

AN

Desenvolvimento de kombucha de lavanda

Suzete Lobato Barbosa¹, Paula Juliana da Silva², Marianne Ayumi Shirai², Caroline Maria Calliari²

¹Departamento Acadêmico de Alimentos, Campus Londrina, UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

²Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos, Campus Londrina, UTFPR - Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Introdução - A kombucha é tradicionalmente produzida com chá preto ou verde (*Camellia sinensis*), adoçado e fermentado a temperatura ambiente por ação de uma combinação simbiótica de bactérias acéticas e leveduras presentes em biofilme de celulose denominado de SCOBY (*Symbiotic Culture Of Bacteria and Yeast*). Durante a fermentação ocorre a acidificação e gaseificação, resultando em uma bebida de sabor agridoce. **Objetivos** – Nesta pesquisa foram produzidas kombuchas tanto de chá verde como de lavanda, a fim de comparar a composição proximal, parâmetros fermentativos e compostos fenólicos, das matérias-primas às bebidas obtidas. **Metodologia** - As bebidas foram obtidas por infusão de chá verde e de lavanda, separadamente, a 10% contendo 8,5% de sacarose e fermentação durante 21 dias, a temperatura ambiente e ao abrigo de luz. Na etapa de saborização (segunda fermentação), em cada kombucha procedeu-se a adição de 2% de sacarose e 10% de fruta fresca ou suco recém preparado, resultando em 3 formulações para cada: (1) kombucha com açúcar, (2) kombucha com açúcar e suco de bergamota e (3) kombucha com açúcar, abacaxi e pimenta biquinho picados. Assim, as bebidas em preparação foram submetidas às mesmas condições da primeira fermentação, porém durante 7 dias. Os chás, verde e de lavanda, foram analisados a partir de amostras das folhas secas quanto à composição proximal, polifenóis totais e atividade antioxidante do extrato aquoso. Das kombuchas produzidas, ao longo do processo fermentativo, foram realizadas análises de pH, acidez total titulável, sólidos solúveis totais (°Brix) em refratômetro digital, compostos fenólicos totais e atividade antioxidante (DPPH, ABTS e FRAP). **Resultados e Discussão** - Tanto nos extratos (chás) como nas kombuchas de primeira e segunda fermentação, os produtos de chá verde apresentaram resultados superiores para polifenóis totais e DPPH. Para cada tipo de chá isoladamente, o processo fermentativo para a obtenção de kombucha resultou em aumento significativo de antioxidantes, o que era esperado, devido à produção de metabólitos na fermentação. Considerando apenas a *Camellia sinensis*, na segunda fermentação estas apresentaram diminuição nos teores de fenólicos totais e atividade antioxidante sem alteração, enquanto para as bebidas de lavanda houve aumento desses parâmetros após a segunda fermentação, em todas as formulações. **Conclusão** - Em comparação entre as kombuchas de primeira e segunda fermentação (saborizadas), os produtos à base de chá verde apresentaram teor de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante superior aos produtos obtidos com lavanda. As kombuchas de lavanda apresentaram características físico-químicas dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação



RESUMO CIENTÍFICO

brasileira, além de características sensoriais únicas e agradáveis, de acordo com degustação em laboratório.

Palavras-chave: *Lavandula angustifolia*, PANC, compostos fenólicos.