

KOMBUCHA: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE CAFÉ

Gabriela Luiza Pacheco Da Silva¹; Ghabriel Medeiros Melo²; Sheila Andrade Abrahão Loures³

1 Graduanda do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: gabrielapacheco2014@outlook.com

2 Discente do curso Técnico em Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: ghabrielmedeiros@gmail.com

3 Professor Orientador, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: sabrahao@iff.edu.br

INTRODUÇÃO

A Kombucha é uma bebida fermentada, feita normalmente de chá verde/preto adoçados, com propriedades antioxidantes e antimicrobianas que contém sabor agri-doce, um pouco ácido e refrescante. Tendo em vista a alta demanda de consumidores por uma alimentação mais saudável e a falta de produtos alternativos no mercado, o desenvolvimento de uma bebida funcional tem como intuito atender este público.

OBJETIVOS

Os objetivos desta pesquisa são: desenvolver formulações de bebida fermentada à base de café; caracterizar físico-quimicamente e microbiologicamente os produtos elaborados; e realizar análise sensorial dos produtos

MATERIAL E MÉTODOS

O preparo das bebidas será realizado na Cozinha Experimental do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense - Campus Bom Jesus do Itabapoana. Para determinação físico-química dos produtos serão analisados: acidez total titulável; graduação alcoólica; e pH. Para determinação microbiológica serão investigados: leveduras, bactérias acéticas e bactérias ácido lácticas (BAL). Usando metodologias descritas na literatura, o vigente projeto vem estudando métodos para a savorização da bebida com componentes que possam combinar junto ao café (chocolate, por exemplo) e mostra evolução em criar algo novo sem perder as características do produto originário.

RESULTADOS ESPERADOS

No momento, a pesquisa vem desempenhado estudos sobre métodos de savorização da bebida com ingredientes que possam vir a se juntar ao café (exemplo: chocolate) e trazendo novidades sem perder as características do produto de base.

Quando ações práticas puderem ser realizadas, espera-se desenvolver um produto sensorialmente agradável, com características funcionais e possibilidade de inserção no mercado, contribuindo com o aumento de novos produtos saudáveis para o público alvo.



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Devido à pandemia e às atividades pedagógicas não presenciais, não foi possível executar as ações de desenvolvimento da bebida, mas o progresso em estudos na inovação da bebida e no seu processo de produção têm sido fundamentais para se obter um resultado com maior planejamento e estudo de todos envolvidos.