

KOMBUCHA: ALEGRIA GASEIFICADA. ACEITABILIDADE DO KOMBUCHA ENRIQUECIDO COM ABACAXI E GENGIBRE.

Felipe Arguelho dos Santos, Lyessa Gonçalves Lopes, Maria Clara Abrantes Casaril, Nicolý Danieli Ferreira de Souza,

Rita de Cassia Oliveira, Jéssica Lefchak.

Escola Municipal Valério Carlos da Costa – Sidrolândia, MS.

felipe151006@gmail.com, lyessa.goncalves.lopes@gmail.com, mariaclaraabrantess411@gmail.com, ni05danieli@gmail.com, ritaoliveira.edfisica@gmail.com, jessicalefchak@gmail.com

Área/Subárea: CBS: Nutrição

Tipo de Pesquisa: Científica

Palavras-chave: Kombucha, fermentação, análise sensorial

Introdução

A alimentação viva é um novo estilo de vida que busca uma maneira mais saudável de se alimentar, esta dieta baseia-se nos alimentos vivos em natura, alimentos que são livres de toxinas, um braço da alimentação viva que engloba os fermentados. A kombucha é uma bebida agridoce fermentada de origem asiática, conhecida por suas propriedades medicinais e por seus componentes bioativos. É preparada a partir da fermentação de chá açucarado por um consórcio simbiótico de bactérias acéticas e leveduras (SCOBY) à temperatura ambiente. Com intuito de saber um pouco mais sobre a aceitação do público de nossa escola sobre tal bebida, o objetivo deste estudo foi realizar uma análise sensorial do kombucha produzido artesanalmente preparado à base de chá preto enriquecido com abacaxi e gengibre. A pesquisa foi realizada com a comunidade escolar da Escola Municipal Valério Carlos da Costa na cidade de Sidrolândia, MS, contou com 78 provadores de ambos os sexos.

Metodologia

A pesquisa foi realizada na Escola Municipal Valério Carlos da Costa na cidade de Sidrolândia/MS durante o período de Junho/2020 e Julho/2020. Esta pesquisa de análise sensorial caracteriza-se como descritiva de natureza quantitativa. A cultura starter (SCOBY) da kombucha foi doada pela professora orientadora, sendo que a primeira fermentação foi conduzida de acordo com as instruções de Villareal - Soto *et al.*, 2018. Foi preparado por infusão de 13 g/L do chá preto e adoçado com sacarose (açúcar refinado). Após o arrefecimento da infusão para a temperatura ambiente, a mistura foi filtrada, passando o líquido para um reator de vidro previamente esterilizado, os vidros (reatores) foram cobertos com papel toalha preso com elástico, e armazenados em ambiente escuro. Após 7 dias retiramos o chá, adicionamos o abacaxi e gengibre em forma de suco e colocamos em garrafas pet para a segunda fermentação, higienizamos o vidro e fizemos a reposição do chá para nova fermentação. Fizemos este processo por varias semanas até obter amostra suficiente para os avaliadores. Para o painel sensorial foram recrutados 78 avaliadores de ambos os sexos, da unidade escolar Municipal Valério

Carlos da Costa da cidade de Sidrolândia, MS e excluídos aqueles que tivessem algum tipo de alergia aos ingredientes das amostras. Cada avaliador recebeu uma amostra de 30 ml do kombucha saborizado com abacaxi e gengibre. Após experimentarem o produto, os provadores assinalaram sua opinião numa escala hedônica por escala hedônica de 9 pontos (9 gostei muitíssimo; 8 gostei moderadamente; 7 gostei regularmente; 6 gostei ligeiramente; 5 não gostei, nem desgostei; 4 desgostei ligeiramente; 3 desgostei regularmente; 2 desgostei moderadamente; 1 desgostei muitíssimo) Os tributos avaliados foram a aparência, sabor, cor, aroma e a avaliação global.

ANÁLISE SENSORIAL DE KOMBUCHA

Nome: Data:
Idade:

PROCEDIMENTOS

Você está recebendo duas amostras de kombucha codificados. Avalie as características de aparência, cor, odor, sabor, sabor residual e aceitação global das amostras e atribua notas para aceitação de cada atributo, segundo tabela abaixo:

Aceitação	
1- desgostei muitíssimo	
2- desgostei muito	
3- desgostei moderadamente	
4- desgostei levemente	
5- nem gostei nem desgostei	
6- gostei levemente	
7- gostei moderadamente	
8- gostei muito	
9- gostei muitíssimo	

Anotar para cada característica e cada amostra o resultado na tabela abaixo. Proceder, avaliando primeiro a aparência, cor e odor. Através de degustação, avaliar textura, sabor, sabor residual e aceitação global.

	AMOSTRA 896	AMOSTRA 748
Aparência		
Cor		
Odor		
Sabor		
Sabor residual		
Aceitação global		

Comentários

Figura 1. Ficha da análise sensorial de kombucha (INSTITUTO ADOLF LUTZ, 2008).



Figura 2. Amostra de kombucha de abacaxi e gengibre.

Resultados e Análise

Os resultados relacionados a análise sensorial dos atributos aparência, cor, odor, sabor, sabor residual, aceitação global estão descritos na tabela 1.

Tabela 1. Distribuição relativa aos atributos aparência, cor, odor, sabor, sabor residual (SR), aceitação global (AG).

Atributos	2	3	5	6	7	N=78
Aparência	0	0	4	31	43	78
Cor	0	0	4	41	33	78
Odor	0	0	29	36	13	78
SR	0	0	4	31	43	78
AG	11	0	18	12	37	78

Nos resultados podemos observar que 55% dos provadores relataram gostar moderadamente da aparência, 53% gostaram moderadamente da cor, 46% gostaram levemente do aroma (odor), 40% gostaram moderadamente do sabor residual e quanto à aceitação global tivemos 48% dos provadores relataram gostar moderadamente.

A aceitação moderada da kombucha provavelmente ocorreu pelo desconhecimento da bebida pela maioria dos provadores. A kombucha está em crescimento no mercado nacional e este trabalho auxilia em uma melhor avaliação desse produto. O presente trabalho preparou de forma artesanal o kombucha sabor abacaxi e gengibre, e este foi submetido à análise sensorial. A revisão mostrou os benefícios da bebida à saúde humana e também uma opção para grupos de pessoas que buscam alimentos alternativos. Vale lembrar que o kombucha é uma bebida saudável gaseificada naturalmente e uma ótima opção para novos mercados.

Considerações Finais

Com a análise sensorial dos julgadores foi possível concluir que o kombucha de sabor abacaxi e gengibre atingiu resultados consideráveis após a análise dos atributos sensoriais referentes à aparência, cor, odor, sabor residual e aceitação global, possibilitando futuros estudos em maior escala.

O presente trabalho despertou interesse para futuros estudos para uma padronização em maior escala da kombucha.

Agradecimentos

Agradecemos a direção e coordenação da unidade escolar pelo apoio, e aos pais/responsáveis pelos nossos estudantes por acreditarem na pesquisa e na educação.

Referências

CHAKRAVORTYA, S.; BHATTACHARYA, S.; CHATZINOTAS, A.; CHAKRABORTY, W.; BHATTACHARYA, D.; GACHHUI, R.. Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. *International Journal of Food Microbiology*, v. 220, 63-72, 2016.

FILIPPIS, F. de; TROISE, A. D.; VITAGLIONE, P.; ERCOLINI, D. Different temperatures select distinctive acetic acid bacteria species and promotes organic acids production during Kombucha tea fermentation. *Food Microbiologia*, v. 73, p. 11-16, 2018.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ (IAL). **Métodos físico-químicos para análise de alimentos**. 4.ed. São Paulo: IMESP, 2008. 1020 p.

VILLARREAL-SOTO, S. A.; BEAUFORT, S.; BOUJILA, J.; SOUCHARD, J.-P.; TAILLANDIER, P. Understanding Kombucha Tea Fermentation: A Review. *Journal of Food Science*, v. 83, n. 3, 2018

WATAWANA, M. I.; JAYAWARDENA, N.; WAISUNDARA, V. Y. Enhancement of the functional properties of coffee through fermentation by “tea fungus” (kombucha). *Journal of Food Processing and Preservation*, v. 39, p. 2596-2603, 2015.

JAYABALAN, R. et al. A review on kombucha tea: microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus. **Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety**, v.13, n.4, p.538-550, 2014.

JAYABALAN, R.; MALBAŠA, R. V.; LONČAR, E. S.; VITAS, J. S.; SATHISHKUMAR, M. A Review on Kombucha Tea –Microbiology, Composition, Fermentation, Beneficial Effects, Toxicity, and Tea Fungus. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, v. 13, p. 538-550, 2014.

LEITE, P. 7 Benefícios da alimentação viva. 2018. Disponível em: <https://www.mundoboaforma.com.br/7-beneficios-da-alimentacao-viva-dicas-e-receitas/>. Acesso em: 01/10/2018.

PALUDO, Natalia. Desenvolvimento e caracterização de kombucha obtida a partir de chá verde e extrato de erva-mate : processo artesanal e escala laboratorial, 2017. Acesso em 25.07.2020 <http://hdl.handle.net/10183/174899>