

## DESCRIÇÃO E CLASSIFICAÇÃO SENSORIAL DE AROMAS E EXTRATOS DE ERVA-MATE ATRAVÉS DO MÉTODO SORTING

VICARI, Lucila<sup>1,2</sup>, SILVA, Karina Luize<sup>2</sup>; SANTOS, Tailyn Zermiani dos<sup>2</sup>; SANTOS, Roberta Bascke<sup>1</sup>; GULARTE, Márcia Arocha<sup>1</sup>; GIMENEZ, Ana<sup>3</sup>

<sup>1</sup> *Universidade Federal de Pelotas. Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel.  
Programa de Pós graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - DCTA-FAEM-UFPel*

<sup>2</sup> *Duas Rodas Industrial Ltda.*

<sup>3</sup> *Universidad de la República.*

*Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química - UDELAR*

Tradicional em países como Brasil, Argentina, Uruguai e Paraguai, a erva-mate está ganhando espaço entre consumidores de diferentes partes do mundo. As multipropriedades funcionais da planta originária da América do Sul têm atraído a atenção da indústria. Os produtos lançados nos últimos 3 anos contendo erva-mate concentraram-se basicamente no universo das bebidas. Entretanto, a constante busca do consumidor por naturalidade, saúde e bem-estar pode abrir as portas para além das fronteiras desta categoria milenar e inspirar a utilização em biscoitos, bolos e outros segmentos, a exemplo do que já ocorre com o chá verde. Ao contrário de suas origens, os lançamentos são na Europa, seguido da Ásia, estando a América Latina em terceiro lugar. Este estudo teve como objetivo descrever os atributos sensoriais e caracterizar as diferenças e similaridades entre doze amostras de aromas e extratos de mate, através do método Sorting. Os extratos pós foram aplicados em 2,0% água, os aromas e extratos líquidos em 0,5% em água. Foram servidas aprox. 25-30mL em copos brancos e avaliados até 1 a 1,5 horas após preparo. Em cabines individuais, 16 avaliadores treinados em odor e sabor, consumidores frequentes de erva-mate, avaliaram as amostras codificadas em delineamento incompleto. Os dados foram analisados através do pacote FactoMineR do software R, utilizando Análise Múltipla de Fatores. Os termos sinônimos ou inflexões da mesma palavra foram mesclados e os citados por menos de 10% dos avaliadores foram descartados. Foram analisadas as quatro primeiras dimensões responsáveis pela explicação de 53,79% da variação dos dados. As duas primeiras dimensões explicam 29% da variância e foram identificados 4 grupos: um primeiro (2 amostras) associado às características verde e papel/terra; um segundo (1 amostra) descrito como medicinal; um terceiro (6 amostras) descrito como cozido, adstringente, fermentado, ácido, amargo, tostado e floral; e um quarto (3 amostras) associado à doce e queimado. Nas dimensões 3 e 4, a amostra 3(058) é separada da amostra 6(321), está associada à papel/terra, enquanto a 6 à queimado. O Sorting permitiu identificar perfis distintos, relacionados ao processo de secagem, maturação, torrefação e extração, ampliando informações para o portfólio de aromas e extratos de erva-mate.

**Palavras-chave:** Classificação, descrição, *Ilex paraguariensis*, mate, sorting

<sup>1</sup> *Programa de Pós graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - DCTA-FAEM-UFPel*

<sup>2</sup> *Duas Rodas industrial Ltda.*

*lucila.vicari@gmail.com*