



## Conectando vidas Construindo conhecimento



**XXXIII SIC** SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2021
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Obtenção de novos ingredientes a partir de subprodutos da produção de kombucha
<b>Autor</b>	DÉBORA CORRÊA GAZAPINA
<b>Orientador</b>	SIMONE HICKMANN FLORES

Autora: Débora Corrêa Gazapina  
Orientadora: Simone Hickmann Flores  
Instituição: UFRGS

Obtenção e aplicação de novos ingredientes a partir de subprodutos da produção de kombucha.

Kombucha é uma bebida fermentada a base de *Camellia Sinensis* que se tornou conhecida comercialmente nos últimos anos e vem sendo produzida em escala industrial. Um dos resíduos dessa indústria é o SCOBY, uma película composta por celulose bacteriana que é formada a cada fermentação na superfície do recipiente e descartada ao longo do tempo. Visto que a produção da kombucha gera uma grande quantidade de resíduos sem um destino definido, esta pesquisa tem como objetivo propor uma aplicação na área de alimentos para estes resíduos. Os testes foram restritos a experimentos caseiros por conta da Pandemia da Covid-19. Foram elaborados *fruit leathers*, um *snack* crocante a base de frutas e verduras com adição do SCOBY, com a proporção de SCOBY definida em 42 %. As matérias primas testadas para elaboração do *snack* foram: cenoura, mamão, beterraba e banana. Forno a gás e micro-ondas foram avaliados como métodos de cocção para definição do melhor resultado. Os testes iniciais apresentaram limitação em parâmetros como: textura, cozimento desigual, mistura não homogênea e excesso de açúcar na matéria-prima. A formulação do *snack* final foi elaborada com banana e SCOBY e levada a forno convencional, no qual atingiu a textura desejada. Inicialmente o SCOBY foi limpo em água corrente, levado ao processador com adição da polpa e da casca de banana. A mistura, tornando-se homogênea, destinou-se a uma panela para cozimento ao longo de 5 minutos, com o intuito de deixar a mistura mais uniforme. Após, essa mistura foi levada ao forno convencional semiaberto, em forma untada com óleo de girassol, por 1 hora e em temperatura de 200°C. A preparação resultou em uma película fina de *fruit leather* que foi levada ao micro-ondas para atingir uma textura crocante, assemelhando-se a um *snack*, produto final do presente trabalho.