

---

# AVALIAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE INFUSOS DA ERVA MATE COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CONSERVANTES

AMANDA MALAQUIAS GONÇALVES SANTOS<sup>1</sup>  
VAINE CORTES GOULART JÚNIOR<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Ciências Biológicas – IBC, Universidade do Grande Rio;<sup>2</sup>

## Resumo

O projeto que está sendo apresentado nesta monografia estudou a possibilidade de redução ou eliminação de aditivos químicos utilizados nos refrescos de infuso da erva mate (*Ilex paraguariensis*), St. Hil., 1822 (chá mate pronto para o consumo) de uma indústria de bebidas situada no Município do Rio de Janeiro, com o objetivo de viabilizar a exportação do produto para a União Européia (onde o uso destas matérias-primas é recriminado), agregar valor ao produto e declarar nos rótulos a frase “*não contém conservantes*”. Foram realizados 11 experimentos com diferentes concentrações de sorbato de potássio e benzoato de sódio e os produtos foram submetidos a análises microbiológicas em triplicata nos tempos 0, 30 e 60 dias de estocagem, à temperatura de  $\pm 28^{\circ}\text{C}$ . Todos os ensaios analisados revelaram boa estabilidade microbiológica.

**Palavras-chave:** Erva mate, microbiologia e conservantes.