

## ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA COM ADIÇÃO DE EXTRATO DE CASCA DE JABUTICABA (*MYRCIARIA CAULIFLORA*)

**Instituição:** Universidade Estadual do Mato Grosso do Sul (UEMS).

**Área temática:** Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos- Engenharia de Alimentos

**MARTINS, Jheisi Tainá**<sup>1</sup> ([jheisi.taina@gmail.com](mailto:jheisi.taina@gmail.com)); **BENEDETTI, Silvia**<sup>2</sup> ([silviabene@uems.br](mailto:silviabene@uems.br)).

<sup>1</sup>Discente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí;

<sup>2</sup>Docente do curso de Engenharia de Alimentos UEMS-Naviraí.

**RESUMO:** A kombucha é uma bebida ancestral, levemente adocicada obtida por fermentação do chá verde (*Camellia Sinenses*), com adição de açúcar e uma colônia de leveduras e bactérias (SCOBY), originando uma bebida gaseificada, rica em vitaminas, enzimas, probióticos e ácidos orgânicos. Embora seja uma bebida fermentada milenar, apenas recentemente vem se tornando popular, devido à busca da população por alimentos associados à saúde e à qualidade de vida. No Brasil, além de alto valor nutricional, as frutas nativas oferecem alguns atributos sensoriais atrativos como: cor, aroma e sabor intenso. Dentre elas está a jabuticaba, fruta nativa do Brasil, pertencente à família *Myrtaceae*, que apresenta elevada concentração de fibras, vitaminas e minerais, como, ferro, cálcio e fósforo e expressivo teor de compostos fenólicos, principalmente na sua casca, que representa 43% do fruto e na maioria das vezes é descartada. Considerando a necessidade do reaproveitamento da casca de jabuticaba, que representa 43% do fruto e geralmente é descartada, propôs-se a adição de extrato de casca de jabuticaba na elaboração de kombucha. Tendo em vista a grande importância da kombucha e os benefícios à saúde, além das várias propriedades benéficas da casca de jabuticaba, este trabalho teve como objetivo associar ambos benefícios e elaborar formulações de kombucha com adição de diferentes concentrações do extrato aquoso da farinha da casca de jabuticaba, como forma de reaproveitamento de um subproduto. Foram elaboradas quatro formulações de kombucha, sendo elas: P (sem adição de extrato de FCJ), K10 (com adição de 10% de extrato de FCJ), K20 (com adição de 20% de extrato de FCJ) e K30 (com adição de 30% de extrato de FCJ). No extrato realizaram-se análises físico-químicas e quantificação da atividade antioxidante. Nas kombuchas realizaram-se análises físico-químicas, quantificação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante, determinação de teor alcoólico e teste sensorial de aceitabilidade. O extrato aquoso apresentou pH de 3,97, 6,07 °Brix, 95,79% de umidade, 0,70% de cinzas e 0,86 g ácido cítrico/mL de extrato. Todas as formulações de kombucha encontram-se dentro dos padrões preconizados pela legislação vigente para o pH. Com relação ao conteúdo de sólidos solúveis (°Brix) todas as amostras apresentaram diferença significativa ( $p < 0,05$ ) entre si, os valores de umidade variaram entre 91,23% e 92,68%, e os valores de cinzas aumentaram significativamente com o aumento da concentração de extrato de FCJ adicionados nas kombuchas. Os resultados demonstraram melhor aceitabilidade sensorial das formulações com adição de maior concentração extrato aquoso de FCJ, sendo possível concluir que esta bebida tem alto potencial de produção, agregando valor a um subproduto do processamento de frutas.

**PALAVRAS-CHAVE:** fermentação, subproduto, antioxidantes.

**AGRADECIMENTOS:** Ao Programa Institucional de Bolsas de Iniciação científica- PIBIC da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, pela concessão da bolsa à discente.