



# Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável*

## CARACTERIZAÇÃO E ISOLAMENTO DE MICRORGANISMOS DE CHÁ DE KOMBUCHA

MELLO, Cleberon Pesotto de<sup>1</sup>; SOUZA, Edson Luis<sup>2</sup>; SOARES, Fabiana Andreia Schäfer De Martini<sup>2</sup>

1. Discente do curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC);
2. Docente do Curso de Farmácia, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC).

Área: Ciências da Vida e Saúde

**Introdução:** Kombucha é uma bebida fermentada levemente adocicada, ácida, consumida mundialmente devido aos inúmeros benefícios a saúde vem sendo relatados. Usualmente é produzida a partir da fermentação de chá preto ou verde, exclusivo por bactérias lácticas, bactérias acéticas e leveduras, que dão origem ao que chamamos de Kombuchá. Dessa forma, visando estabelecer os possíveis efeitos a saúde humana desses microrganismos utilizados para a fermentação da Kombucha, faz-se necessários estudos para conhecer os microrganismos responsáveis pela sua formação, nas localidades onde ela tem sido consumida.

**Objetivo:** avaliar a microbiota predominante em diferentes tempos de fermentação em Chá de Kombucha quanto às características físico-químicas e microbiológicas.

**Método:** Foram analisadas amostras obtidas durante o processo fermentativo e durante o processo de armazenamento, quanto a presença e contagem de bactérias lácticas e acéticas, contagem de bactérias do gênero *Streptococcus*, contagem de leveduras, pH, acidez e sólidos solúveis totais. **Resultados:** foi observar um crescimento acentuado de bactérias e leveduras com potencial possível probiótico durante o processo de fermentação do Chá de Kombucha. Durante a fase de armazenamento das amostras observamos um aumento na contagem de bactérias acéticas, bactérias lácticas, e *Streptococcus* até o 28º dia de armazenamento, já a contagem de leveduras teve um aumento até o 15º dia de armazenamento, após isso no 21º e 28º dia percebemos um decréscimo na contagem das mesmas, o que é considerado normal, isso se deve ao fato de que o ambiente se torna escasso em nutrientes onde, a fase de crescimento chega ao fim diminuindo a velocidade da fermentação, tornando o ambiente desfavorável levando a levedura a atingir a fase estacionária.

**Conclusão:** Com os resultados obtidos da caracterização físico-química e microbiológica das amostras, utilizadas nesse trabalho, pode-se observar a evolução do desenvolvimento dos microrganismos presentes no Chá de Kombucha. Valores de pH encontrados neste estudo, assim como a identificação e quantificação de bactérias e leveduras indicam que a bebida é segura, do ponto de vista físico-químico e microbiológico e poderá realmente apresentar potencial probiótico quando consumida por seres humanos. A diferença na composição microbiana encontrada neste processo fermentativo pode estar associada à utilização da matriz utilizada na preparação da



# Circuito Regional

*Ciência, Tecnologia e Inovação para  
o Desenvolvimento Sustentável*

Kombucha, origem de obtenção do Scoby, além das condições de fermentação e manipulação.

**Palavras-chave:** Características físico-químicas; Características microbiológicas; Estabilidade.

**Contato:** Fabiana Andreia Schäfer De Martini Soares, [fabiana.soares@unoesc.edu.br](mailto:fabiana.soares@unoesc.edu.br).

**Agradecimentos:** A autora Cleberson Pesotto de Mello agradece ao Programa de Bolsas Universitárias do Estado de Santa Catarina (UNIEDU) pela concessão de bolsa de iniciação científica.