



XXXII Encontro de Jovens Pesquisadores

e XIV Mostra Acadêmica
de Inovação e Tecnologia

UCS



ESTUDO DO EFEITO DA ADIÇÃO DO FRUTO DA CACTÁCEA *OPUNTIA FICUS-INDICA* NA FERMENTAÇÃO DE KOMBUCHAS

Giovanna Morés (PIBIC-CNPq-Ensino Médio), Valéria P. Schumann, Milena Vanassi Miglioranza e Valdirene Camatti Sartori, Cátila dos Santos Branco (Orientador(a))

A kombucha é uma bebida tradicional produzida a partir da fermentação do chá adoçado de *Camellia sinensis*. Nos últimos anos, diversos estudos vem demonstrando benefícios dessa bebida para a saúde humana, como sua ação antioxidante e prebiótica. A erva-mate pode ser usada na fermentação da kombucha, podendo conter maior quantidade de polifenóis totais que o chá verde. O figo-da-índia, é considerado uma PANC (Planta Alimentícia Não Convencional) e contém compostos fenólicos e vitaminas, com atividade antioxidante. Neste contexto, o objetivo deste trabalho foi produzir kombuchas adicionadas de *Opuntia ficus-indica* e avaliar o teor de polifenóis totais, °Brix e pH da bebida. As amostras da cultura simbiótica, feitas a base de erva-mate, foram obtidas de um produtor local em Caxias do Sul. Para a quantificação de fenólicos totais foi utilizado o método Folin-Ciocalteu. Um refratômetro de bancada foi utilizado para a quantificação de açúcares medida na escala Brix e um potenciômetro calibrado para análise do pH. As Kombuchas foram denominadas como KB14 e KB21 (kombucha base com fermentações de 14 e 21 dias, respectivamente) e KF14 e KF21 (kombucha adicionada de figo-da-índia fermentado por 14 e 21 dias, respectivamente). A KB21 apresentou aumento de 3 vezes na quantidade de polifenóis totais quando comparada com a KB14. A adição do figo-da-índia aumentou o teor de fenólicos totais em relação a amostra não adicionada no período de 14 dias (1,7 vezes). Em relação ao pH, KB14 e KB21 apresentaram maior acidez que KF14 e KF21. Não houve diferença significativa na quantidade de açúcares presentes nas amostras. Os resultados apresentados neste trabalho demonstram que a adição de figo-da-índia produz mudanças significativas nos teores de polifenóis totais e no pH, mas não no teor de açúcar das amostras.

Palavras-chave: Prebióticos, Figo-da-índia, Fermentação

Apoio: UCS, CNPq, CAPES