

149

DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE TOTAL DE AMOSTRAS DE ERVA-MATE PRODUZIDAS EM ERVATEIRAS DOS ESTADOS DO RS E SC. *Leticia C. Coser; Christoph Bernasiuk; Eloir Schenkel; Carla K. Ruschel; Heloisa H. C. Carvalho; Isa B. Noll.* - Departamento de Ciência dos Alimentos, ICTA/UFRGS.

Atualmente, a maioria das empresas processadoras de erva-mate visam a qualidade total de seu produto, dentro dos padrões estabelecidos pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, através da Portaria 234 de 25.03.98. O objetivo deste trabalho foi analisar, dentre as diferentes marcas de erva-mate existentes no mercado, 25 amostras do tipo PN e PN-1 (70% folhas, 30% outras partes do ramo) acondicionadas em pacotes comerciais de 500 e 1000g, seguindo as normas do Instituto Adolpho Lutz(1985). Dentre as análises exigidas foram realizadas as Físico-químicas: extrato aquoso, umidade pelo método de Bidwell-Sterling, determinação de cinzas, determinação de cinzas insolúveis em HCl, estando em andamento a determinação de cafeína; Microbiológicas:determinação de coliformes fecais pelo Número Mais Provável - MPN, determinação de bolores e leveduras, determinação de salmonela; Microscópicas: em andamento. Dos resultados obtidos até o momento, o extrato aquoso tem se mostrado aquém dos limites estabelecidos pela legislação. Apoio: CNPq, ICTA/UFRGS