



Acompanhamento do processo fermentativo e análises físico-químicas da Kombucha

Cristina Pinheiro Santiago, Sérgio Luis Cardoso, Adriana Daudt Grativol

Nos dias atuais a procura por alimentos saudáveis têm aumentado consideravelmente, nesse aspecto a Kombucha vem ganhando destaque por ser uma bebida de fácil preparo ou adquirida em comércios locais. A Kombucha é uma bebida originada na China há milênios de anos, é uma bebida naturalmente fermentada por um conjunto de culturas simbióticas de bactérias acéticas e leveduras (SCOBY) que tem um sabor agridoce e levemente ácido que tem levantado questões acerca de seus benefícios para a saúde humana devido as suas propriedades de origem biológica, proveniente principalmente da presença de polifenóis, vitaminas (majoritariamente do complexo B), ácidos orgânicos, entre outros compostos. Dentre os diversos relatos de usuários, há evidências que a Kombucha pode auxiliar a reduzir os riscos de doenças cardiovasculares, auxiliar a inibir as células cancerígenas, alívio de inflamações, eliminação de radicais livres, etc. No ano de 2020 foi emitido uma instrução normativa que especificava alguns parâmetros analíticos obrigatórios para o produtor da Kombucha, estipulados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, dentre as principais especificações da legislação estão os ingredientes obrigatórios, dados que devem ser especificados no rótulo, teor alcoólico permitido, acidez volátil, pH e demais especificações. Um dos grandes desafios da adequação dos produtos nas normas se dá devido a produção da bebida ser de forma doméstica e artesanal, sem passar por testes de qualidade ou demais exigências estabelecidas pela legislação brasileira, visto que até então não havia uma legislação vigente para a bebida em questão. Por ser uma bebida com potencial para trazer melhorias à diversas pessoas, se faz necessário um estudo aprofundado de sua composição, suas características, benefícios e restrições ao consumo. Dessa forma, foram analisadas amostras da marca Sana Kombucha sob os seguintes parâmetros: pH, acidez total titulável, acidez fixa, acidez volátil e o teor alcoólico obtidos por análises por cromatografia gasosa com detector por ionização de chama. Os resultados obtidos são analisados de acordo com os parâmetros estabelecidos na instrução normativa de nº 41 de 18 de setembro de 2019 e determinou as amostras que se enquadravam nos aspectos físico-químicos exigidos. Portanto, este trabalho evidencia a importância de caracterizar a Kombucha em relação aos parâmetros estabelecidos pela legislação assim como auxiliar a estabelecer padrões de produção para a obtenção de um produto final dentro das determinações do MAPA e com características sensoriais desejáveis.

*Instituição do Programa de IC, IT ou PG: UENF
Fomento da bolsa (quando aplicável): FAPERJ*