

Elaboração e aplicação de um protocolo para aula prática sobre processamento de erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.) no curso Técnico em Alimentos

Josieli Aparecida Vanzo¹, Marília Assunta Sfredo^{1*}
Orientadora*

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

A erva mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.) é uma planta nativa, consumida na forma de chimarrão e tererê, a partir do seu processamento, cujas etapas são o cancheamento e beneficiamento. O cancheamento compreende a colheita, recepção, sapeco, secagem, trituração e peneiramento. O beneficiamento consiste na moagem, peneiramento e mistura. A etapa do sapeco determina a qualidade da erva-mate e é realizada submetendo-se as folhas a alta temperatura, por segundos. O sapeco remove a umidade superficial e inativa as enzimas peroxidase e polifenoloxidase, evitando o escurecimento e o sabor desagradável da erva-mate. O trabalho objetiva desenvolver um protocolo de aula prática que permita aos discentes experienciar as etapas de produção de erva-mate, compreendendo os fenômenos físicos e bioquímicos que envolvem o sapeco e a secagem. A metodologia aplicada consistiu em elaborar uma fundamentação teórica sobre o processamento de erva mate, planejar as etapas do processo na Usina Piloto de Bebidas, listar os materiais necessários e descrever a metodologia, que será experienciada pelos discentes do curso Técnico em Alimentos do IFRS Campus Erechim. A fundamentação teórica foi realizada a partir de seis referências bibliográficas e resultou na elaboração de um texto explicativo, adicionado ao protocolo da aula prática distribuído aos discentes. As etapas do processamento que constituem o protocolo são: colheita e separação dos ramos menores; passagem dos ramos sobre chama direta até que se ouçam estalos nas folhas; dispor os ramos em estufa de secagem, a 80°C; determinar a umidade dos palitos e das folhas de erva mate in natura, das folhas sapecadas e após secagem, em balança determinadora de umidade; comparar visualmente as folhas sapecadas com as folhas processadas sem essa etapa. As discentes puderam perceber que o fogo rompeu as células, ouvindo os estalos e visualizando as injúrias causadas na superfície das folhas. Observaram que as folhas sapecadas mantiveram a coloração verde e que a umidade média da erva mate in natura foi de 59,34±1,97%; da erva mate sapecada foi 47,79±1,76%; da erva mate sapecada e seca foi 4,47±0,07%. As discentes comprovaram que a umidade da erva-mate seca está de acordo com o disposto na legislação (máxima 10%). Assim, conclui-se que o protocolo da aula prática desenvolvido permitiu que as discentes experienciassem as etapas de produção de erva-mate, proporcionando uma compreensão dos fenômenos físicos e bioquímicos, como a perda expressiva de água e a manutenção da cor verde da erva mate, tornando o aprendizado mais efetivo e dinâmico.

Palavras-chave: erva mate; sapeco; secagem; polifenoloxidase.

Modalidade: Ensino