

## ERVA-MATE E PRODUTOS DERIVADOS

Beatriz John Kettermann<sup>1</sup>, Daniela Regina Kommers<sup>2</sup> e Fabiane Carmem Ahlert<sup>3</sup>  
Odair Dal Agnol – Professor Orientador (odair.dalagnol@iffarroupilha.edu.br)

### RESUMO

O presente trabalho faz um apanhado geral sobre a cultura da erva-mate, a partir de uma abordagem que contextualiza desde sua origem, cultivo, processamento e principais usos de seus derivados. O objetivo principal do trabalho se concentra na pesquisa da aceitação de produtos derivados da erva-mate além do tradicional chimarrão e tererê. Para realização da pesquisa foram elaborados chás, balas, brigadeiros e sorvetes. Os produtos elaborados foram submetidos à análise sensorial, sendo que os resultados demonstraram boa aceitação para todas as receitas testadas, com destaque para a receita de brigadeiro.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentos. Erva-mate. Saúde.

### INTRODUÇÃO

Nativa do sul da América do Sul, a erva-mate é uma árvore cultivada e de grande importância econômica e cultural na Argentina, Paraguai, Uruguai, Chile e, no Brasil, onde ocorre desde o Mato grosso do Sul até o Rio Grande do Sul.

As folhas são a principal parte da planta utilizada, geralmente é empregada para fins medicinais e principalmente no preparo de bebidas alimentícias e estimulantes, como chá, chimarrão, e tererê, típicas do Rio Grande do Sul.

A erva-mate possui diversas propriedades nutritivas e medicinais, agindo como estimulante, diurética e facilitadora da digestão. Por isso, atualmente, o uso da erva-mate está sendo modernizado e vem sendo realizadas pesquisas para uso alternativo e inovação.

Nos últimos tempos o número de consumidores preocupados com a saúde e bem estar tem aumentado, e estes procuram escolher alimentos mais saudáveis e tecnológicos. O desenvolvimento de novos produtos pela indústria alimentícia cresceu devido à alta busca por alimentos funcionais, que trazem benefícios à saúde. Atualmente vem sendo realizadas muitas pesquisas sobre o uso alternativo e desenvolvimento de novos produtos a partir da utilização das folhas de erva-mate.

---

<sup>123</sup> Estudantes do Curso Técnico em Química – IF Farroupilha *Campus* Panambi

## OBJETIVO

Realizar o processamento das folhas da erva-mate em escala laboratorial e, com a erva-mate obtida, produzir novos produtos alimentícios além dos tradicionais chimarrão e tererê, como também, pesquisar a aceitação destes produtos.

## METODOLOGIA

A primeira etapa do trabalho foi a obtenção da erva-mate processada. Este processo consiste basicamente em seis etapas, exemplificadas no fluxograma a seguir:



Figura 1 – Etapas do processamento da erva-mate

A Colheita foi realizada no mês de junho com o corte dos galhos e retirada de possíveis materiais estranhos, como cipós e outras folhas. Realizada na zona rural da cidade de Condor em uma propriedade familiar. A árvore possuía 2 metros de altura.

Foi realizado o branqueamento (sapeco) dos galhos no fogo, sendo que os mesmos foram virados de todos os lados para que o sapeco acontecesse em todo o ramo. A função desta etapa é retirar a umidade superficial e inativação de enzimas que causam oxidação do produto.

O processo de secagem foi realizado no Laboratório de Alimentos (B-04) do IF Farroupilha *Campus* Panambi, a secagem pôde ser realizada em estufa e em micro-ondas. Em estufa (Nova Ética), a temperatura esteve entre 50°C e 90°C. E a secagem em micro-ondas (Electrolux MEX55) foi realizada em potência máxima.

O cancheamento (trituração) consistiu na maceração da erva, que, em seguida, foi peneirada. Após esta etapa a erva-mate está pronta para a utilização.

Com a erva-mate obtida foram produzidos brigadeiros, sorvete, balas e chá. E com estes alimentos, foram realizadas análises sensoriais com a terceira turma do Técnico em Química do IF Farroupilha *Campus* Panambi, composta por 25 alunos.

## RESULTADOS

A secagem em micro-ondas mostrou-se mais eficiente que a secagem em estufa, pois em estufa as folhas não perderam tanta umidade e, além disso, apresentaram-se com coloração escura, como pode ser observado na imagem a seguir:



Figura 2 – A  
secas em micro-  
direita, folhas

esquerda, folhas  
ondas e, a  
secas em estufa.

A análise sensorial mostrou-se satisfatória, pois mais da metade da população amostral considerou como “ótimo”: o sabor, a textura, o odor e a aparência dos produtos alimentícios produzidos. De todos os produtos (bala, brigadeiro, chá e sorvete), os brigadeiros (imagem a seguir) foram os que tiveram maior aceitação, com direito até mesmo a pedidos de “quero mais!”.



Figura 3 - Brigadeiros de erva-mate.

## CONCLUSÃO

Concluimos que o uso da erva-mate pode ser aceitavelmente expandido além do preparo do tererê e do chimarrão. Com a utilização da erva-mate como ingrediente fundamental, principalmente para o paladar, pode-se realizar o preparo de sorvetes, brigadeiros, mousse, gelatina, balas e claro, um chá (herbáceo).

Pode-se concluir também que não era do conhecimento geral, as propriedades alimentares e fitoterápicas da erva-mate, assim como sua variabilidade de emprego na fabricação de novos produtos.

Chegamos à conclusão de que a erva-mate é um alimento essencial tanto para a saúde, quanto para a economia e a cultura gaúcha. Pois não há no Rio Grande do Sul alguém que não venere as “rodas de mate e conversa fiada”, as quais já estamos habituados e inseridos desde crianças.

O fato é que nascemos em uma sociedade que não deixa para trás suas origens e tradições, portanto não devemos deixar de lado este alimento marcante, de gosto amargo, mas que traz prazer: a erva-mate.

## REFERÊNCIAS

- [1] – ESMELINDRO, Maria Carolina. TONIAZZO, Geciane. WACZUK, Adroaldo. DARIVA, Cláudio. OLIVEIRA, Débora de. *Caracterização físico-química da Erva-Mate: Influência das Etapas do Processamento Industrial*. Disponível em: < <http://www.scielo.br/pdf/cta/v22n2/a16v22n2.pdf> > Acesso em: 04. Maio. 2015.
- [2] – Venturini Filho, Waldemar Gastoni, coordenador. *Bebidas não alcoólicas: Ciência e tecnologia* – São Paulo: Editora Blucher, 2010, volume 2.
- [3] – *Farmacologia: da planta ao medicamento*/ organizado por Cláudia Maria Oliveira Simões... [ET AL.]. – Porto Alegre/ Florianópolis: Ed. Universidade/ UFRGS, 1999.
- [4] - PRECI, D.; CICHOSKI, A. J.; VALDUGA, A. T.; OLIVEIRA, D.; VALDUGA, E.; TREICHEL, H.; TONIAZZO, G.; CANSIAN, R. L. *Desenvolvimento de iogurte light com extrato de erva-mate (Ilex paraguariensis St. Hil) e adição de probióticos*. Alim. Nutr., Araraquara, v. 22, n. 1, p. 27-38, jan./mar. 2011. Disponível em: < <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/view/1328/1065> > Acesso em: 11.Maio. 2015. 12h43min.
- [5] – COHEN, El Roberto. *Fabricação da Erva-Mate*. Disponível em: < <http://paginadogaicho.com.br/chim/fab-5.php> > Acesso em: 11. Maio. 2015 14h22min.
- [6] PROCHNOW, Miriam. CORREIA, Tatiana Arruda. *Erva-mate. Uma árvore de tradição*. Disponível em: < <http://www.apremavi.org.br/noticias/apremavi/583/ervamate-uma-arvore-de-tradicao> > Acesso em: 16. Maio. 2015. 11h00min.

- [7] - *Erva mate – Lucro na Chaleira!* Disponível em: <  
[http://www.revistarural.com.br/Edicoes/2006/Artigos/rev103\\_erva\\_mate.htm](http://www.revistarural.com.br/Edicoes/2006/Artigos/rev103_erva_mate.htm) > Acesso em:  
16. Maio. 2015. 10h30min.
- [8] – *Erva-mate Mazutti* – Disponível em:  
<<http://www.ervamatemazutti.com.br/curiosidades.php>> Acesso em: 09.julho.2015.
- [9] - *Produtividade e compostos foliares de erva-mate sob efeitos de luminosidade e fertilização* / Übersson Boaretto Rossa. – 2013  
[http://www.floresta.ufpr.br/pos-graduacao/defesas/pdf\\_dr/2013/t331\\_0382-D.pdf](http://www.floresta.ufpr.br/pos-graduacao/defesas/pdf_dr/2013/t331_0382-D.pdf)  
Acesso: 14/07/2015
- [10] - VALDUGA, A. T. *Uso sustentado e processamento de Ilex paraguariensis St. Hil (Erva-Mate)*. 2002. 241p. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Ecologia e Recursos Naturais, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2002.
- [11] SIMÕES, C. M. O.; SCHENKEL, E. P.; GOSMANN, G et al. *Farmacognosia: da planta ao medicamento*. Porto Alegre/Florianópolis: Ed. Univ./UFRGS/UFSC, 1999. 824p.
- [12] LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. *Plantas medicinais no Brasil: nativas e exóticas cultivadas*. São Paulo: Instituto Plantarum, 2002. 544p.
- [13] NEWALL, C. A.; ANDERSON, L. A.; PHILLIPSON, J. D. *Plantas medicinais: guia para profissionais de saúde*. Londres: Pharmaceutical Press, 1996. 310p.