



PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DA KOMBUCHA DE CHÁ VERDE SABORIZADA COM SUCO DE ABACAXI

José Lázaro da Silva Fernandes¹, 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 físico-químicas da kombucha de chá verde saborizada com suco de abacaxi, variando o tempo de maturação da bebida e a concentração do suco, utilizou-se um planejamento fatorial 2² e verificou a influência sobre as variáveis respostas acidez, pH e °Brix. O chá verde e o suco foram analisadas quanto aos parâmetros acidez, pH, °Brix e vitamina C. Observou-se que o tempo de maturação e a concentração de suco de acerola tiveram efeito significativo entre as formulações. Conclui-se que para adquirir uma bebida tipo kombucha com boa qualidade sensorial, o tempo de maturação necessário deve ser entre 48 - 96 horas, e uma concentração de suco de abacaxi acima 35%.

Palavras-chave: Chá fermentado, *Ananas comosus*, Caracterização.

¹Aluno de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: jose.lazaro@estudante.ufcg.edu.br.

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



PROCESSING AND EVALUATION OF THE COMPOSITION OF KOMBUCHA OF GREEN TEA FLAVORED WITH PINEAPPLE JUICE

ABSTRACT

kombucha is a bittersweet fermented drink of Asian origin, that has been innovating the functional beverage market because of its supposed health benefits, which 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 will be to elaborate and evaluate the sensory characteristics of green tea kombucha flavored with pineapple juice, varying the maturation time and the concentration of the juice, using a factorial design 2^2 and verified the influence on the response variables acidity, pH e °Brix. Green tea and juice were analyzed for acidity, pH, °Brix and vitamin C. The maturation time and the concentration of pineapple juice had a significant effect between the formulations. It is concluded that to acquire a kombucha drink with satisfactory sensory quality, the required maturation time must be between 48 - 96 hours, and for its taste the juice concentration above de 35%.

Keywords: Fermented tea, *Ananas comosus*, Characterization.