*
3. Página 8, Palavras-chave, **onde se lê:** *Phaseolus vulgaris* L; Compostos fenólicos; Minerais; Bioacessibilidade **substituir por:** *Phaseolus vulgaris* L., capacidade antioxidante, membrana de diálise, digestão gastrointestinal
4. Página 9, Abstract
Linha 9, **onde se lê:** ... was to evaluate the bioaccessibility of phenolic compounds and minerals in common bean (*Phaseolus vulgaris* L.)... **substituir por:** ...was to evaluate the influence of the cooking of four cultivars of common bean (*Phaseolus vulgaris* L.) of different color on phenolic compounds, antioxidant capacity and minerals in addition to evaluating their bioaccessibility.
Linha 12, **onde se lê:** makes it possible to increase the content... **substituir por:** makes promotes the increase in the content...
Linhas 12 e 13, **onde se lê:** of total phenolics and flavonoids. **substituir por:** of total phenolic compounds of (1.20 - 1.92) to (1.45-2.27) mg EAG.g⁻¹ dry sample; total flavonoids of (0.25-0.87) to (0.72-1.28 mg) Eq. Catechin.g⁻¹ dry sample; decreased phenolic and flavonoid content; antioxidant capacity by the following methods: ABTS from (12.03 - 28.80) to (13.75 - 28.72), DPPH from (1.82 - 4.23) to (4.57 - 9.19) and ORAC (28,19 - 47,71) for (13,12 - 27,59) μmol Trolox equivalent.g⁻¹ dry sample of raw grains for cooked respectively.
Linha 15, **onde se lê:** The results... **adicionar após a palavra:** The results showed the ranges of microminerals (μg.g⁻¹ dry sample) as Fe from (66.55 - 77.25) to (57.46 - 74.90); Zn (31.31 - 35.54) for (32.31- 35.64); Cu of (6.53 - 9.18) for (6.76 - 9.58); Mn of (13.09 - 25.39) to (15.37 - 24.50) and macrominerals (mg.g⁻¹ dry sample) as Ca from (0.87-1.85) to (1.03-2, 14); Mg of (1.45-1.69) for (1.62-1.82); K from (15.13 - 16.57) to (13.85 - 14.74) and P from (3.73 - 4.43) to (3.70 - 4.35) of cooked grains respectively. There was a significant increase of Ca, Mg and Mn possibly by the addition of these minerals in the water of hydration and cooking, as well as significant decreases of Fe and K probably to the discard of the water of hydration.
Linha 15, **onde se lê:** ... confirm that the bean cultivars **substituir por:** according to the códex alimentarius, the bean cultivars
5. Página 9, Keywords, **onde se lê:** *Phaseolus vulgaris* L; Phenolic compounds; Minerals; Bioaccessibility **substituir por:** *Phaseolus vulgaris* L., antioxidant capacity, dialysis membrane, gastrointestinal digestion
6. Página 10, Resumen
Linha 9, **onde se lê:** distintas matrices alimentarias han aumentado em los últimos anos, ...
Substituir por: distintas matrices alimentarias vienen aumentando, ...
Linha 10, **onde se lê:** evaluar la bioaccesibilidad de compuestos fenólicos y minerales en frejoles comunes (*Phaseolus vulgaris* L.). **substituir por:** evaluar la influencia de la cocción de cuatro cultivares de frijol común

(*Phaseolus vulgaris* L.) de diferentes colores sobre los compuestos fenólicos, capacidad antioxidante y minerales además de evaluar su bioaccesibilidad.

Linha 14, **onde se lê:** posibilita el aumento... **substituir por:** posibilita la alteración...

Linha 14, **onde se lê:** fenólicos y flavonoides totales. **substituir por:** compuestos fenólicos totales de (1,20 – 1,92) para (1,45 – 2,27) mg EAG.g⁻¹ muestra seca; flavonoides totales de (0,25 – 0,87) para (0,72 – 1,28) mg Eq. Catequina.g⁻¹ muestra seca; disminución de las cantidades de los ácidos fenólicos y flavonoides; capacidad antioxidante por los métodos: ABTS de (12,03 – 28,80) para (13,75 – 28,72), DPPH de (1,82 – 4,23) para (4,57 – 9,19) y ORAC de (28,19 – 47,71) para (13,12 – 27,59) μmol equivalente Trolox. g⁻¹ muestra seca de granos crudos para cocidos respectivamente.

Linha 14, **onde se lê:** Además la cocción... Adicionar virgula (,) após da palavra Además,...

Linha 16, **onde se lê:** los resultados... **adicionar após a palavra:** los resultados mostraron rangos de microminerales (μg.g⁻¹ muestra seca) como el Fe de (66,55 – 77,25) para (57,46 – 74,90); Zn (31,31 – 35,54) para (32,31 – 35,64); Cu de (6,53 – 9,18) para (6,76 – 9,58); Mn de (13,09 – 25,39) para (15,37 – 24,50) e macrominerais (mg.g⁻¹ muestra seca) como el Ca de (0,87 – 1,85) para (1,03 – 2,14); Mg de (1,45 – 1,69) para (1,62 – 1,82); K de (15,13 – 16,57) para (13,85 – 14,74) e P de (3,73 – 4,43) para (3,70 – 4,35) de granos crudos para cocidos respectivamente. Hubo aumento significativo de Ca, Mg e Mn posiblemente por la adición de estos minerais em el agua de hidratación y cocción, así como disminuciones significativas de Fe e K provavelmente al descartar el agua de hidratación.

Linha 17, **onde se lê:** ... confirman que los cultivares **substituir por:** Según el códex alimentarius, los cultivares

Linha 17, **onde se lê:** como también **substituir por:** siendo también

Linha 19, **onde se lê:** dialisis *in vitro* **substituir por:** diálisis *in vitro*

7. Página 10, Palabras claves, **onde se lê:** *Phaseolus vulgaris* L; Compuestos fenólicos; Minerales; Bioaccesibilidad **substituir por:** *Phaseolus vulgaris* L., capacidad antioxidante, membrana de diálisis, digestión gastrointestinal
8. Página 13, ítem 1.1.2 parágrafo 1 linha 7, **onde se lê:** Tabela 1.1 **substituir por:** Figura 1.1
9. Página 15, parágrafo 1 linha 3, **onde se lê:** flavonóis (campferol, epicatequina, quercetina, catequina e suas formas glicosiladas)... **substituir por:** flavonóis (Kaempferol, quercetina e suas formas glicosiladas) também como os flavanóis (catequina, epicatequina e suas formas glicosiladas)
10. Página 25, ítem 2.1.1 parágrafo 1 linha 4, **onde se lê:** retirados da casca **substituir por:** retirados da vagem.
11. Página 27, ítem 2.2.7 parágrafo 1 linha 2, **onde se lê:** na redução **substituir por:** na oxidação.
12. Página 32, parágrafo 2 penúltima linha, **onde se lê:** os feijões crus e cozidos, **Excluir:** e cozidos
13. Página 34, parágrafo 2 linha 4 e 5, **onde se lê:** Figura 1.2 e Figura 1.3 **substituir por:** Figura 2.2 e Figura 2.3.
14. Página 41, parágrafo 1 linha 6, **onde se lê:** legumes **substituir por:** leguminosas
15. Página 73, parágrafo 2 linha 2, **onde se lê:** indicaram que “de um total “ (amumentar) somente **excluir:** “de um total “ (amumentar)