



## Resumo

### PROPRIEDADES ECOFISIOLÓGICAS, QUÍMICAS E SENSORIAIS DA ERVA-MATE

#### Autores:

Érica Vitória Picarelli (1), Miroslava Rakocevic (1), Moacir José Sales Medrado (2), Eduardo Delgado Assad (1), Danilo Martin Domingos (3)

#### Filiação:

1. Embrapa Informática Agropecuária, Campinas, SP, Brasil, 2. Embrapa Florestas, Colombo, PR, Brasil, 3. Indústria Baldo, São Mateus do Sul, PR, Brasil

#### Palavras Chave:

açúcares, fotossíntese, metil-xantinas

#### Resumo:

A erva-mate (*Ilex paraguariensis*, St. Hil.), originária da América do Sul, é importante no preparo de bebidas tonificantes e estimulantes, devido à presença de metil-xantinas (cafeína, teobromina e teofilina). Dentre as bebidas elaboradas a partir dela, destaca-se o chimarrão de sabor normal até suave. Objetivamos correlacionar fotossíntese líquida (A) de folhas de erva-mate com a qualidade de bebida chimarrão originada delas. Seis plantas adultas, cultivadas em um sistema agroflorestal em São Mateus do Sul, PR, foram classificadas em três grupos (amargas, suaves e médias) nas quais mediu-se A e avaliou-se as propriedades químicas (conteúdo de metil-xantinas, glicose, frutose e sacarose) e a intensidade de amargor da bebida preparada de folhas processadas. Para o processamento, coletou-se folhas em duas posições (interior e ponteiros), em dois horários (tarde e madrugada). Com a análise sensorial comprovou-se a classificação das plantas em três grupos. Mostraram-se diferenças significativas de A entre as posições foliares e entre os três grupos (A maior em amargas e menor em suaves). O horário de coleta não influenciou nas taxas de sacarose das folhas. Uma correlação positiva entre conteúdo de sacarose nas folhas e fotossíntese foi definida. O teor de glicose correlacionou-se negativamente com o de metil-xantinas. As plantas amargas, mais ativas na assimilação, contiveram mais açúcares, enquanto que as suaves mais metil-xantinas. A análise foi feita, separando-se amargor de suavidade, no futuro, recomenda-se a realização de testes sensoriais mais complexos (sabor doce e amargo), adicionando-se a análise de aromas na avaliação de chimarrão. Conclui-se que o amargor não está correlacionado positivamente com cafeína e teobromina e que chimarrão amargo pode conter mais açúcares que o suave, indicando que devemos buscar alguns outros componentes químicos na definição da sua qualidade. (IICA/PRODETAB, FAPESP)