



## Reporte de Infusiones

**Codigo:** BNA0474A

**Nombre:** Infusiones

**Nombre Cientifico:**

**Grupo:** Bebidas no alcoholicas

**SubGrupo:** Infusiones

**Breve Descripcion:** Infusión preparada con yerba mate elaborada que se vierte sobre el agua caliente, se mantiene en el recipiente hasta ebullición y después es filtrada.

**Codigo Langual:**

**Lugar de Muestreo:** Santa Fe, Argentina

**Manejo de la muestra:** SI

Las tres muestras de mate usadas se compraron en locales en Santa Fe (Argentina). Los Mates A - C correspondían a tres marcas comerciales diferentes, y estaban en forma de hojas sueltas secas y picadas, que también contenían pequeños trozos de ramitas. Las infusiones de yerba mate se prepararon hirviendo 1,5 g de hojas secas picadas en 150 ml de agua durante 5 min. Después de este tiempo, las muestras se dejaron enfriar a temperatura ambiente, se llenaron a través de papel de filtro y el volumen se completó hasta 150 ml para recuperar el agua perdida durante la ebullición. . Todas las bebidas y extractos (preparados por triplicado) se mantuvieron a 4 °C después de la preparación o apertura del recipiente hasta el análisis, que se realizó dentro de uno o dos días para infusiones y no más de cuatro días para extractos de mate.

**Numero de Muestras:** 3

**Origen del dato:** Bibliografica

Bravo, L., Goya, L., & Lecumberri, E. . (2007)LC/MS characterization of phenolic constituents of mate (*Ilex paraguariensis*, St. Hil.) and its antioxidant activity compared to commonly consumed beverages. *Food Research International*, 40(3), 393-405.

### Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
<b>Método - Folin Ciocalteu (Montreau, 1972)- Fenoles Totales</b>							
<b>Total polyphenols</b>							
Polyphenols, total	Galic acid equivalent	mg GAE/100 mL	74,7300	1,620	SI	NO	3
<b>Método - LC-MS</b>							
<b>Flavonoids</b>							
Flavonols	Flavonoids	mg/g PS	4,8600	0,000	SI	NO	3
<b>Phenolic acids</b>							
Hydroxycinnamic acids	Caffeoylquinic acids	mg/g PS	45,2200	0,000	SI	NO	3
	Di- and Tricaffeoylquinic acids	mg/g PS	31,8000	0,000	SI	NO	3
	Dimeric caffeic acid	mg/g PS	1,6900	0,000	SI	NO	3
	Feruloylquinic acids	mg/g PS	0,3900	0,000	SI	NO	3
	Other hydroxycinnamoylquinic acids	mg/g PS	0,8300	0,000	SI	NO	3