**ELABORAÇÃO DE BEBIDA FUNCIONAL COM ERVA MATE E BASIDIOMICETOS**

Édipo Gulogurski Ribeiro1, Herta Stutz 2, Joseane Martins de Oliveira 3, Meakaythacher Massayumi Takayanagui4, Cristina Maria Zanette5.

1Discente do curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual do Centro Oeste ([edipogulogurski@gmail.com](mailto:edipogulogurski@gmail.com)).

Alimentos funcionais são caracterizados como alimentos consumidos como parte da dieta que, além do fornecimento de nutrientes básicos para a dieta, apresentem benefícios para o funcionamento metabólico e fisiológico, também prevenindo doenças crônico-degenerativas. *Ilex paraguariensis* (erva mate) é uma planta nativa da América do Sul, muito utilizada no preparo de bebidas, e possui propriedades estimulantes, anticonvulsivas e neuroprotetoras. Os cogumelos, por possuírem alto teor de proteínas, alto valor nutritivo e terapêutico, são conhecidos como alimentos ideais de uma dieta saudável; e por isso o seu cultivo é considerado de grande importância. Com isso o objetivo deste trabalho foi elaborar uma bebida funcional (chá) a base de erva mate contendo extratos de cogumelos basidiomicetos. Os extratos foram obtidos a partir do cultivo de quatro espécies de cogumelos (*Agaricus blazei, Pleurotus ostreatus, Grifola frondosa e Ganoderma Lucidum*) em substrato de erva mate; com a finalidade de otimizar o crescimento dos cogumelos um planejamento fatorial 22 com triplicata do ponto central foi delimitado, tendo como fatores dependentes granulometria da erva (1 cm, 1,5 cm e 2 cm) e altura de leito (0,3 cm, 0,6 cm e 0,9 cm) e como fator independente a velocidade de desenvolvimento do micélio; após o desenvolvimento do micélio na erva mate, a mesma foi seca em estufa de circulação de ar (50 ºC, 5 h-1) e moída em liquidificador até obtenção de um pó fino que foi utilizado na produção da bebida. Os resultados destes testes possibilitaram verificar desenvolvimento apenas das espécies *Ganoderma lucidum e Grifola frondosa.* Os valores da velocidade de crescimento dos fungos variaram entre 0,17 a 0,46 cm.dia-1 para a espécie *G. lucidum* e 0,09 a 0,46 cm.dia-1 para a espécie *G. frondosa*. A altura de leito apresentou um efeito significativo negativo para as duas espécies que apresentaram melhor desenvolvimento e a granulometria da erva-mate não apresentou efeito significativo para os dois fungos avaliados. Fatores importantes para o processo de elaboração da bebida já foram otimizados e os chás foram formulados. O rótulo do produto já foi elaborado, o que torna mais fácil sua inserção no mercado. Em função das propriedades de benefícios a saúde das matérias primas utilizadas no preparo da bebida (cogumelo e erva mate) acredita-se que a mesma terá boa aceitação no mercado.

**Palavras-chave:** Erva medicinal, Cogumelos comestíveis, chá.

**Agradecimentos:** Agradeço a Unicentro pelo apoio financeiro e ao laboratório de Bioprocessos de cogumelos pela estrutura disponibilizada.