

## Elaboração de kombucha saborizada com guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg)

Pétersson Ferreira<sup>1</sup>, Pablo Henrique Pinto Nunes<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, uma bebida fermentada do chá verde ou preto (*Camelia sinensis*) adoçado, que ganhou destaque como uma alternativa refrescante e benéfica para a saúde. O chá é fermentado por uma cultura simbiótica contendo leveduras e bactérias chamada de SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast), possuindo um sabor doce ácido e levemente gaseificada. De acordo com a Instrução Normativa nº 41 de 17 de setembro de 2019, é a bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY), sendo considerada alcoólica quando o teor alcoólico ultrapassar 0,5% (v/v). Apresenta propriedades antioxidantes que são proporcionadas pelo princípio ativo do precursor fermentável (*Camelia sinensis*) que é utilizado em seu preparo e é rico em compostos fenólicos antioxidantes. Este trabalho tem como objetivos produzir formulações de kombucha saborizadas com polpa da fruta nativa guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa* O. Berg), caracterizar físico-quimicamente as bebidas obtidas e comparar as análises físico-químicas com a legislação vigente. A metodologia proposta para a elaboração da kombucha consiste de duas fermentações. A primeira utilizando como substrato chá verde e para a segunda ao líquido da primeira fermentação acrescido de polpa de guabiroba e açúcar, e será conduzida em frasco fechado. Para a primeira fermentação, foi feita uma infusão por 5 minutos contendo 5g.L<sup>-1</sup> de chá verde em água aquecida a 85°C acrescido de 50g.L<sup>-1</sup> de açúcar cristal, que foi homogeneizado até completa dissolução. O chá (substrato) é mantido em repouso até atingir a temperatura ambiente. Ao chá substrato são misturados a cultura SCOBY contendo 15% de chá de arranque. O frasco é mantido em temperatura ambiente por aproximadamente 7 dias, até que fique ligeiramente ácido. Após, o chá fermentado é separado, filtrado em voil e submetido à segunda fermentação, que ocorrerá em garrafas de vidro. Serão testadas as seguintes concentrações: 50, 100 e 150 g.L<sup>-1</sup> de polpa de guabiroba e 25, 50 e 75 g.L<sup>-1</sup> de açúcar cristal, fazendo-se todas as combinações possíveis entre as concentrações. A segunda fermentação será conduzida por 7 dias ou até que a bebida adquira as características desejadas. As bebidas serão analisadas quanto ao pH, acidez volátil, teor alcoólico, pressão e teor de metanol. Trabalhou-se intensamente na alimentação e manutenção dos SCOBY para a primeira fermentação, visto os problemas de contaminação e o não crescimento dos mesmos, permitindo recentemente o início da primeira fermentação para continuidade da pesquisa e coleta dos resultados. Em testes preliminares, com os SCOBY apresentando baixo poder fermentativo, é possível verificar que a bebida apresenta alto potencial, principalmente no que diz respeito às características de aroma e acidez, que são fundamentais neste tipo de produto.

Palavras-chave: Processo fermentativo; Fruta nativa; SCOBY.