



ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DA KOMBUCHA DE HIBISCO SABORIZADA COM SUCO DE ACEROLA

Yasmim Maria Azevedo Santos¹, Mércia Melo de Almeida Mota².

RESUMO

kombucha é uma bebida agridoce fermentada de origem asiática, que vem inovando o mercado de bebidas funcionais devido aos seus supostos benefícios para a saúde, que incluem múltiplas propriedades funcionais. A sua obtenção consiste na adição de um biofilme celulósico, constituído por bactérias e levedura, ao chá base adoçado. A kombucha pode ser saborizada com ingredientes como frutas ou seu suco, trazendo um novo sabor para a bebida e agregando valores nutricionais. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi elaborar e avaliar as características sensoriais da kombucha de hibisco saborizada com suco de acerola, variando o tempo de maturação da bebida e a concentração do suco, utilizando-se de um planejamento fatorial 2². As formulações foram analisadas sensorialmente através do teste de aceitação avaliando os parâmetros aparência, aroma, sabor, doçura e a intenção de compra. Observou-se que o tempo de maturação e a concentração de suco de acerola tiveram efeito significativo entre as formulações. A análise de intenção de compra mostrou que quando maior o tempo de maturação e maior a concentração do suco, maior o índice de rejeição da bebida. Conclui-se que para adquirir uma bebida tipo kombucha com qualidade sensorial satisfatória, o tempo de maturação necessário deve ser entre 48 - 96 horas, e a concentração de suco deve ser de 30% a 40%.

Palavras-chave: Bebida, análise sensorial, *Hibiscus sabdariffa* L.

¹Graduanda em 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.



REPARATION AND SENSORY EVALUATION OF KOMBUCHA DE HIBISCO TASTE WITH ACEROLA JUICE

ABSTRACT

kombucha is an Asian sour fermented beverage that has been innovating the functional beverage market due to its supposed health benefits that include multiple functional properties. Obtained consists of the addition of a cellulosic biofilm, consisting of bacteria and yeast, to the sweetened base tea. Kombucha can be flavored with ingredients such as fruit or its juice, bringing a new flavor to the drink and adding nutritional values. Given the above, the objective of this work was to elaborate and evaluate the sensory characteristics of hibiscus kombucha flavored with acerola juice, varying the maturation time and the concentration of the juice, using a factorial design 2^2 . The formulations were sensorially analyzed through the acceptance test evaluating the parameters appearance, aroma, taste, sweetness and purchase intention. The maturation time and the concentration of acerola juice had a significant effect between the formulations. Purchase intention analysis showed that the longer the maturation time and the higher the juice concentration, the higher the beverage rejection index. It is concluded that in order to purchase a kombucha drink with satisfactory sensory quality, the required maturation time must be between 48 - 96 hours, and the juice concentration must be between 30% and 40%.

Keywords: Drink, sensory analysis, *Hibiscus sabdariffa* L.