



DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE KOMBUCHA OBTIDA A BASE DE CHÁ VERDE SABORIZADA COM SUCO DE ABACAXI

Ana Beatriz Medeiros Araújo¹, Mércia Melo de Almeida Mota²

RESUMO

A kombucha é uma bebida fermentada que está ganhando espaço no mercado brasileiro nos últimos anos. Essa popularidade provavelmente é motivada por seus benefícios de saúde, aliados com o recente movimento científico que investiga o papel dela na saúde humana. Dessa forma, o referido trabalho teve o objetivo elaborar kombucha com base de chá verde saborizada com suco de abacaxi e analisa-la. Foram realizadas as análises de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis. Ademais, também havia o objetivo de realizar análise de compostos fenólicos e análise sensorial da bebida para estudar sua aceitação no mercado. No decorrer da fermentação a kombucha apresentou um comportamento onde as variáveis pH e SST reduziam de forma contínua e o teor de acidez total aumentava conforme o esperado. Diante dos resultados fica claro que a bebida em sua 1ª fermentação apresentou características químicas compatíveis com a matéria-prima e ingredientes utilizados, sendo considerado um produto com atributos adequados para consumo.

Palavras-chave: Chá fermentado; caracterização; compostos fenólicos.

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: anna.b15.abm@gmail.com

²Doutora, Professora Associado, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: mercia01@gmail.com



DEVELOPMENT AND SENSORY EVALUATION OF KOMBUCHA OBTAINED FROM THE BASIS OF GREEN TEA TASTED WITH PINEAPPLE JUICE

ABSTRACT

Kombucha is a fermented drink that is gaining space in the Brazilian market in recent years. This popularity is probably driven by its health benefits, coupled with the recent scientific movement that investigates its role in human health. Thus, the aforementioned work aimed to prepare kombucha based on green tea flavored with pineapple juice and to analyze it. Analyses of pH, total titratable acidity, soluble solids were performed. In addition, there was also the objective of performing analysis of phenolic compounds and sensory analysis of the drink to study its acceptance in the market. During the fermentation the kombucha presented a behavior where the variables pH and SST decreased continuously and the total acidity content increased as expected. In view of the results, it is clear that the beverage in its first fermentation presented chemical characteristics compatible with the raw material and ingredients used, being considered a product with attributes suitable for consumption.

Keywords: Fermented tea; characterization; phenolic compounds.