

Desenvolvimento de bebida fermentada de kefir de água: progressão dos grãos, saborização e análises físico-químicas

Robson Marques Silveira¹, Taís Letícia Bernardi^{1*}
Orientador(a)*

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Campus Sertão. Sertão, RS

O kefir de água é uma bebida fermentada de origem natural, caracterizada por um consórcio de bactérias ácido-láticas, ácido-acéticas e leveduras que atuam de forma simbiótica, promovendo a conversão de açúcares em compostos de interesse funcional e resultando em um produto levemente carbonatado, refrescante e com propriedades probióticas. Apesar do crescente interesse mundial por alimentos funcionais, o kefir ainda é pouco difundido no Brasil, sendo cultivado majoritariamente de forma artesanal e sem padronização de processos, o que limita sua inserção em mercados mais amplos. Considerando esse cenário e tendo como base pesquisas anteriores com frutas nativas. Este trabalho teve como objetivo desenvolver e avaliar uma bebida fermentada de kefir de água saborizada com guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), monitorando a evolução dos grãos e as alterações físico-químicas durante o processo fermentativo. A metodologia adotada compreendeu inicialmente a fermentação em água contendo 100 g/L de uma mistura de 2:3 de açúcar mascavo: cristal, renovadas a cada dois dias, até a completa ativação dos grãos. Em cada troca, os grãos foram pesados e a bebida avaliada quanto ao pH e ao teor de sólidos solúveis (°Brix), permitindo o acompanhamento do crescimento microbiano e da dinâmica fermentativa. A etapa atual, de saborização, tem caráter central no experimento, sendo realizada pela incorporação de guabiroba, *Campomanesia xanthocarpa*, à bebida já fermentada, de forma a verificar como tais aditivos influenciam o perfil sensorial, a estabilidade fermentativa e as características físico-químicas do produto. Resultados parciais indicam crescimento consistente dos grãos, redução gradual do pH e alterações nos valores de °Brix, evidenciando atividade microbiana estável e responsiva ao meio. A fase de saborização vem demonstrando diversidade de respostas, revelando a importância dessa prática para aprimorar tanto a composição quanto a aceitação da bebida. Conclui-se, até o momento, que o kefir de água apresenta grande potencial como base para bebidas funcionais e que a etapa de saborização constitui diferencial determinante para agregar identidade e ampliar a aceitação do produto, cujas análises sensoriais futuras deverão confirmar sua relevância tecnológica, acadêmica e mercadológica.

Palavras-chave: Estabilidade fermentativa; Frutas nativas brasileiras; Propriedades probióticas.