

KOMBUCHA: ESTUDO SOBRE FORMULAÇÕES E PRINCIPAIS RESULTADOS

V Encontro de Iniciação Acadêmica

Letícia Alencar Fernandes, Larissa Morais Ribeiro da Silva, Paulo Henrique Machado de Sousa, Rafael Queiroz Gurgel do Amaral, Eveline de Alencar Costa

A Kombucha é uma bebida fermentada a partir da infusão da *Camellia sinensis* com adição de sacarose, que gera compostos benéficos à saúde humana. A fermentação é ocasionada por uma associação simbiótica de bactérias, fungos e leveduras, denominada de SCOBY e confere a bebida sensorialidade doce, leve, ácida e gaseificada. Existem diversos fatores que podem influenciar na fermentação e por isso que seu controle durante o preparo é de vital importância. O presente estudo realizou levantamento bibliográfico sobre pesquisas que utilizaram formulações diferenciadas para produção de Kombucha. O caminho metodológico foi traçado a partir de uma revisão bibliográfica a partir de materiais documentados (artigos e trabalhos científicos) sobre o tema. Em seguida foram selecionados três estudos que descrevem diferentes formulações para o preparo da Kombucha e os principais resultados foram analisados. Na primeira pesquisa, a Kombucha foi preparada a partir da infusão de chá preto, verde, hortelã, tília e sálvia, porém, a de hortelã apresentou maiores scores no teste sensorial e melhores resultados nas análises realizadas, como maior teor de compostos fenólicos, mostrando-se estáveis antes e após a fermentação. No segundo estudo, a Kombucha foi preparada a partir de chá verde e extrato de acerola nos percentuais de 2%, 6% e 10% (m/v), dentre eles o de 6% foi que apresentou melhores resultados para atividade total de polifenol, antioxidante e produção de celulose. Na terceira pesquisa a Kombucha foi desenvolvida com chá verde e extrato de erva-mate, a qual apresentou índice de aceitabilidade sensorial menor que 70%, contudo, o estudo alega que uma carbonatação seria eficaz para aumentar a aceitabilidade do consumidor. Portanto, este trabalho encontra-se em desenvolvimento, mas aponta relevância para o aprofundamento de novas investigações envolvendo a Kombucha a fim de conseguir melhores formulações para gelados comestíveis.

Palavras-chave: Kombucha. Fermentação. Análise.