



IDENTIFICAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ISOLAMENTO DOS MICRORGANISMOS DE CHÁ DE KOMBUCHÁ CATARINENSE

Pesquisador(es): MAZURECK, Leticia Teresinha; SOUZA, Edson Luiz de; Fabiana Andreia Schäfer de Martini.

Curso: Biotecnologia Industrial

Área: Ciência da Vida e Saúde

Resumo: A preocupação com hábitos saudáveis tem aumentado a busca de alimentos funcionais. Entre eles os produtos com ação probiótica tiveram aumento em sua popularidade. O Kombuchá é uma bebida fermentada de sabor refrescante e agridoce, obtida pela fermentação de chá açucarado com consórcio simbiótico de bactérias e fungos e possui resultados benéficos para a saúde, devido a associação entre os seus componentes. Esse trabalho objetivou identificar e caracterizar os microrganismos presentes no Kombuchá de Santa Catarina. O chá foi preparado com chá verde e adicionado 10% de Chá de Kombuchá e Scoby oriundos da fermentação anterior, ficando em fermentação por 10 dias em temperatura ambiente. Para a identificação dos microrganismos, amostras do chá fermentado e do Scoby foram retiradas. Para as bactérias ácidas foram cultivadas em ágar Man, Rogosa e Sharpe (MRS), CARR e M17, em condições aeróbicas, e as leveduras foram cultivadas em ágar Mycosel, Yeast Malt (YM), nas mesmas condições. O SCOBY apresentou uma maior concentração de bactérias e leveduras, principalmente bactérias acéticas, na concentração de 83×10^{-4} UFC/g. Através da coloração de Gram foram observadas bactérias em forma de bacilos Gram positivas e negativas.

Palavras-chave: Probióticos. Microbiota. Bebidas Funcionais

E-mails: letimazureck@yahoo.com.br; edson.souza@unoesc.edu.br.