

# Avaliação de compostos fenólicos em preparação contendo extrato de erva- mate

Aline Balanciere  
Lilian Pereira Ferrari  
Liya Regina Mikami Wormsbecker  
Adriana De Oliveira Christoff  
Thais Martins Guimaraes De Francisco  
Cristina Peitz De Lima

## Resumo

A erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil.) é uma planta muito consumida no Sul do Brasil como chimarrão, sendo reconhecida pela elevada concentração de compostos fenólicos, como os ácidos cafeoil quínicos e flavonoides. Muitas atividades biológicas da erva-mate estão associadas com os compostos fenólicos, como a inibição da oxidação de LDL em modelos *in vitro* e *in vivo*. Vários estudos demonstram que o consumo de extrato da erva-mate protege contra os radicais livres. A justificativa para tal fato é atividade antioxidante dos compostos fenólicos na erva-mate. O objetivo do presente trabalho foi realizar a incorporação de extrato de erva-mate tostada em formulação de brigadeiro, bem como avaliar a concentração de compostos fenólicos e verificar se há perda no processo de cocção. Metodologia: para o preparo do brigadeiro foram utilizados: 385 g de leite condensado, 39 g de chocolate, 24 g de margarina, 10 g de extrato aquoso solúvel das folhas de erva-mate tostada. Os ingredientes foram misturados em uma panela. Esta foi aquecida em fogo brando, por 20 minutos com agitação constante, até o material se desprender do fundo. Após o resfriamento o material foi distribuído em recipientes de plástico ao abrigo da luz. Uma solução 1:20 foi preparada com o brigadeiro e empregada na quantificação dos teores de compostos fenólicos. Para doseamento de compostos fenólicos do extrato de erva-mate foi preparada uma diluição 1:100. A determinação de compostos fenólicos foi realizada utilizando o reativo de Folin Ciocalteu. Também foi preparada uma receita de brigadeiro sem a adição de erva-mate para utilizar como branco, com intuito de descontar os compostos fenólicos presentes na preparação. Os valores de compostos fenólicos obtidos foram de 1,907 mg/g de brigadeiro. Porém o cálculo teórico do rendimento de compostos fenólicos é de 4,5 mg/g de brigadeiro. Tal resultado indica que ocorreu degradação dos compostos fenólicos no processo de cocção, com uma perda de 57,62%. Portanto não se deve recomendar a incorporação da infusão de erva-mate em preparações que passem por cocção. Conclusão: o processo de preparo do brigadeiro ocasionou diminuição dos teores de compostos fenólicos.

**Palavras-chave:** *Ilex paraguariensis*; compostos fenólicos; formulação.