

QUANTIFICAÇÃO DO APORTE DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CONSUMIDORES DE ERVA-MATE NA REGIÃO DE DOURADOS-MS E TOLEDO-PR.

OLIVEIRA, Aniely Silva¹ (aniely.oliveira@gmail.com); **GASPAROTTO, Arquimedes Junior**² (arquimedesgasparott@gmail.com); **GEBARA, Karimi Sater**³ (karimi_sater@yahoo.com.br); **LÍVERO, Francislaine dos Reis**⁴ (franlivero@yahoo.com.br); **TIRLONI, Cleide Adriane Signor**³ (cleide.4132@gmail.com);

¹ Discente do curso de Nutrição da UFGD – Dourados; PIBITI/UFGD;

² Docente do curso Medicina da UFGD – Dourados;

³ Discente de Doutorado da Faculdade de Ciências da Saúde da UFGD - Dourados;

⁴ Discente de Pós-Doutorado Faculdade de Ciências da Saúde da UFGD - Dourados;

O consumo de bebidas à base de erva-mate é um hábito tradicional da população há centenas de anos. De maneira similar, diversos produtos naturais têm sido utilizados pela população ao longo dos séculos, em todo o mundo, para tratar as mais diferentes doenças ou ainda como tônicos naturais, entretanto, muitos destes produtos naturais não têm sua composição conhecida, tampouco sua eficácia e toxicidade determinadas. A erva-mate é muito utilizada na América do Sul, em preparações de bebidas quentes e frias, como o chimarrão e o tereré. A região sul do Brasil é o polo de produção e, devido a isso, consumir bebidas típicas a base de erva-mate se tornou uma tradição. A composição da erva-mate é considerada complexa, por conter vários compostos fitoquímicos como saponinas, ácidos clorogênicos (ácidos mono e dicafeoilquínico), cetonas e fenóis. Desta forma, o presente estudo teve como objetivo analisar a quantidade de compostos fenólicos presentes na erva-mate utilizada popularmente para o preparo do chimarrão e do tereré. O estudo foi realizado em três etapas. Na primeira, foi feita a aquisição de várias amostras de erva-mate para chimarrão e tereré em mercados da cidade de Dourados-MS e Toledo-PR e realizada a análise da característica de cada amostra. Na segunda etapa, o extrato aquoso foi obtido por meio de simulação de uma rodada de chimarrão e tereré em laboratório, com o auxílio de uma bomba a vácuo e, na última etapa foi realizada a análise fitoquímica por meio das técnicas de espectrometria e cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) para a identificação dos compostos fenólicos totais. Assim, neste estudo, apresentamos à quantidade de compostos fenólicos em ambas as bebidas, destacando que no tereré a quantidade de compostos monocafeoilquínico e dicafeoilquínico é maior. O consumo de erva-mate proporciona a ingestão de compostos fenólicos que irão agir como antioxidantes no organismo atuando em prevenção de doenças cardiovasculares e outras doenças crônicas.

Palavras-chave: *Ilex paraguariensis*. Compostos fenólicos. Ácidos clorogênicos.

Agradecimentos: Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação, vinculado ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, pela concessão da bolsa de iniciação científica.