

ESTUDO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE BEBIDA ARTESANAL COM KOMBÚCHA

III Encontro de Iniciação Acadêmica

Francisco Eliece David Neto, PAULO SOUSA, CASSIA AMARAL, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral

Uma das principais formas de transformação de alimentos é a fermentação, processo que acontece nos componentes químicos por conta da ação de enzimas produzidas por fungos e bactérias que estão no meio. Dentre os fermentados, como o kefir e o Sauerkraut, destaca-se o kombucha, bebida probiótica chinesa fermentada à base de chá e com característica refrescante. Diante disso, o objetivo era estudar o processo de produção, de forma artesanal e com processos simples, de tal bebida. O Laboratório de Processamento de Frutos e Hortaliças da Universidade Federal do Ceará foi o local onde os testes experimentais foram realizados. Em uma panela foi adicionado 500ml de água mineral e 56,5g de açúcar e levada ao fogo até atingir por volta de 94°C. Após isso foi adicionado 10g de erva mate (*Ilex paraguariensis*) sem passar pelo processo de torra, a mistura foi deixada em infusão por 5 minutos com o fogo apagado. Em seguida, foi peneirado, colocado em um recipiente de vidro e adicionado mais 500ml de água fria, e, quando atingiu temperatura ambiente, realizou-se a adição de 100ml de kombucha pronto e 25g do SCOBY (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast) ao líquido. Para fermentar, o recipiente foi colocado a uma temperatura média de 25°C por 72 horas. Após isso, foi retirado o SCOBY, e a bebida já estava pronta para o consumo. Ao fim dos processos foi notado que algumas características alteram, uma vez que o líquido aumentou a acidez, demonstrava cheiro característico, a coloração e a turbidez alteram pouco. Por fim, mesmo sendo um produto que ainda está em estudos para regulagem da acidez, foi possível entender o processo pelo qual a bebida de Kombucha passa até ficar pronta para o consumo.

Palavras-chave: fermentação. probiotico. scoby. chá.