



PROCESSO DE SEPARAÇÃO POR MEMBRANAS APLICADO NA FILTRAÇÃO DE KOMBUCHAS

Guilherme Ferreira da Silva (PROBIC-FAPERGS), Julia Daneluz, Camila Baldasso (Orientador(a))

A kombucha é uma bebida que está em ascensão no mercado. Há alguns anos atrás não era tão popular, mas seu consumo e produção vêm apresentando crescimento devido as mudanças na alimentação da sociedade. Após a fermentação, um excesso de leveduras fica retido na bebida, gerando uma turbidez e um aspecto sujo. O mesmo ocorre com as fibras das frutas quando estas são utilizadas para saborizar a kombucha. A indústria alimentícia é um ramo que tem grande participação no mercado mundial. Diante do panorama do setor, há a constante necessidade de busca por inovações, onde processos otimizados são sempre bem-vindos. Existe então a demanda por tecnologias que visam maior simplicidade de execução, redução de tempo e, principalmente, de custos. Um método de separação já empregado em diversos ramos da indústria é o processo de separação por membranas. Nessa técnica, a membrana funciona como uma espécie de filtro que remove alguns componentes de uma mistura. Diante deste contexto, o projeto a ser realizado visa desenvolver um processo de separação por membranas para ser utilizado na filtração de kombuchas como alternativa para redução do excesso de leveduras e de fibras originárias das frutas. O objetivo do estudo é realizar um processo de separação por membranas para remover o excesso de leveduras e fibras de frutas de amostras de kombucha. Avaliar se os parâmetros analíticos das amostras se encontram dentro dos limites definidos pela legislação (avaliação microbiológica, pH, graduação alcoólica, acidez volátil e parâmetros organolépticos). Avaliar a eficiência do processo de separação por membranas.

Palavras-chave: Membranas, Kombucha, Filtração

Apoio: UCS, CNPq, FAPERGS