



ACOMPANHAMENTO DE EFEITOS FÍSICO-QUÍMICOS SOBRE A ERVA-MATE PROCESSADA

Picolo, A P; Zaions, I; Borges, A C P; Pasquali, E A; Ril, F T; Valduga, A T*; Valério, C J

Universidade Regional Integrada do Ato Uruguai e das Missões – Campus de Erechim,
PPG – Ecologia, Erechim, Rio Grande do Sul. *e-mail: valice@uri.com.br

RESUMO: A erva mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.), consiste em uma espécie nativa da América do Sul (Brasil, Argentina e Paraguai), pertencente à família Aquifoliaceae. A sua importância econômica reside no uso de suas folhas e pequenos ramos no processamento de um produto muito utilizado pela população desses países, o chimarrão. O monocultivo da espécie tem possibilitado abundância de matéria-prima e conseqüentemente a exportação do produto para países como o Chile, Uruguai, Estados Unidos, Japão, Canadá e Alemanha e alguns países do Oriente Médio. A prioridade de consumo da erva-mate no Brasil é a recém processada e de sabor suave, o Chile, Uruguai, Argentina e o Paraguai preferem o produto curado, de cor amarelada, a qual está associada ao sabor amargo. A fim de atender a preferência desses países, a erva-mate cancheada, ou seja, seca e parcialmente moída, é depositada em sacos e armazenada durante um período mínimo de seis meses, podendo chegar a um ano. Como esse tempo de armazenagem é muito longo, acaba por gerar também um custo alto ao produto. Por esse motivo visamos trabalhar com uma redução deste período para no máximo 60 dias, através de mudanças nas condições do processo, trabalhando com diferentes temperaturas e umidade, que já se sabe serem as variáveis que mais influenciam na maturação da erva-mate processada. E assim diminuir o custo de fabricação, podendo atingir um público consumidor muito maior. A pesquisa foi realizada em duas etapas devido à existência de apenas uma câmara de umidade. Na primeira etapa trabalhamos com uma temperatura de 40°C e uma umidade de 90 %. Na segunda etapa trabalhamos com uma temperatura de 40°C e uma umidade de 60 %. Analisaram-se as modificações físico-químicas que podem ocorrer com a aceleração deste processo, como variações de pH, atividade de água e umidade. As amostras que permaneceram sob as condições mais elevadas de temperatura e umidade foram as que apresentaram maiores alterações relacionadas ao pH e atividade de água (aw) em menor período de tempo, onde os parâmetros analisados estabilizaram a partir do trigésimo dia.

Agradecimento: Indústria ervateira barão