



KOMBUCHA PARA O DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO PRODUTO PROBIÓTICO

Pesquisador(es): BUFFON, Kassiane; SOUZA, Edson Luis de; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini

Curso: NUTRIÇÃO

Área: Ciências da Vida e Saúde

Resumo:

Kombucha é uma bebida resultante da fermentação de chá verde e/ou chá preto adoçados e adicionados de uma cultura contendo um consórcio simbiótico de bactérias e leveduras. O presente trabalho teve por objetivo a produção de kombucha utilizando a chá verde como substrato alternativo em escala laboratorial. As kombuchas foram produzidas em escala laboratorial, utilizando um biorreator com controle de temperatura em 28 °C, com chá verde na proporção de 7,0 g por litro durante 7 dias de fermentação. As análises realizadas nas kombuchas foram: pH e acidez. As análises de pH variaram de 3,5 a 4,0 e de acidez os valores foram entre 3,5 a 2,5 g/100g de ácido acético. A kombucha está em crescimento no mercado nacional e este trabalho auxilia em uma melhor avaliação desse produto, possibilitando futuros estudos que possam ajudar na caracterização da kombucha para uma possível padronização de sua produção em escala industrial.

Palavras-chave: Fermentação. Análise físico-química. Chá verde

E-mails: fabiana.soares@unoesc.edu.br