



ANÁLISE DO TEOR DE CLOROFILA EM FOLHAS DE ERVA-MATE SOMBREADA E NÃO SOMBREADA ANTES E APÓS SEU PROCESSAMENTO E A SUA RELAÇÃO COM A COR E AMARGOR DO CHIMARRÃO ORIUNDO DO PROCESSO DE CANCHEAMENTO.

Henrique Rigo¹; Alan Schreiner Padilha²

¹Aluno do Instituto Federal Catarinense, Campus Videira. Curso Superior em Agronomia. E-mail: henriquerigo1709@gmail.com

²Professor Orientador do Instituto Federal Catarinense, Campus Videira. Curso Superior em Agronomia. E-mail: alan.padilha@ifc.edu.br

A erva-mate (*Ilex paraguariensis*), é originária da região subtropical da América do Sul e é de suma importância econômica e cultural para os estados do sul do Brasil, devido ao chimarrão. Tendo o auge da sua importância econômica no século XIX, quando era chamada de ouro verde. O consumo de erva-mate e área plantada passou por um período de estagnação, mas nos últimos 20 anos tem aumentado significativamente esses dados, fazendo com que haja novos postos de trabalho. A qualidade da erva-mate colhida é fundamental para a produção do chimarrão. Para fazer a avaliação da qualidade do chimarrão são realizados testes complexos e que demandam de mão de obra especializada e equipamentos específicos. Tendo em vista isso, a utilização de um critério fácil de avaliação, pode trazer benefícios imediatos aos consumidores e para quem produz erva-mate. O objetivo do projeto é avaliar os teores de clorofila “a” e “b” nas folhas de erva-mate cultivadas a sombra e a pleno sol, e sua correlação com o amargor (suave e amarga), da erva-mate cancheada. A luz é um dos principais fatores relacionados ao metabolismo da clorofila, fazendo com que a planta se adapte a determinada concentração de luminosidade. Em condições de sombreamento os teores de clorofila tendem a aumentar, enquanto em condições de irradiação intensa, tendem a diminuir. O método de cancheamento, é um processo agroindustrial, compreendendo as etapas de colheita, transporte, redução do tamanho do material vegetal, sapeco, secagem, trituração e classificação da erva mate em peneiras. Para a produção de 4 kg de erva-mate cancheada de cada tipo, serão colhidos 60 kg de erva cultivada a pleno sol, e outros 60 kg da cultivada na sombra. Após o processo de colheita, as ervas são sapecadas e secas, para assim serem trituradas e peneiradas para classificação, contendo 70% de folhas e 30% de palitos. Para analisar os teores de clorofila das folhas de erva-mate, utiliza-se o método de espectrofotometria de emissão de 647 nm e 663 nm. E para o teste sensorial, serão escolhidas 100 pessoas, com hábito de tomar chimarrão, para avaliar o amargor em notas, sendo suave (de 1 a 4), normal (de 5 a 7) e amargo (de 8 a 10). E para a cor os valores de 1 a 3, sendo respectivamente claro, normal e escuro. Os resultados esperados são de que, haja correlação entre o sabor da erva e o seu teor de clorofila.

Palavras-chaves: Teste sensorial. Espectrofotometria. *Ilex paraguariensis*.