

## Elaboração de kombucha saborizada com pitanga

Livia Vieira da Silva<sup>1</sup>, Robson Marques a Silveira<sup>1</sup>, Tais Leticia Bernardi<sup>1\*</sup>

Orientador(a)\*

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

A kombucha é uma bebida fermentada produzida a partir de chá verde ou preto (*Camellia sinensis*) adoçado. Apresenta sabor levemente ácido, característica gaseificada e pode trazer benefícios à saúde. O processo ocorre por meio da fermentação por uma Cultura Simbiótica de Bactérias e Leveduras (SCOBY - Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), responsável por transformar o chá açucarado em uma bebida refrescante. O teor alcoólico não deve ultrapassar 0,5% (v/v). Essa bebida também contém compostos fenólicos provenientes do chá, que atuam como antioxidantes, enquanto o açúcar serve de substrato para a fermentação. O objetivo deste trabalho está sendo desenvolver uma kombucha saborizada com pitanga (*Eugenia uniflora* L.), caracterizar suas propriedades e avaliar se atende aos parâmetros recomendados pela legislação vigente. A escolha da pitanga justifica-se pela valorização de frutas nativas e pelo incentivo ao consumo e ao fortalecimento das cadeias produtivas locais. A elaboração de uma kombucha envolve duas fermentações. A primeira fermentação (F1) se dá apenas pela ação do SCOBY no chá adoçado, onde o açúcar é convertido em álcool pelas leveduras, e após, o álcool é convertido a ácido pelas bactérias. A segunda fermentação (F2) é onde ocorre a saborização, pela adição de polpa de fruta, sucos, especiarias, bem como a acidificação pela transformação do álcool em ácidos acético, láctico e também a gaseificação do produto. A primeira fermentação, consistiu em testar diferentes concentrações de chá verde (5 e 4 g/L) acrescidos de 100g/L de açúcar cristal. Diante dos testes realizados, optou-se para realização da primeira fermentação 4g/L de chá verde, adquirido no mercado local e composto por folhas e talos, adicionado de 100g/L de açúcar cristal. A fermentação foi conduzida em temperatura ambiente até atingir pH próximo a 3,5, para então, separar o líquido fermentado e realizar a segunda fermentação. A segunda fermentação foi realizada na presença de polpa de pitanga, que se deu em temperatura ambiente, e foi dividida em dois momentos: inicialmente em recipiente aberto, apenas coberto com tecido do tipo voil, após o líquido foi filtrado para remoção de partículas em suspensão e engarrafado para o aprisionamento de gás carbônico e a gaseificação da bebida. Transcorrida a fermentação, as garrafas foram pasteurizadas a 82 °C por 15 minutos em banho maria. A kombucha pronta foi analisada quanto ao pH, acidez e °Brix (sólidos solúveis). Inicialmente foram encontradas dificuldades na primeira fermentação, provavelmente atreladas a qualidade físico-química da água utilizada. Após mudança na água, a fermentação passou a ocorrer dentro do esperado. Testes de concentração de polpa na segunda fermentação encontram-se em andamento para posterior análises físico-químicas. Espera-se produzir uma kombucha dentro dos parâmetros da legislação vigente.

Palavras-chave: Kombucha; Pitanga; Fermentação.