**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).

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.