



T1088

COMPOSTOS FENÓLICOS NOS EXTRATOS AQUOSOS INGERIDOS DURANTE O CONSUMO DO CHIMARRÃO

Juliana Kelen Godoy (Bolsista PIBITI/CNPq), Adriana Dillenburg Meinhart, Tayse Ferreira Ferreira da Silveira, Cristiano Augusto Ballus e Profa. Dra. Helena Teixeira Godoy (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A *Ilex paraguariensis* é uma planta nativa da América do Sul (Brasil, Paraguai, Uruguai e Argentina) da qual se obtêm a erva-mate. A partir desta erva é preparado o chimarrão, que consiste na infusão parcial da erva-mate em água quente. Esta tem sido cada vez mais reconhecida no meio científico como uma espécie vegetal com elevados níveis de compostos fenólicos, cuja ação biológica está diretamente ligada à inibição dos radicais livres. Este trabalho teve como objetivo estimar a quantidade dos ácidos fenólicos e flavonóides presentes nos extratos aquosos do chimarrão, obtidos da forma como são preparados tradicionalmente pelos consumidores. Para obtenção dos extratos de chimarrão utilizou-se uma quantidade de erva-mate correspondente a aproximadamente 2/3 do volume da cuia (recipiente utilizado para o consumo do chimarrão), o volume restante foi completado com água à 75°C. Os extratos assim obtidos foram submetidos a separação e identificação de 12 compostos fenólicos, por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE). O método de separação foi otimizado quanto à coluna e composição da fase móvel, sendo que no momento está em fase de validação. Nas próximas etapas serão realizadas as análises dos extratos aquosos de chimarrão.

Ilex paraguariensis - Fenólicos - Flavonóides