



Chen Pao-Ching

Representative, Consulting

程宝清 貿易代理, 投資諮詢顧問

Av. Belgrano 3046
1209 Buenos Aires Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4957-2557
Part.: (54-11) 4932-5219
chenpaoching@flashmail.com

Yerba Mate 馬黛保健茶

未喝過馬黛茶, 不算到了阿根廷

Yerba Arg. 馬黛茶	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Prod. ton 產量	12022	13565	16529	19547		250000	
valor mil 產值	13763	15265	17654	21630			

La exportacion se esta activando: 1996 casi 45000 ton aumento de 400% al 1991.

1995 Export to 出口	Brasil	Siria	Paraguay	Uruguay	Chile
40800 ton/US\$34 millon	36%	29%	19%	5%	5%

Fue en antiguo asentamiento de los jesuitas, en San Ignacio,

1903 la primera plantacion racial en la Argentina (2000 ton); 1995 posee 130000 Ha.

La leyenda guarani: 神話

Tupa (Dios del bien) obsequio a los hombres una bebida estimulante y companera al mismo tiempo de ocios y trabajos. Fue el premio a la generosidad de un viejo indio y su nieta que compartieron con un viajero desconocido pero hambriento (el propio Tupa) los unicos alimentos que tenian. Tupa hizo crecer a orillas del arroyo Tabay una planta que puso bajo la proteccion del anciano y la nina, quienes desde entonces se transformaron en los dioses del yerbatal: Caa Yara y Caa Yari.

En 1592 los espanoles encontraron por casualidad hojas de yerba ya tostada y molida y pensaron que era una hierba que bautizaron del Paraguay, sin saber que en realidad se trataba de un arbol. 長在紅土里的長綠灌木,樹齡達30年;6年後采嫩葉,烘乾才可用.

瑪黛茶是一種用葫蘆來泡煮的原產於巴拉圭境內的草葉,瓜拉尼土人語的名稱是仙草 (KAA-GUAZU), 它的科學名字是 (Llexp Araguarinensis) 當初是作為藥品用.

在阿根廷, Misiones 省是個最重要的生產中心. 喝瑪黛茶的器皿都承襲了葫蘆的形狀, 並有精緻的瑪黛吸管 (Bombilla) 淺呷慢飲.

La Yerba Mate mantiene la energia fisica y moral posibilitando soportar pesadas fatigas. estimulante general de todas las funciones del cuerpo, tambien posee propiedades digestivas y sirve como fuente de diversas vitaminas. 減脂降壓, 提神健力

* A diferencia de las propiedades astringentes atribuidas al Te, La Yerba Mate tiene una accion mas bien laxativa diuretica. 清腸通便 (異於茶)

* Respecto a su diferencia con el Cafe, la Yerba no altera el sistema nervioso y actua como regulador cardiaco, nervioso, muscular y pulmonar.

調和心跳, 神經, 肌肉, 肺 (異於咖啡)

Durante un ayuno prolongado permite un rendimiento en la actividad similar al que se produce alimentandos normalmente, digestiva y optimiza la absorcion nutricional.

Posee vitaminas y minerales naturales: 含維生素 A,B1,C,天然礦物質,有益健康
Pesos especifico aparente 200g/lt.; **Humedad 2.5%;** **Alto indice Higroscopico.**
Proteinas; Glucosa; Sacarosa; Almidones; Fibra cruda; Extracto eterico

沖泡方法

- 1) 小壺瑪黛茶：溫壺候置入約半壺的瑪黛茶，沖泡約半分鐘，即可傾壺而出，視茶湯濃淡，可隨意增減浸泡時間，可連續沖泡 7-9 次。(類似烏龍茶)。
插根鏽空頭的吸管，加點糖，熱水，一群朋友，傳著吸茶，邊吸邊聊。
- 2) 热水泡茶在壺里，倒在杯里，加點糖喝，待客佳品。
- 3) 瑪黛茶冰涼候，是炎夏退火，解暑聖品(可加煉乳，檸檬)

國內外專家對瑪黛茶的證言：

- * 1820 年一位法籍醫生及植物學家 **Aime-Goujaud** 發現瑪黛茶對高血壓糖尿病及胃潰瘍有很大的助益。
- * 諾貝爾得主 **Bernardo-Houssay** 曾分析證明瑪黛因具有清除膽固醇，抵抗壞血病控制糖尿病及胃潰瘍之特效。更有促進血液循環，鼓舞心臟，腦部及肌肉機能並有利尿及提神解勞之特效。
- * 阿根廷營養研究所所長 **Dr. Pedro** 瑪黛茶是純天然植物中維他命 C 含量最高的一種。且它能中和胃酸，對胃潰瘍有很好的效果。
- * 國際食品同盟巴黎總部主席 **A. Lenglet** 說瑪黛茶含有生物鹼的特殊成份，相似於人體生理機能的分泌物能迅速消除疲勞，增加體力，且具有平衡，控制體內潛能的作用，是營養的滋補品，也是最好的健康飲料。
- * 臺灣血友病防治協會證明瑪黛茶內含之成份可使病患者降低血壓及體溫，病情發作，可止血流；也可消除口臭。

al productor ton	1988	1992	1993	1994	1995	1996
Yerba canchada preelaborada	1200	663	643	641	497	450
Te		50	61.7	53.6	38.8	

1997: 15% primario, 49% industrial, 15% comercial, 21% IVA,

散裝	Saque 紙袋裝		Soluble 茶精		Export
Yerba 1kg	Mate 50*3g	Te 50*2g	Cafe 110g	Mate 1.5g	Mate (tambor * 25 Kg.)
1.5/2.5	1.2/1.5	1.2/1.8	2.4/3.6	Sample	FOB

Fosforo 磷: 120mg/100g Indispensable para el sistema nervioso, las funciones intelectuales y el rendimiento muscular.	
Hierro 鐵: 247mg/100g Necesario para el vigor fisico y la formacion de sangre.	
Calcio 鈣: 410mg/100g Para el fortalecimiento de huesos y dientes.	
Manganese 錳: 109mg/100g	Cobre 銅: .98mg/100g
Magnesium 錫: 575mg/100g	Potasio 鉀: 968mg/100g
Sodio 鈉	Cenizas 灰
Vitamina 維生素 A: .6% Necesaria para el crecimiento la vision correcta y la resistencia a infecciones.	
Vitamina 維生素 B1: 12.7 PPM (Tiamina) Indispensable para evitar perturbaciones nerviosas e intestinales.	
Vitamina 維生素 B2: 4.2 PPM (Riboflavina)	
Vitamina 維生素 C: 56 PPM (Acido Ascorbico) Antitoxica. Aumenta la cantidad de globulos rojos.	
Vitamina 維生素 E: 13 PPM	Vitamina 維生素 B6: (Pirodoxina)
Niacina 菓鹼酸: .3%	泛酸: 2 PPM
Mateina 瑪黛因: 1.1%	單寧酸: 562mg/100g
Proteinas 蛋白質: 12.4%	葉綠素: .1%
Glucosa 葡萄糖: 1%	碳水化合物: 66.3%
Fibra cruda 粗纖維: 19.2%	

Misiones: 92% del PBI proviene del sector primario. (Gobernador Ramon Puerta)

De los 20000 productores que componen la familia yerbatera, el 85% cuenta con una superficie de menos de 10 has. cada uno. La superficie cultivada es 200000 has. produce 250000 ton de yerba seca por año.

280 secaderos acopian o secan para el pequeno productor lo que se llama la yerba canchada con un promedio del 20% de palo.

100 molinos: 15 molinos elaboran el 92% de 250000 ton yerba seca (3 cooperativa representan 20% de total molido 2 o 3 marcas cada una; 12 molinos hacen 75% de la molienda 4 o 5 marcas cada una). Los 85 molinos se encargan 8% de la molienda representan 80 marcas.

En 1991, el mercado estaba estabilizado, y se liberalizo el cultivo por la disolucion de la Comision Reguladora de la Yerba Mate (CRYM) organo de representacion intersectorial que tenia como finalidad regular el comportamiento ciclico de la produccion. La demanda interno siendo 5.5kg/capita. anos sobreoferta: 1937, 1966, (1996 de 40 millones ton; stockea parte para ser comercializada 6 meses.) anos desabastecimiento: 1957, 1988; anos equilibrio: 1940, 1950, 1970, 1980, 2000.



Chen Pao-Ching

Representative, Consulting

程宝清 貿易代理, 投資諮詢顧問

Av. Belgrano 3046
1209 Buenos Aires Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4957-2557
Part.: (54-11) 4932-5219
chenpaoching@flashmail.com

- 1) Yerbal:** Las mudas son transplantadas en Tierra roja rica en hierro, con trazados en curva nivel, nutrientes organicos y cubierta verde natural, libre de agroquimicos.
- 2) Tarefa:** Proceso mediante el cual las cuadrillas de tareferos cosechan manualmente las hojas maduras, que son recolectadas en pochadas.
- 3) Transporte:** Las pochadas se cierran con nudos cruzados formando los raidos, que son pesados y colocados sobre el transporte que los lleva al secadero.
- 4) Laboratorio:** Cumple un rol muy importante en cada etapa del proceso. Aqui es analizada la hoja verde, la yerba canchada, la yerba molida y el producto final para garantizar la optima calidad.
- 5) Playa de hoja verde:** La materia propia y de miles de colonos de la zona es ventilada y aireada hasta el momento de ser volcada en la planchada dando inicio al proceso de elaboracion.
- 6) Planchada:** Bandeja con movimiento mecanico y eje horizontal giratorio que transporta y regula la caida de la hoja verde conduciendola al sapecado.
- 7) Sapecado:** Cilindro horizontal giratorio con temperatura de hasta 800C. En esta etapa se detiene el proceso enzimatico de fermentacion y oxidacion de la materia prima que pierde un 80% de humedad.
- 8) Barbacua:** Secadero con tecnologia exclusiva en el cual se genera una temperatura ambiente de 100C. Aqui la yerba permanece por mas de 24 hrs. hasta reducir su humedad al 3%.
- 9) Canchado:** Triturado grueso que condiciona el producto para ser cargado en bolsas de fibra natural (yute), rotulado con fecha de ingreso e indicacion de origen de la materia prima.
- 10) Estacionado:** Almacenamiento natural en depositos especialmente acondicionados con control de oxigenacion, temperatura y aireacion por no menos de 18 meses.
- 11) Formula especial:** Determina el momento justo y mezcla segun la formula unica y primera.
- 12) Molieda:** Tanto la hoja como el palillo y demas componentes son separados en zarandas especiales que los clasifican y muelen.
- 13) Envasado:** Con equipos automaticos se procede al envasado luego del cual se realiza otro muestreo que es analizado en laboratorio antes de entrar en la cadena de comercializacion.



Chen Pao-Ching

Representative, Consulting

程宝清 貿易代理, 投資諮詢顧問

Av. Belgrano 3046
1209 Buenos Aires Argentina
Tel/Fax: (54-11) 4957-2557
Part.: (54-11) 4932-5219
chenpaoching@flashmail.com

Mate Soluble instantaneo 馬黛茶精

Mate Soluble Instantaneo es el producto deshidratado granulado resultante del extracto acuoso de la Yerba Mate elaborada. Es de rapida disolucion en agua caliente o fria y conserva el aroma, color, sabor y principios activos Vitaminicos-Proteicos Genuinos. Esta exento de impurezas insolubles organicas e inorganicas, ya que las mismas fueron eliminadas en el proceso de su elaboracion.

Se usa en forma exclusiva yerba mate canchada-estacionada de primera calidad. Fueron aplicadas elevado nivel tecnico de procesamiento. Extracciones de la yerba mate con agua caliente, a baja concentracion y medianas temperaturas, aseguran la disolucion de todos los principios activos organicos ricos en vitaminas y proteinas. Operaciones unitarias versatiles complementarias eliminan compuestos tanicos cafeinico, muscilagos, cenizas y cuerpos extaranos; impurezas insolubles caracteristicas de la yerba mate. Un moderno equipo de secado, que opera a baja temperatura, optimiza el requerido nivel de calidad del producto final.

* Mantener el envase en lugar fresco y bien cerrado para evitar que se introduzca humedad al mismo.

* **Modo de Empleo:** 热水冲泡, 冰水冷飲
puede servirse con agua caliente, leche a gusto o agua fria con cubitos.
1 cuchara de te al ras (.7g) de Mate soluble por una taza o vaso mediano.
2 cuchara de soperas (5g) de Mate soluble por un litro de bebienda.
El frasco de 80g de Mate soluble rinde 15 litros.