



**XXXII Encontro
de Jovens
Pesquisadores**

e XIV Mostra Acadêmica
de Inovação e Tecnologia

 **UCS**



ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE DIFERENTES SUBSTRATOS VEGETAIS NA FERMENTAÇÃO DA KOMBUCHA

Valéria Pretti Schumann (BIC-UCS), Millena Vanassi Miglioranza, Valdirene Camatti Sartori, Cátia dos Santos Branco (Orientador(a))

A kombucha é uma bebida tradicional produzida a partir da fermentação do chá verde (*Camellia sinensis*) adoçado. Fonte de antioxidantes e constituída por uma variedade de microrganismos, a bebida é aliada ao cuidado com a saúde. *Ilex paraguariensis*, popularmente conhecida como erva-mate, pode ser usada na fermentação da kombucha, a qual pode se equivaler ou conter maior teor de polifenóis totais que o chá verde. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) estão sendo cada vez mais reconhecidas e estudadas devido ao seu alto valor nutritivo e potencial uso medicinal. O Butiá-da-serra (*Butia eriospatha*) é uma espécie nativa da região sul do Brasil, já o Araçá (*Psidium cattleianum*) é um fruto que pode ocorrer em diversos biomas. Assim como a Guaçatonga (*Casearia sylvestris*), uma planta arbórea que pode ocorrer em todo o território nacional. Essas PANCs são fontes de compostos bioativos. O objetivo deste trabalho foi avaliar a capacidade antioxidante, teor de polifenóis totais, pH e grau brix (açúcares) de kombuchas de erva-mate fermentadas por 14 e 21 dias, adicionadas ou não das referidas PANCs. A capacidade antioxidante foi mensurada pelo ensaio DPPH (2,2-difenil-1-picrilidrazil), o teor de polifenóis totais por Folin-Ciocalteu e antocianinas pelo método de pH diferencial. O pH e °Brix foram avaliados por pHmetro e refratômetro, respectivamente. Os resultados demonstraram que a kombucha sem adição de PANC de 21 dias apresentou o maior teor de polifenóis totais. A maior capacidade antioxidante foi encontrada na kombucha de butiá no mesmo tempo de fermentação. Todas as amostras exibiram uma faixa de pH dentro dos parâmetros exigidos pela legislação, e não apresentaram quantidades significativas de antocianinas. Além disso, observou-se aumento de compostos fenólicos e acidez no decorrer do tempo de fermentação. O °Brix foi similar ao encontrado na literatura para kombuchas. Esses dados demonstram que os diferentes substratos alteram a atividade antioxidante da bebida de maneira não dependente do tempo de fermentação e do conteúdo fenólico total, sendo necessários mais estudos para melhorar compreender esses achados.

Palavras-chave: kombucha, erva-mate, antioxidantes

Apoio: UCS, CNPq, CAPES