

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA COM ADIÇÃO DE EXTRATO DE CASCA DE UVA

Instituição: Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - Unidade Universitária de Naviraí

Área temática: Ciências Agrárias – Ciências e Tecnologia de Alimentos

SILVA, Maria Eduarda Turman¹ (eduardaturman@hotmail.com); **MANO,** Mario Cezar Rodrigues¹ (mario.mano@uems.br).

A kombucha é uma bebida fermentada elaborada a partir de chá verde ou preto (*Camellia Sinensis*), açúcar e uma cultura simbiótica de leveduras e bactérias (SCOBY). É uma bebida rica em vitaminas, enzimas, probióticos e ácidos orgânicos. A uva é nativa da Europa e Oriente Médio, e importante fonte de carboidratos, necessários para o fornecimento de energia para o corpo. Também contém vitamina C, vitaminas do complexo B e sais minerais como ferro, cálcio e potássio. A casca de uva é um subproduto da produção de suco de uva, que poderia ser utilizado devido seu alto valor nutricional. Devido ao crescimento de processamento de alimentos, tem-se uma alta quantidade de resíduos descartados, que podem representar a perda de nutrientes, por este motivo, têm surgido propostas de aproveitamento de resíduos destes processamentos. Foram desenvolvidas quatro formulações de kombucha, padrão (sem adição de extrato de casca de uva) e três formulações com adição de 10%, 20% e 30% (m/v) de extrato de casca de uva. No extrato foram realizadas análise físico-químicas de pH, acidez titulável, cinzas, Brix. Nas kombuchas, foram realizadas análises físico-químicas e análise microbiológica de *Salmonella* e *Escherichia coli* e também foi realizada a análise microbiológica da kombucha. Os resultados demonstraram que a adição de extrato de casca de uva (FCU) nas kombuchas aumentou o teor de sólidos solúveis e cinzas das bebidas. Além disso a kombucha apresentou diferença significativa entre o pH das formulações, sendo que as amostras com 20% e 30% de extrato de farinha de casca de uva apresentaram os maiores valores, $3,34\pm 0,03$ e $3,34\pm 0,02$, respectivamente pois tem mais concentração de extrato. Já para acidez titulável a formulação com adição de 10% do extrato de casca de uva apresentou o maior valor para acidez titulável, $0,96\pm 0,00$. O teor de cinzas, que representam o teor mineral, aumentou significativamente ($p < 0,05$) à medida que houve aumento da concentração do extrato de FCU adicionado a kombucha. Para análises microbiológicas a legislação brasileira em vigor não apresenta um padrão microbiológico específico para kombucha. Entretanto, a Instrução normativa estabelece que bebidas in natura devem apresentar ausência de *Salmonella* sp. em 25 mL de bebida e contagem máxima de 10 UFC/mL para *Escherichia coli*, todas as amostras de kombucha estão dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação. Pode-se concluir, com base nos resultados obtidos, que a kombucha com adição de extrato de uva apresenta potencial para produção, além de reaproveitar um subproduto da uva e agregando valor nutricional para a bebida.

PALAVRAS-CHAVE: aproveitamento, bebida, fermentação.

AGRADECIMENTOS: A UEMS pela concessão da bolsa do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC a discente.