



## Reporte de Infusiones

**Codigo:** BNA0324A

**Nombre:** Infusiones

**Nombre Cientifico:**

**Grupo:** Bebidas no alcoholicas

**SubGrupo:** Infusiones

**Breve Descripcion:** Producto obtenido por calentado, enulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación. Los saquitos contienen 3 g de té verde y están contenidos en una bolsita de papel de filtro tissue, ensobrados con papel común. La bebida se prepara con aproximadamente 250 mL de agua caliente (aprox. 95°C).

**Codigo LanguaL:**

**Lugar de Muestreo:** Posadas, Misiones Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Se preparó té verde elaborando un saquito de té comercial (peso neto = 2-3 g) en agua hirviendo destilada, permitiendo que se elabore durante 5 min. Después de este tiempo, se retiraron los saquitos de té y se reajustó el volumen final. Teniendo en cuenta que la carga de la bolsa de té varía considerablemente, para sistematizar el procedimiento de elaboración, el volumen de agua hirviendo utilizado fue de acuerdo con una relación agua/sólido de 67/1.

**Numero de Muestras:** 6

**Origen del dato:** Bibliografica

Hartwig, V. G., Brumovsky, L. A., & Fretes, M. R. (2012) A total polyphenol content of mate (*Ilex paraguariensis*) and other plants-derived beverages. *Journal of Food Research*, 1(3), 58.

### Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
<b>Método - Folin Ciocalteu (ISO 14502)- Fenoles Totales</b>							
<b>Total polyphenols</b>							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 mL	217,0000	14,000	SI	NO	3