



## DESENVOLVIMENTO DE UMA KOMBUCHA SABORIZADA COM ABACAXI (*Ananas Comosus*) E JAMBU (*Acmella oleracea*)

Paulina Manoela Mineiro Filho<sup>1</sup>, Taynara Alves Parente<sup>2</sup>, Brayan Sebastian Aguiar Paraíso<sup>3</sup>, Ronielly Barbosa Soares<sup>4</sup>, Maria Caroline da Silva Nogueira<sup>5</sup>, Luan Icaro Freitas Pinto<sup>6</sup>

**Resumo:** A Kombucha é uma bebida decorrente da fermentação de chá verde ou chá preto agregado a uma cultura contendo um consórcio simbiótico de bactérias e leveduras, também conhecido como SCOBY. Essa bebida milenar vem ganhando espaço na vida dos consumidores que buscam por alimentos saudáveis e com alegação de funcionalidade. Considerando a ampla informação difundida sobre a Kombucha, o objetivo do trabalho é desenvolver uma bebida fermentada a base de abacaxi e jambu e caracterizá-la através de análises físico-químicas e análises tecnológicas. O presente trabalho foi desenvolvido no laboratório de agroindústria e as análises de pH, acidez total e sólidos solúveis totais foram realizadas nos laboratórios de solos, planta e agroenergia do Instituto Federal de Roraima, *Campus* Novo Paraíso, a cultura de microrganismos (Combinação Simbiótica de Bactérias e Leveduras – SCOBY) foi doada pelo laboratório de práticas bromatológicas da Universidade Federal de Roraima. As frutas utilizadas para a saborização foram adquiridas no comércio local e por doação de produtores rurais, o jambu foi adquirido através de doação. Após o preparo da Kombucha, foi realizada a etapa de saborização com o suco de abacaxi com jambu, respeitando as etapas de seleção dos ingredientes, lavagem, sanitização, descasque, corte, trituração e homogeneização do suco já pronto com a Kombucha. Para as análises foi utilizado um delineamento inteiramente casualizado variando as proporções de Kombucha e suco de abacaxi com jambu. Totalizando quatro tratamentos, que foram submetidos aos testes de qualidade. O delineamento experimental adotado foi em DIC (Delineamento Inteiramente Casualizado) em esquema fatorial 2x4, sendo os tratamentos Kombucha e Suco, e quatro misturas diferentes: 80% Kombucha+20% Suco (80%K+20%S), 60% Kombucha+40% Suco (60%K+40%S), 20% Kombucha+80% Suco (20%K+80%S), 40% Kombucha+60% Suco (40%K+60%S). Tendo como resultado das análises das misturas, observou-se que os valores de pH apresentaram uma pequena variação entre 3,4 e 3,68 apresentando uma alta acidez, estando dentro da Instrução Normativa N°41 de 17 de novembro de 2019, que estabelece o padrão de pH de 2,5 a 4,2. Na análise de acidez titulável observou-se uma grande diferença entre os volumes gastos que variou de 7,8 a 10,8, não sendo possível comparar com o valor estabelecido pela legislação, pois, a mesma estabelece o padrão apenas para acidez volátil (meq/L) e não para a acidez total. Quanto aos sólidos solúveis totais houve uma pequena alternância entre 5°Brix e 6°Brix, em relação a legislação vigente, não apresenta padrões para sólidos solúveis totais, sendo essa análise realizada apenas para identificar a quantidade de açúcares presente nas misturas. Tendo como resultado o surgimento de um novo produto composto pela Kombucha com suco de abacaxi e jambu, que atende aos parâmetros estabelecidos na legislação.

**Palavras-chave:** Abacaxi, Análise, Bebida, Jambu, Kombucha.

<sup>1</sup> Aluna do curso técnico em Agroindústria do IFRR/*Campus* Novo Paraíso. E-mail: plnmanoela@gmail.com

<sup>2</sup> Aluna do curso técnico em Agroindústria do IFRR/*Campus* Novo Paraíso.

<sup>3,4,5</sup> Alunos do curso Bacharel em Agronomia - IFRR/*Campus* Novo Paraíso.

<sup>6</sup> Professor do IFRR/*Campus* Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br