



## ESTUDO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA NORMATIVA 41 PARA A PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE KOMBUCHA: ESTUDO DE CASO EM UMA EMPRESA DE MACAÉ

A.B. Delatorre<sup>1</sup>; T.R.L. Ribeiro<sup>2\*</sup>; N.M.C. Arcênio<sup>2</sup>; G. P. B. Mothé<sup>1</sup>

<sup>1,2</sup>Universidade Estácio de Sá, Campus Macaé RJ

\*taniarlr@yahoo.com.br

O Kombucha vem ganhando popularidade nos últimos anos não só no Brasil, como no mundo, visto que ela pode substituir o consumo de refrigerantes, de sucos industrializados e de bebidas alcoólicas. Trata-se de “uma 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)”. O resultado desse processo fermentativo é uma bebida frizante, agri-doce e levemente ácida. Por ser uma bebida acessível, devido ao preparo com receitas caseiras, começou a ser produzida/vendida em comércios locais. Assim, houve a necessidade de se desenvolver padrões de qualidade para a produção/comercialização atendendo aos princípios legais de higiene e segurança. A Instrução Normativa 41 a qual estabelece o padrão de identidade e qualidade do Kombucha em todo o território nacional. Ela deixa clara a importância de se adquirir um padrão nas propriedades organolépticas do produto, devendo ser homogêneas (sabor, gaseificação e aroma). Sendo assim, esse trabalho teve por objetivo adequar o sistema fermentativo para manter os parâmetros analíticos (pH, pressão e teor alcoólico) para a produção e comercialização de kombucha. Para tanto, foi realizado um estudo quali/quantitativo a fim de elaborar a padronização da bebida por meio do controle na fermentação. O principal parâmetro utilizado para o processo foi o pH, visto que ele permite o controle do processo fermentativo, a faixa adota varia entre 3,0 e 3,3 (faixa estabelecida pela normativa). O controle de pressão foi realizado com contrapressão de CO<sub>2</sub> para garantir a segurança e evitar risco de explosão da garrafa. Já a concentração de álcool era controlada por meio de sacarímetro, pois durante a fermentação, as leveduras consomem açúcar e produzem CO<sub>2</sub> e etanol, que é consumido pela *acetobacter* levando a diminuição do BRIX de 5.0 para 4 ou 4.5. No entanto, essa técnica adotada não atende aos padrões normativos, foi necessária a contratação de laboratório especializado nesse parâmetro para que o parâmetro de análise se adeque a normativa de controle de qualidade. Sendo assim, o estudo permitiu uma análise do processo fermentativo e dos procedimentos de análise físico-químicos para adequação aos métodos, facilitando a certificação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) com registro no sistema SIPEAGRO.

Palavras-chave: kombucha, instrução normativa 41, fermentação.

Instituição de fomento: Universidade Estácio de Sá e CNPq