



ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA DE ERVA-MATE E CHÁ VERDE E CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE

Pesquisador(es): TURMINA, Joice; CARLI, Eliane Maria de

Curso: Farmácia

Área: Ciências da vida

Resumo: A kombucha é uma bebida agridoce fermentada de origem asiática, conhecida por suas propriedades medicinais e por seus componentes bioativos. É preparada a partir da fermentação de chá açucarado por um consórcio simbiótico de bactérias acéticas e leveduras (SCOBY) à temperatura ambiente. Diante disto, o presente trabalho teve como objetivo elaborar e caracterizar kombuchas preparadas à base de chá verde e chá de erva-mate, e adoçadas com açúcar demerara. Inicialmente, fez-se uma cinética de fermentação durante a produção das kombuchas, determinando assim, que 4 dias de fermentação são necessários para obter uma bebida com qualidade sensorial aceitável. Por fim, determinou-se o teor de açúcares totais, açúcares redutores, compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas das bebidas após o período de fermentação e maturação. Diante dos resultados obtidos concluiu-se que as kombuchas possuem compostos bioativos satisfatórios para que esta bebida possa ser classificada como alimento funcional.

Palavras-chave: Alimento funcional. Bebida. Bioativos. Fermentação.

E-mails: eliane.carli@unoesc.edu.br, joiceturmina@hotmail.com