



ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA DE BERGAMOTA COM MEL

Maria Giulia Stefanello Langone¹, Érika Borsoi, Karine Michele Kern, Leonardo Benelli Piva, Alessandra Binotto, Maria Eduarda Peretti, Sheila Mello da Silveira, Fabiana Bortolini Foralosso²

A kombucha é uma bebida originalmente oriental, obtida da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia de chá de *Camellia sinensis* L. pela ação de um consórcio de bactérias e leveduras denominado SCOBY. Os substratos utilizados pelos microrganismos para a fermentação são os carboidratos fermentescíveis. O produto é uma bebida levemente doce e ácida, podendo apresentar-se alcoólica e/ou gaseificada, e ainda, ser saborizada. Dentre as possibilidades de saborização, destaca-se a tangerina, popularmente conhecida como bergamota, pertencente à classe dos citros, sendo fonte de vitaminas e sais minerais, além de apresentar significativa produção frutífera na região oeste catarinense, ocasionando excedentes em épocas de safra. De forma similar, o mel apresenta alto valor nutritivo e funcional, além da coloração mais escura em comparação a outros açúcares fermentescíveis, influenciando nas características da kombucha. Esses ingredientes surgem como alternativa para conferir características diferenciadas ao produto, como cor, sabor e aroma, contribuindo na agregação de valor à produção local. O presente trabalho objetivou elaborar kombucha a partir de chá verde, utilizando o mel como substrato na infusão e saborização da bebida com suco de bergamota. Os ingredientes foram adquiridos no comércio local de Concórdia-SC. Para a primeira fermentação realizou-se a infusão com chá verde com adição de mel, como substituto ao açúcar. Realizou-se o resfriamento e acondicionou-se em fermentador, ao qual foi inoculado o SCOBY, permanecendo durante de 8 dias em estufa incubadora ($20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$). A segunda fermentação ocorreu depois da saborização, com a adição do suco de bergamota e do mel, sem a presença dos microrganismos, por 24h, nas mesmas condições ambientais. Para os tratamentos finais realizou-se clarificação, filtração, envasamento e pasteurização (65°C por 20 minutos). Acompanhou-se o processo fermentativo avaliando pH, sólidos solúveis total em $^{\circ}\text{Brix}$, acidez total titulável e teor alcoólico. Os resultados preliminares apresentados para valores médios de pH, teor de sólidos solúveis ($^{\circ}\text{Brix}$) e acidez (%v/v) do chá adoçado, foram: 6,52; 4,5 e 0,0098, respectivamente. Após a adição do SCOBY à infusão, notou-se um declínio da concentração de substrato (3,99 $^{\circ}\text{Brix}$), já que este foi consumido durante a fermentação e um aumento da acidez (0,62% v/v), confirmada pela redução do pH (2,95) até o oitavo dia de fermentação. Na segunda fermentação foi verificada alteração dos parâmetros analíticos, visto que a composição do produto foi modificada pela adição dos ingredientes, provocando aumento do pH (3,33) e do teor de sólidos solúveis (5,2 $^{\circ}\text{Brix}$), e redução da acidez (0,44 % v/v). O teor alcoólico final atingiu 1,1 $^{\circ}\text{GL}$. O produto obtido atende aos parâmetros analíticos constantes na legislação brasileira, respeitando os limites requeridos para pH, álcool e acidez, podendo ser denominado como “Kombucha alcóolica de bergamota com mel”. A utilização da bergamota e do mel contribuíram para as características da bebida, melhorando o aspecto e a cor do produto final, podendo ser considerados como alternativas potenciais ao aproveitamento de matérias-primas regionais.

Palavras-chave: Kombucha, Bebidas fermentadas, Valorização de matérias-primas regionais.

¹ Autor para correspondência: maria-giu-l@hotmail.com

² Orientadora