



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

ERVA-MATE: ALIMENTO REGIONAL COM POTENCIAL ANTIOXIDANTE¹

Cintia Cassia Toniato Gris², Elionio Galvão Frota³, Bruna Krieger Vargas⁴

¹ Estudos preliminares de dissertação de mestrado

² Nutricionista, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade de Passo Fundo. E-mail: cctgris@gmail.com

³ Tecnólogo em Alimentos, mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade de Passo Fundo. E-mail: elioniogfrota@hotmail.com

⁴ Biomédica, mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Universidade de Passo Fundo. E-mail: brunakriegerv@hotmail.com

INTRODUÇÃO

Uma alimentação saudável relaciona-se também com o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento. A erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil) é alimento tradicional dos países da América do Sul, considerado sinônimo de hospitalidade, tradição e saúde.

Enfatizar a importância nutricional de alimentos regionais é uma forma de promover sua valorização, incentivar o seu consumo e preservar a herança cultural local, sendo que por vezes esses alimentos são negligenciados e ficam à margem de alimentos com maior apelo comercial e de marketing.

Deste modo, o objetivo do presente estudo foi avaliar o potencial antioxidante do extrato de erva-mate, a fim de promover sua valorização e dar maior visibilidade ao seu potencial como alimento com características bioativas.

METODOLOGIA

Folhas *in natura* de erva-mate foram secas em estufa a 50 ± 2 °C por 20h e trituradas em moinho de facas. Um extrato aquoso foi preparado com 20% de concentração de acordo com o método descrito por Murakami et al. (2011).

Para avaliação da atividade antioxidante utilizou-se o método ABTS de Re et al. (1999), com adaptações e o método de DPPH de Brand-williams; Cuvelier; Berset (1995), com adaptações.

RESULTADOS

A atividade antioxidante apresentada pelo extrato de erva-mate pelos métodos de ABTS e DPPH foram de $13,96 \pm 0,29$ e $12,50 \pm 0,41$ mmol de Trolox/g de erva-mate respectivamente. Estes resultados demonstram o potencial antioxidante presente na erva-mate e evidenciam seu potencial bioativo.

Os antioxidantes naturais são conhecidos por retardar o dano oxidativo causado pela produção de espécies reativas de oxigênio e espécies reativas de nitrogênio. A oxidação de constituintes celulares e outros componentes podem levar a modificações estruturais e conseqüentemente causar perda de sua atividade biológica. Esse fenômeno, está associado à ocorrência de várias patologias, como câncer, cardiopatia e diabetes (BRACESCO et al., 2011).



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

De acordo com Cardozo Jr; Morand (2016), com base na composição fitoquímica da erva-mate e nos dados trazidos por outros estudos sobre os efeitos biológicos associados a esses bioativos, os produtos de erva-mate podem representar fontes alimentares interessantes para a nutrição humana relacionada à saúde cardiovascular. De forma semelhante, os fitoquímicos presentes na erva-mate, em especial os polifenóis, são apontados como responsáveis pelos efeitos hipoglicemiantes e antiobesogênicos (GAMBERO; RIBEIRO, 2015). Propriedades antígenotóxicas e anticarcinogênicas também são conferidas ao consumo de erva-mate (PÉREZ et al., 2014; PUANGPRAPHANT; BERHOW; DE MEJIA, 2011), além de efeitos neuroprotetores e antidepressivos (BRANCO et al., 2013; REIS et al., 2014).

CONCLUSÃO

De acordo com os resultados, a erva-mate apresenta-se como uma fonte de compostos antioxidantes, com potencial bioativo e reforçam a necessidade de valorização e inclusão desta planta no consumo alimentar. Para tanto, sugerimos que sua utilização seja explorada para além do consumo tradicional, expandindo seu uso para enriquecer nutricionalmente diferentes alimentos e preparações. Além disso, estudos complementares que elucidem suas vias de atuação no organismo devem ser encorajados.

REFERÊNCIAS

- BRACESCO, N. et al. Recent advances on *Ilex paraguariensis* research: Minireview. *Journal of Ethnopharmacology*, 2011.
- BRANCO, C. DOS S. et al. Anticonvulsant, neuroprotective and behavioral effects of organic and conventional yerba mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil.) on pentylenetetrazol-induced seizures in Wistar rats. *Brain Research Bulletin*, 2013.
- BRAND-WILLIAMS, W.; CUVELIER, M. E.; BERSET, C. Use of a free radical method to evaluate antioxidant activity. *LWT - Food Science and Technology*, v. 28, n. 1, p. 25-30, 1 jan. 1995.
- CARDOZO JUNIOR, E. L.; MORAND, C. Interest of mate (*Ilex paraguariensis* A. St.-Hil.) as a new natural functional food to preserve human cardiovascular health - A review. *Journal of Functional Foods*, v. 21, p. 440-454, 1 mar. 2016.
- GAMBERO, A.; RIBEIRO, M. L. The positive effects of yerba maté (*Ilex paraguariensis*) in obesity. *Nutrients*, 2015.
- MURAKAMI, A. N. et al. Concentration of phenolic compounds in aqueous mate (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil.) extract through nanofiltration. *LWT - Food Science and Technology*, v. 44, n. 10, p. 2211-2216, 1 dez. 2011.
- PÉREZ, J. et al. Comparative Antioxidant, Antiproliferative and Apoptotic Effects of *Ilex paraguariensis* on Colon Cancer Cells. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, v. 13, n. 8, p. 1279, 9 set. 2014.
- PUANGPRAPHANT, S.; BERHOW, M. A.; DE MEJIA, E. G. Mate (*Ilex paraguariensis* St. Hilaire)



6° CONGRESSO INTERNACIONAL EM SAÚDE CISaúde

Vigilância em Saúde: Ações de Promoção,
Prevenção, Diagnóstico e Tratamento



Tipo de trabalho: RESUMO SIMPLES (MÁXIMO 2 PÁGINAS)

saponins induce caspase-3-dependent apoptosis in human colon cancer cells in vitro. *Food Chemistry*, v. 125, n. 4, p. 1171-1178, abr. 2011.

RE, R. et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*, v. 26, n. 9-10, p. 1231-1237, 1 maio 1999.

REIS, E. D. M. et al. Antidepressant-like effect of *ilex paraguariensis* in rats. *BioMed Research International*, 2014.