

DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL FERMENTADA COM KOMBUCHA A PARTIR DE EXTRATOS HIDROSSOLÚVEIS DE CASTANHA DE CAJU E COCO

XV Encontro de Pesquisa e Pós-Graduação

Brenda da Silva Bernardino, Fernando Lima de Menezes, Lucicleia Barros de Vasconcelos Torres

Extrato hidrossolúvel é um tipo de bebida vegetal obtidos por meio do processo da extração da matéria vegetal de cereais, pseudocereais, oleaginosas e leguminosas e que tem por finalidade substituir o leite de vaca. Embora exista uma predominância no mercado de produtos fermentados a base de leite de vaca, há uma demanda de alternativas não-lácteas devido a crescente quantidade de indivíduos intolerantes a lactose, alergia a proteína do leite e mudança no estilo de vida para o veganismo. Com isso, esse estudo teve como objetivo elaborar uma bebida a partir dos extratos hidrossolúveis da castanha de caju e coco, fermentados com kombucha e avaliar seus parâmetros físico-químicos e microbiológicos. Os extratos hidrossolúveis foram preparados e adicionados de sacarose (5%) para a fermentação. Posteriormente foram fermentados com 5% de kombucha a 37°C sob condição estática até atingir o pH 4.5 (± 0.05). As amostras foram avaliadas em relação aos parâmetros de pH em relação ao tempo de fermentação, compostos fenólicos e bactérias ácido lácticas. O extrato hidrossolúvel de coco obteve o menor tempo de fermentação (16h34m) para atingir o pH de 4.5, seguida da bebida de castanha de caju, com tempo de fermentação de 20h14m. Os compostos fenólicos e bactérias ácido lácticas, apresentaram valores superiores para a bebida de castanha de caju com 3.78 mg Ác. Gálico/100 ml da amostra e $1,5 \times 10^9$ UFC/mL e para o extrato hidrossolúvel de coco 0,81 mg Ác. Gálico/100 ml da amostra e $8,0 \times 10^8$ UFC/mL. Conclui-se que o extrato hidrossolúvel de castanha de caju é uma boa fonte para fermentação por suas propriedades nutricionais e pela produção de bactérias ácido lácticas. AGRADECIMENTOS: A Universidade Federal do Ceará e ao CNPq.

Palavras-chave: EXTRATO HIDROSSOLÚVEL. FERMENTAÇÃO. BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS. COMPOSTOS FENÓLICOS.