

Produção de erva-mate para chimarrão

POLONI, Carine Aparecida¹
LISBOA, Cristiane Reinaldo.*
SFREDO, Marília Assunta**

O trabalho aqui descrito é referente ao projeto multidisciplinar que ocorreu com os discentes de Engenharia de Alimentos do IFRS-*Campus* Erechim, que foi realizado nas disciplinas de Introdução à Engenharia de Alimentos e Leitura e Produção Textual, tendo como principal meta a interação entre calouros e veteranos e com os professores da área, assim como o conhecimento do perfil do ingressante do curso. O tema escolhido para este trabalho foi a produção de erva-mate para chimarrão. A erva-mate é uma planta de origem sul-americana consumida principalmente na Argentina, Paraguai, Uruguai e Brasil, tendo grande importância econômica, cultural e ecológica. É muito usada para bebidas, como tererê, chá mate e o famoso chimarrão. A erva-mate é uma planta subtropical que cresce até aproximadamente 18 metros de altura e exige boa precipitação, suportando temperaturas de até -6°C. Começou a ser conhecida no ano de 1554, na cidade de Guaíra, no estado no Paraná, que hoje é o segundo maior produtor do Brasil, sendo deixado para traz pelo estado do Rio Grande do Sul, maior consumidor da planta. Até chegar ao consumidor, a planta passa por inúmeros processos industriais, que visam manter os padrões de identidade e qualidade, além de atender as exigências das legislações vigentes. Os processos envolvidos neste produto são colheita, transporte, branqueamento, secagem, trituração (definirá o tamanho das partículas) e industrialização. A erva-mate usada para chimarrão, por exemplo, pode apresentar diversos tamanhos de partículas, variando de extremamente finos até mais grossos, isso vai depender do padrão exigido pela empresa que a produz e também da legislação. Deste modo, nota-se a importância de um bom processo produtivo em relação à erva-mate, desde o plantio até a embalagem final, já que é necessário manter as qualidades exigidas pelos consumidores deste produto. Ainda, deve ser considerado que este projeto proporcionou maior contato entre as pessoas que fazem parte do curso de Engenharia de Alimentos, a começar dos discentes até os professores da área. Isto acabou por abrir um leque com maiores possibilidades de conhecer as diferentes áreas que envolvem o estudo dos alimentos.

Palavras-Chave: economia; qualidade; processos; cultura.

Modalidade: Ensino

¹ Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, polonicarine@gmail.com

* Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, cristiane.lisboa@erechim.ifrs.edu.br

** Docente do curso de Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul- *Campus* Erechim, marilia.sfredo@erechim.ifrs.edu.br