



## COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE ERVA-MATE (*Ilex paraguariensis*) IN NATURA E PROCESSADA PARA TERERÉ

**GARCIA, Hiana Muniz**<sup>1</sup> (hiana.garcia2@gmail.com); **ALVES, Mariana de Melo**<sup>1</sup> ([mdemeloalves@gmail.com](mailto:mdemeloalves@gmail.com)); **SIMIONATTO, Euclésio**<sup>2</sup> (eusimionatto@yahoo.com.br); **MORATO, Neder Priscila**<sup>2</sup> (primorato@gmail.com)

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

A erva-mate (*Ilex paraguariensis*) é uma planta da família Aquifoliaceae, muito comum em países como a Argentina, o Paraguai, o Uruguai e o Brasil. No Brasil, é utilizada principalmente em bebidas preparadas através de infusão, como chás, chimarrão e tereré. Este último consiste um elemento cultural e até mesmo social firmemente presente na região Centro-Oeste. O processamento da erva-mate para a obtenção da erva de tereré inclui uma aplicação de calor, desidratação e cancheamento da erva-mate, a fim de deixá-la com as características mais adequadas para a utilização no preparo da bebida. Sabe-se que a erva-mate possui inúmeros compostos benéficos à saúde humana, entretanto, o processamento da mesma pode interferir no aproveitamento destes. Desse modo, o presente trabalho teve como objetivo realizar a composição centesimal e análise de atividade antioxidante da erva-mate *in natura*, erva-mate cancheada, erva-mate preparada tradicional e erva-mate preparada sabor menta e limão, coletadas durante o processamento de uma marca comercial regional do Mato Grosso do Sul. Foram realizadas as análises físico-químicas de umidade, resíduo mineral fixo (cinzas), lipídeos pelo método de extração a quente (Soxhlet), teor de nitrogênio (proteínas) e fibra total utilizando digestor semi-industrial. O pH foi medido pela determinação direta, com potenciômetro digital. Além disso, foram realizadas a determinação de compostos fenólicos, através do método Follin Ciocauteau com modificações e a análise de atividade antioxidante, através do método de redução do radical DPPH. Os resultados obtidos para as análises de umidade, teor de nitrogênio (proteínas) e resíduo mineral fixo (cinzas) apresentaram uma diminuição quando analisados comparando a erva *in natura* e as ervas preparadas, tradicional e com sabor. As quantidades obtidas para teor de lipídeos não foram significativas para nenhuma das amostras analisadas. O teor de fibras apresentou resultados maiores, conforme o progresso do processamento, assim como a análise de compostos fenólicos e de atividade antioxidante. Com base nos resultados, é possível perceber que apesar de existirem diferenças nas quantidades dos compostos presentes na erva processada quando comparada à erva *in natura*, ainda existe a presença dos mesmos. Dessa forma, é viável que o impacto do consumo desses compostos no corpo humano sejam analisados futuramente.

**Palavras-chave:** nutrientes, erva-mate, antioxidantes

**Agradecimentos:** Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa de iniciação científica ao primeiro autor.