



## PROCESSO FERMENTATIVO E MUDANÇA DE COR EM ERVA-MATE (CHIMARRÃO)

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

A erva mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.), consiste em uma espécie nativa da América do Sul (Brasil, Argentina e Paraguai), pertencente à família Aquifoliacea. A sua importância econômica reside no uso de suas folhas e pequenos ramos no processamento de um produto muito utilizado pela população destes países, o chimarrão. Nos últimos tempos a erva mate, tem sido cultivada como monocultura e o mercado vem se expandindo cada vez mais, tornando possível a exportação desse produto para países como o Chile, Uruguai, Estados Unidos, Japão, Canadá e Alemanha. A prioridade de consumo do produto no sul do Brasil é por erva-mate de cor verde, recém processada de sabor suave e proveniente preferencialmente de ervais nativos. Já o Chile, Uruguai, Argentina e o Paraguai preferem o produto curado, onde ocorre a degradação da clorofila, tendo uma cor amarelada, a qual está associada ao sabor amargo. Para isso a erva-mate cancheada 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 isso, neste trabalho objetivou-se acompanhar as modificações na cor verde da erva mate, submetida a sapeco, secagem e armazenamento por um período de 60 dias a 25°C com uso de *Saccharomyces cerevisiae*. Foram preparadas duas amostras de erva mate, a primeira como padrão, umedecida com água; e a segunda como teste, umedecidas com água e 50g de *Saccharomyces cerevisiae*. Foram efetuadas análises em triplicata para brilho (L\*), cor verde (a), cor amarela (b), umidade,  $a_w$  e pH durante o armazenamento nos dias 0, 15, 30, 45 e 60. Também foram efetuadas análises microbiológicas em que não foram observadas alterações durante este período. A umidade,  $a_w$  e pH diminuíram depois do sapeco, nas folhas pertencentes ao grupo teste apresentando tendência a diminuir a cor amarela e o brilho, conforme aumento os valores de pH.

**Agradecimento:** Indústria ervateira barão