

Influência da adição de erva-mate (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil.) em pó no teor de compostos fenólicos totais de hidroméis

Monnik G. Cavanholi¹, Bruna Rafaela S. M. Wanderley^{1*}, Gabriela S. Santetti¹, Renata D. M. C. Amboni¹, Carlise B. Fritzen-Freire¹

¹ Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis/SC, Brasil.

*Doutoranda – brunarafaelawanderley@gmail.com

O hidromel é uma bebida alcoólica resultante da fermentação de mel diluído em água. Como forma de diversificação dessa bebida podem ser adicionadas ervas durante o seu processo de elaboração. A erva-mate (*Ilex paraguariensis*) é uma planta nativa da América do Sul, sendo amplamente estudada por ser uma excelente fonte de compostos bioativos. Assim, o objetivo deste trabalho foi avaliar o teor de compostos fenólicos totais de amostras de mosto e de hidromel contendo erva-mate em pó. Foram elaboradas três formulações de hidromel, utilizando mel comercial silvestre (*Apis mellifera*): (HC) hidromel controle (o mel foi diluído em água mineral a 30°C até obter um mosto com cerca de 22°Brix); (HF): hidromel com erva-mate com extração à frio (diluiu-se o mel em água mineral a 30°C contendo 1% de erva-mate em pó até obter um mosto com cerca de 22°Brix); e (HQ) hidromel com erva-mate com extração à quente (diluiu-se o mel em um extrato aquoso a 30°C contendo 1% de erva-mate em pó até obter um mosto com cerca de 22°Brix). Para a extração à quente, a mistura de água e erva-mate em pó foi previamente submetida à 90°C por 5 minutos, com posterior resfriamento a 30°C. Nos mostos foram adicionados metabissulfito de potássio (50 mg L⁻¹) e cultura comercial de *Saccharomyces bayanus* (1 g L⁻¹). O processo ocorreu em fermentadores de vidro por 21 dias em uma incubadora BOD a 25°C. Ao final da fermentação os hidroméis foram refrigerados (5°C), filtrados e engarrafados. O teor de compostos fenólicos totais nos mostos (antes do processo fermentativo) e nos hidroméis (após o processo fermentativo) foi determinado utilizando o método de Folin-Ciocalteu. Os resultados dos mostos demonstraram que a amostra controle (107,52 ± 3,70 mg equivalente de ácido gálico (EAG) por 100 mL⁻¹) apresentou menor teor de compostos fenólicos totais (p<0,05) em relação aos mostos adicionados de erva-mate (919,09 ± 31,82 mg EAG 100 mL⁻¹ no mosto contendo erva-mate com extração à frio e 1002,42 ± 64,50 mg EAG 100 mL⁻¹ no mosto contendo erva-mate com extração à quente). Perfil semelhante também foi observado nos hidroméis. No entanto, após a fermentação verificou-se uma redução (p<0,05) nos teores de compostos fenólicos totais das amostras HF (526,67 ± 11,44 mg EAG 100 mL⁻¹) e HQ (597,88 ± 35,31 mg EAG 100 mL⁻¹) em comparação aos respectivos mostos, mas sem diferenças (p>0,05) entre si, indicando que o tipo de extração realizada não interferiu na quantificação desses compostos. Apesar dessa diminuição, os hidroméis contendo erva-mate apresentaram uma quantidade mais expressiva (p<0,05) de compostos fenólicos totais em comparação à amostra controle (156,30 ± 1,84 mg EAG 100 mL⁻¹). Assim, os resultados obtidos neste estudo revelaram que a erva-mate apresenta-se como uma alternativa para aumentar o potencial bioativo do hidromel.

Palavras-chave: Qualidade de alimentos, bebidas alcoólicas, fermentação, mel, ervas.

Agradecimentos: FAPESC, CNPq, CAPES, Apiários real e Inovamate.