

# DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FERMENTADA TIPO KOMBUCHA DE PLANTAS CULTIVADAS NO NORDESTE BRASILEIRO

Aryelle Leite de Almeida, Raquel Macedo Dantas Coelho, Renato de Mesquita Rios, Paulo Henrique Machado de Sousa

O foco da pesquisa é desenvolver bebidas fermentadas tipo kombucha utilizando plantas cultivadas no nordeste brasileiro a fim de gerar variabilidades de bebidas com efeitos benéficos à saúde. Visto isso, utilizou-se erva cidreira e erva doce como substrato do produto. Para a elaboração da bebida foi utilizado 1L de água para cada erva, com as seguintes proporções: 1% de erva, 10% de açúcar branco, 20% de colônia inicializadora e um SCOPY (Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast) de 14 cm de diâmetro. Após definida a formulação, a mistura foi colocada na BOD (Biochemical Oxygen Demand) sob 30°C durante 5 dias para que a fermentação ocorresse. O SCOPY utilizado foi pesado pré e pós fermentação a fim de avaliar o desempenho dos microrganismos nas infusões utilizadas. Dessa forma, notou-se que na erva cidreira o peso inicial do SCOPY era de 82,84g e após o período fermentativo chegou a 187,18g, já na erva doce o SCOPY inicialmente possuía 129,50g e ao final da fermentação chegou a 173,74g. O pH foi aferido durante 10 dias de fermentação, inicialmente os elaborados apresentaram pH entre 3,7 e 3,8. Através de avaliação cinética foi possível estabelecer que o comportamento de ambos foi similar apresentando ao final um pH entre 2,8 e 2,9. Quanto aos dos sólidos solúveis os resultados se deram de maneira similar em ambas as ervas, notou-se que entre o 2º e 4º dia de fermentação havia um maior decréscimo dos sólidos solúveis. No 6º dia, a redução foi mais tímida e após o 8º dia os valores se estabilizaram. No que diz respeito a acidez titulável nos preparados foi possível notar que o aumento dos teores de acidez se deu de maneira constante ao longo dos 10 dias de fermentação. Inicialmente a acidez marcava entre 0,1 e 0,2%, evoluiu para os valores de 0,9 e 1,3%. A erva doce apresentou sempre os maiores valores de acidez frente a erva cidreira. Assim, esclarece-se a cinética fermentativa das ervas cidreira e doce quando utilizadas como base para bebida fermentada tipo kombucha.

**Palavras-chave:** Bebida Fermentada tipo kombuch. avaliação cinética. erva cidreira fermentadas. erva doce fermentada.