

KOMBUCHA

Daniela Pereira¹, Eduarda Cascalho¹, Emanuely Chaves¹, Geovana Figueiredo¹, Izabella Vieira¹, Maria Eduarda Jardim¹, Nayra Oliveira¹, Sarah Soares¹, Sofia Rocha¹, Virgínia Porto¹, Jandresson Dias Pires (orientador), Ednilton Moreira (Orientador).

¹Instituto Federal do Norte de Minas Gerais – Campus Almenara. Curso Técnico em Zootecnia Integrado ao Ensino Médio
e-mail: equipekombucha@gmail.com

Resumo

O aumento na procura por um estilo de vida mais saudável vem mostrando que os atuais consumidores estão cada vez mais em busca de alimentos que apresentam benefícios e funcionalidades essenciais para uma dieta equilibrada. Sendo assim, o objetivo é mostrar a comunidade o processo de produção dessa bebida milenar. É importante destacar o mercado de alimentos funcionais, segundo a Secretaria de Vigilância Sanitária: "O alimento funcional é aquele que, além das funções nutricionais básicas, quando consumido na dieta usual, produz efeitos metabólicos e/ou fisiológicos benéficos para a saúde, devendo ser seguro para consumo sem supervisão médica". O Kombucha é uma bebida probiótica que surgiu na China há 211 a.C, durante a dinastia Qin, onde era chamada de "chá da imortalidade". Essa bebida é ligeiramente gaseificada de sabor adocicado e avinagrado, características que tornam esta bebida, em geral, facilmente aceita pelos consumidores. A produção típica de kombucha é feita com base de chá preto ou verde (ambos processados da planta *Camellia sinensis*) ao qual é adicionado sacarose (açúcar) e SCOBY (*Symbiotic Colony Of Bacteria and Yeast*). A fermentação do Kombucha ocorre através de uma associação simbiótica de diversas leveduras e bactérias acéticas, que são alimentadas pelo açúcar e pelos chás. Durante a fermentação, os microrganismos produzem ácidos orgânicos (glucônico, acético e láctico), dióxido de carbono e álcool, além de produtos bioativos. O Kombucha é rico em vitaminas do complexo B, vitamina C e bactérias benéficas. Por se tratar de uma bebida gaseificada, a ingestão excessiva pode causar inchaço e gases. O kombucha pode ser uma alternativa regional, saudável e funcional, a qual substitui refrigerantes e outras bebidas industrializadas, também contribui para a diversificação econômica e valorização dos recursos locais, como frutas e ervas. Diante disso, a produção de kombucha gera oportunidades de trabalho e renda para os agricultores ou comunidades urbanas locais, promovendo o desenvolvimento sustentável e integrado da região do Vale do Jequitinhonha e Mucuri.

Palavras-chave: kombucha, scoby, fermentação.