



Comparação entre a preparação de Kombucha em condições de temperatura e iluminação controladas e em ambiente caseiro

Luana Costa Muniz, discente de ensino médio, Colégio Franciscano Espírito Santo
Márcia Maria Lucchese, docente, Universidade Federal do Pampa
Andressa Carolina Jacques, docente, Universidade Federal do Pampa

e-mail primeiro autor- luanacostamuniz@gmail.com

O presente trabalho aborda o processo de fermentação de uma bebida probiótica denominada *Kombucha*, que é similar a um refrigerante, porém, trata-se de uma bebida natural. Estudos mostram que a *Kombucha* tem vários benefícios, entre eles, o fortalecimento do sistema imunológico e a melhora do funcionamento intestinal e, por isso, muitas pessoas estão produzindo a bebida em ambiente doméstico e é possível encontrar para adquirir na forma comercial. A produção dessa bebida está sendo tão difundida que há uma normativa que trata a respeito do padrão de identidade e qualidade da *Kombucha* em todo o território nacional (Normativa N° 41, de 17 de setembro de 2019). A norma estabelece que a bebida *Kombucha* é uma bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camelliasinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (*SCOBY*). Esse trabalho então, foi realizado com o objetivo de comparar duas *Kombuchas*, uma produzida em laboratório com temperatura e luminosidade controlada e outra em casa, a temperatura ambiente. Foram preparadas duas bebidas, uma ficou no laboratório no BOD (Biochemical Oxygen Demand) e outra foi levada para casa e colocada em um ambiente aberto. Para preparar as bebidas utilizou-se 5g de chá verde, 1L de água e 50g de açúcar, colocamos essa mistura em um vidro e colocamos o *Scoby* para realizar a primeira fermentação em um período de 15 dias, após foram realizadas análises de pH, teor alcoólico e sólidos solúveis. Para a saborização, o *Scoby* é retirado e acrescentou-se 20% de suco de uva, dessa forma ocorreu a segunda fermentação após cinco dias e os mesmos testes foram feitos. Os resultados obtidos foram que tanto a caseira, quanto a em temperatura controlada não tiveram teor alcoólico detectável com a técnica utilizada, o que condiz com a legislação. Já sobre o Ph, houve uma pequena diferença entre as duas, a caseira teve um índice de acidez um pouco mais baixo que a de laboratório, mas ambas estão dentro do parâmetro da norma. E, finalmente, no teste de sólido solúveis a bebida caseira resultou em 4°B e a em temperatura controlada 5°B. Assim, podemos concluir que, a produção caseira e em laboratório apresentaram resultados muito próximos a partir dos parâmetros analisados. Como próximos passos, novos testes com saborização e análises serão realizados.

Agradecimentos: O presente trabalho foi realizado com apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

Palavras-chave: **Kombucha; Análises comparativas, Probiótico.**