
**KOMBUCHA DA SERRA – DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO SABOR DA
BEBIDA PROBIÓTICA**

Daniela Paim da Silva^a, Silvia Sbravati^b, Nicole Teixeira Sehnem^{c*}

*Autor correspondente (orientadora)

Nicole Teixeira Sehnem,

Daniela Paim da Silva e Silvia Sbravati, endereço: Rua Os Dezoito
do Forte, 2366 - Caxias do Sul - RS - CEP: 95020-472

Palavras-chave:

Kombucha. Bebida Probiótica. Uva
Rosé. Bactérias acéticas. Fermentação.

INTRODUÇÃO/FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA: Nos últimos anos tem-se observado uma crescente preocupação da sociedade em relação à alimentação. Não só relativamente aos aspetos nutricionais dos alimentos, como também da sua proveniência e dos seus efeitos na saúde. Um alimento que vem se popularizando no Brasil e que está dentro das tendências atuais de mercado é a kombucha, uma bebida doce fermentada à base de chá, de origem asiática. Esta bebida consiste numa associação simbiótica de bactérias e leveduras, acomodadas numa matriz de celulose sintetizada por bactérias acéticas (SANTOS, J. M. 2016). Na China antiga, o chá era tomado pelas suas propriedades estimulantes, desintoxicantes e medicinais. Acreditavam ser um remédio que auxiliava a eliminação do álcool e toxinas, melhorava a circulação sanguínea e do trato urinário, aliviava dores nas articulações e aumentava a resistência a doenças (DUFRESNE, C.; FARNWORTH, E. 2000). No intuito de alavancar a promoção e prevenção em saúde das mulheres, inovamos ao desenvolver uma nova saborização da kombucha, com o objetivo de diminuir o custo e divulgar uma substituição das bebidas açucaradas tão popularmente conhecidas, por esta bebida probiótica. **MATERIAL E MÉTODOS:** As culturas de kombucha foram fornecidas por uma produtora de kombucha caseira, de Caxias do Sul. As mães de kombucha foram cultivadas em chá preto, formando-se um líquido da primeira fermentação. Após o período de 12 dias, deu-se início a segunda fermentação, que consistiu em saborizar este líquido, com o suco de uva rosé, no período de 3 dias, para então dar origem ao novo sabor desta bebida probiótica. A preparação do suco de uva rosé, foi produzido de forma artesanal, pois não há no mercado, à venda, este tipo específico de sabor. Para tanto, fez-se necessário desenvolver alguns testes para a obtenção do produto final. Quanto ao primeiro teste, realizou-se uma pesquisa de campo com 20 participantes para então

escolherem e avaliarem qual dos três frascos seria o mais saboroso e visualmente atrativo. O quesito para participação desta análise foi decidir por apenas um frasco. O segundo teste, foram realizadas uma análise sensorial da bebida probiótica, onde foram aplicados um teste de aceitação com os seguintes itens: uma escala, cujo os extremos variam nestes termos, de 1 a 5, em que 1 é excelente e 5 é péssimo, para avaliar sabor, aroma, coloração, acidez, gaseificação e aparência; e um questionário com 9 perguntas referente a bebida probiótica. As amostras foram analisadas por 20 provadores não treinados, sendo eles homens e mulheres, com idade entre 20 a 40 anos (idade estipulada devido ao público alvo). O quesito para participação desta análise foi testar, de livre e espontânea vontade, sem conhecimento prévio de qual a diferença entre as bebidas analisadas. E o terceiro teste foi o de Ph, onde foram utilizadas várias tiras universais de pH, que apontam uma escala de pH, que vai de 0 a 14. Este teste consistiu em submeter à bebida probiótica aprovada no primeiro e no segundo teste a pasteurização, com o intuito de ser avaliado o pH de cada frasco em diferentes condições, sendo três deles refrigerados e três deles não refrigerados, no qual foram avaliados em dias alternados. **RESULTADOS E DISCUSSÕES:** Conforme o primeiro teste, a bebida probiótica que apresentou mais aceitação foi o frasco C, pois resultou que 70% dos participantes da amostra aprovaram a bebida probiótica deste frasco (C) que continha 50% (volume total) de fermentado de kombucha e mais 50% de suco pasteurizado de uva rose. Esperava-se obter uma bebida com a soma das características de cada kombucha original, contudo não foi o que se observou, pois observamos que quanto mais fermentado havia no frasco menos aceitação ocorria. Todavia diante deste teste foi decidido utilizar em todos os outros testes este percentual para preparação do produto e também como método de fabricação para o produto final. Observou-se através do segundo teste de análise sensorial, a aceitação de grande parte dos avaliadores, ao nosso produto, pois muitos não conheciam a bebida anteriormente, não tinham o hábito de ingerir probióticos e não sabiam quais os benefícios de sua ingestão. Quanto ao questionamento de qual das duas bebidas experimentadas se compraria, do total de 20 pessoas que realizaram a análise sensorial, 12 delas avaliaram de forma positiva os aspectos de sabor, aroma, coloração, acidez, gaseificação e aparência da bebida probiótica (B), sendo que 5 pessoas optaram pela bebida probiótica (A), e por último somente 3 pessoas comprariam ambas as bebidas avaliadas. Quanto ao último teste de Ph, obteve-se como resultado dos dois primeiros testes o pH 3, e o último foi pH 2, o

que nos mostra que com o decorrer dos dias a bebida ficou mais ácida, gerando mais gás, quanto ao método de refrigeração, não se observou mudança significativa de pH, mas sim quanto ao sabor, aroma e gaseificação, quanto mais tempo a kombucha ficou armazenada sem refrigeração, mais forte ficou o sabor, mais acentuado o aroma e aumentando significativamente o gás produzido. **CONCLUSÃO:** Através dos testes realizados concluímos que obtivemos uma bebida probiótica bem aceita, onde foi observado que é fundamental mantê-la sob refrigeração para não ocorrer excesso de gaseificação. Atualmente as indústrias criam e distribuem bebidas aos consumidores ricas em conservantes, aromatizantes, realçadores, corantes e açúcares em sua composição. Por isso é que se fez necessário inventar um novo sabor de Kombucha, para atrair a atenção das pessoas para uma bebida saudável.

REFERÊNCIAS

DUFRESNE, C.; FARNWORTH, E. 2000. **Tea, Kombucha, and health: a review.** Food Research International, 33(6): 409-21.

SANTOS, J.M, 2016. **Kombucha: Caracterização da Microbiota e Desenvolvimento de Novos Produtos Alimentares para Uso em Restauração.**