



DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE KOMBUCHA A BASE DE DIFERENTES CHÁS E ADOÇADOS COM AÇÚCAR DEMERARA

Yasmim Maria Azevedo Santos¹, Mércia Melo de Almeida Mota².

RESUMO

O aumento na procura por alimentos ditos “saudáveis” e “funcionais” tem ocasionado o aparecimento de novos tipos de produtos, surgindo assim novas oportunidades de negócios que se baseiam na venda de bebidas funcionais. A kombucha é uma bebida fermentada refrescante e agridoce preparada a partir da utilização de uma colônia de microrganismos (SCOBY) como inóculo e chá como substrato. Objetivou-se elaborar e caracterizar os chás fermentados (kombucha) preparados à base de diferentes chás (preto, verde e hibisco) e adoçados com açúcar demerara. Inicialmente houve a preparação dos chás mediante infusão e em seguida procedeu-se a ativação do inóculo ao longo do três semanas. Fez-se a caracterização físico-química (pH, acidez e sólidos solúveis) dos chás bases e realizou-se o estudo do acompanhamento cinético da fermentação na produção da kombucha. Por fim, determinou-se o teor de açúcares totais, açúcares redutores, compostos fenólicos, flavonoides e antocianinas do chá fermentado e maturado. As kombuchas apresentaram altas concentrações de compostos fenólicos, em especial a kombucha de chá preto. Verificou-se que para a elaboração de kombuchas com qualidade sensorial aceitável faz-se necessário 4 dias de fermentação, seguido por 3 dias de maturação. As bebidas resultantes apresentaram características químicas compatíveis com a matéria-prima e ingredientes utilizados, sendo considerado um produto com atributos adequados para consumo, visto que contêm quantidade elevada de ácidos e compostos antioxidantes benéficos à saúde, podendo suprir algumas necessidades nutricionais.

Palavras-chave: Bebida fermentada, compostos antioxidantes, chá.

¹Graduanda do Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, yasmim.azevedo@hotmail.com.

²Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, mercia01@gmail.com.

DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF KOMBUCHA BASED ON DIFFERENT CHAS AND SUGARED WITH SUGAR DEMERARA

ABSTRACT

The increase in demand for “healthy” and “functional” foods has led to the emergence of new types of products, resulting in new business opportunities that are based on the sale of functional beverages. Kombucha is a refreshing, bittersweet fermented beverage prepared from the use of a colony of microorganisms (SCOBY) as an inoculum and tea as a substrate. The objective was to elaborate and characterize the fermented teas (Kombuchas) prepared from different teas (black, green and hibiscus) and sweetened with demerara sugar. Initially the teas were prepared by infusion and then the inoculum was activated over the course of three weeks. The physicochemical characterization (pH, acidity and soluble solids) of the base teas was carried out and the kinetic monitoring of the fermentation in the kombucha production was carried out. Finally, the content of total sugars, reducing sugars, phenolic compounds, flavonoids and anthocyanins of the fermented and matured tea was determined. The kombuchas have high concentrations of phenolic compounds, especially black tea kombucha. It was verified that for the elaboration of kombucha with acceptable sensorial quality it is necessary 4 days of fermentation, followed by 3 days of maturation. The resulting beverages presented chemical characteristics compatible with the raw material and ingredients used, being considered a product with attributes suitable for consumption, since they contain a great amount of acids and antioxidant compounds beneficial to the health, being able to supply some nutritional needs.

Keywords: Fermented drink, antioxidant compounds, tea.