

## **Propriedades físico-químicas, microbiológicas e medicinais de kombuchas: revisão bibliográfica e análise de rótulos comercializados na região metropolitana de Porto Alegre**

Ana Carina Stein De Conto<sup>1</sup>, Silvia Regina Grandó<sup>1\*</sup>

\*Orientador(a)

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

Levando em conta a atual tendência voltada ao consumo de alimentos saudáveis, encontramos a Kombucha, bebida originalmente asiática, popularmente reconhecida por seus atributos curativos e funcionais. Seu processo de produção se dá através da fermentação de chás como preto ou verde, ambos provenientes de um arbusto nativo da China, a *Camellia sinensis*, onde estão presentes princípios biologicamente ativos. Aos chás já preparados é adicionado açúcar e, na presença de uma película flutuante composta por microrganismos e celulose, denominada SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), ocorre então a fermentação, em uma associação simbiótica de bactérias e leveduras. De forma geral, as características sensoriais da bebida, sua composição físico-química e a concentração de substâncias antioxidantes variam de acordo com os parâmetros utilizados no processo de produção. Contudo, apesar da divulgação de benefícios à saúde, poucas evidências científicas encontram-se acessíveis ao público para assim validar seus verdadeiros efeitos ao organismo. Considerando a escassez de leituras disponíveis, reconhecemos a necessidade da busca por pesquisas que comprovaram as propriedades da bebida, sendo o objetivo principal da pesquisa compilar informações sobre os padrões de qualidade na produção e armazenamento das kombuchas e identificar suas principais propriedades físico-químicas, microbiológicas e medicinais. Para o desenvolvimento da revisão sistemática de literatura foram utilizados os descritores: “kombucha e saúde”, “kombucha e propriedades físico-químicas”, “kombucha e microrganismos” e seus equivalentes em inglês, fazendo-se uso do portal de periódicos da CAPES. A pesquisa também foi fundamentada através da análise de rótulos de kombuchas comercializadas na região metropolitana de Porto Alegre. A partir da revisão bibliográfica foi perceptível a real variação de propriedades da bebida, sendo estas dependentes de diversos fatores relacionados ao modo de produção, como substrato, temperatura, tempo de fermentação e a presença de diferentes tipos de microrganismos, sendo a kombucha uma bebida que se desenvolve a partir da ação de diversos tipos de bactérias e leveduras. Além disso, encontramos muitas evidências científicas de suas propriedades antioxidantes e medicinais ao organismo. Ressalta-se também a carência de artigos e estudos, especialmente em língua portuguesa, referentes à temática proposta. Pela análise dos rótulos podemos observar que frequentemente informações desnecessárias sobre a bebida, como o total de gorduras, são apresentadas, enquanto informações relevantes como a graduação alcoólica, foram omitidas ou expostas de maneira inadequada, contrariando a legislação vigente, que estabelece critérios para análise e fiscalização das kombuchas comercializadas. Compiladas, tais informações poderão servir como base para possíveis padronizações de metodologias de produção, caracterização físico-química e microbiológica do produto, também proporcionando um meio de verificação de qualidade daqueles comercializados, relacionando-os com a legislação. Para que melhor se compreenda os padrões de consumo será aplicada uma entrevista estruturada com possíveis consumidores.

Palavras-chaves: fermentação; propriedades antioxidantes; microrganismos.