



# VI SEMEALI – UFAM

## VI Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos

A Engenharia de Alimentos e o desenvolvimento sustentável da Amazônia.

16, 17 e 18 de novembro de 2022  
Manaus, Amazonas, Brasil

### Kombucha: tendência de mercado e sinônimo de saúde

Giovana Araújo Alcantara<sup>1</sup>, Wenderson Gomes dos Santos<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente - Universidade Federal do Amazonas

<sup>2</sup>Docente - Universidade Federal do Amazonas

Email: giovanaalcantara2009@gmail.com

#### RESUMO

A kombucha é uma bebida milenar, com fermentação obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do chá da espécie *Camellia sinensis* e dos açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY). Os benefícios do seu consumo incluem efeito antioxidante, antimicrobiano e melhora de doenças cardiovasculares, caracterizando-a como uma bebida funcional. Tais fatores foram responsáveis pela sua popularização nos últimos anos, mostrando o forte potencial de mercado que a bebida apresenta. Assim, o presente trabalho teve como objetivo realizar uma revisão na literatura sobre a kombucha, indicando seus diversos benefícios à saúde humana e analisando-a como tendência de mercado. Para isso, realizou-se um levantamento de dados de materiais bibliográficos já publicados em relação ao tema, através da busca de dados nas plataformas Google Acadêmico, Science Direct e Periódicos Capes, nos idiomas português e inglês, entre os anos de 2018 e 2022. A pesquisa pelo termo “kombucha” vem crescendo desde 2010, muito devido aos seus benefícios, mas também pela tendência de mercado, visto que ela é a bebida funcional que mais cresce no mundo. No Brasil, o mercado cresce rapidamente, chegando a atingir o faturamento de R\$ 11 milhões em 2019. No mundo, esse setor cresce 25% ao ano, movimentando US\$ 4,5 bilhões até 2028. Portanto, com o presente trabalho foi possível observar que a popularização da kombucha nos últimos anos, surge como alternativa ao refrigerante para as pessoas que buscam uma vida mais saudável, fazendo o setor crescer e movimentar bilhões de dólares no mundo todo.

**Palavras-chave:** Kombucha. Fermentação. Saúde. Bebida funcional. Mercado.

#### INTRODUÇÃO

A kombucha é uma bebida milenar e sua crescente popularização nos últimos anos é um forte indício do potencial de mercado que a bebida apresenta. Mundialmente a ingestão dessa bebida vem ganhando popularidade com o pretexto dos efeitos benéficos que seu consumo proporciona à saúde humana (MOTA, 2018). De acordo com a Instrução Normativa nº 41, de 17 de Setembro de 2019, kombucha é uma bebida fermentada obtida através da respiração aeróbia e fermentação anaeróbia do mosto obtido pela infusão ou extrato de *Camellia sinensis* e açúcares por cultura simbiótica de bactérias e leveduras microbiologicamente ativas (SCOBY).

Na literatura há alguns estudos que apontam os benefícios do seu consumo, como ação antimicrobiana e antioxidante, melhoramento das funções gastrointestinais e combate a doenças cardiovasculares, além de possuir produtos naturais secundários, como flavonóides,



# VI SEMEALI – UFAM

## VI Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos

A Engenharia de Alimentos e o desenvolvimento sustentável da Amazônia.

16, 17 e 18 de novembro de 2022  
Manaus, Amazonas, Brasil

fenóis e carotenoides, importantes para redução de radicais livres (KAPP e SUMNER, 2019; SENZ, 2018). Dessa forma, a busca pela melhora na qualidade de vida dos consumidores vêm através da substituição das bebidas carbonatadas que trazem malefícios à saúde, como é o caso do refrigerante, pelos que trazem benefícios à saúde, como a kombucha, que possui sabor levemente ácido e carbonatado (BARROS e FREITAS, 2020; COELHO et al., 2020).

Devido sua popularização, nos últimos anos ela vem criando espaço no mercado podendo competir com o grande mercado de refrigerantes. Em razão da sua leve gaseificação e por ser uma bebida mais natural, alguns consumidores a chamam de “refrigerante natural”, já que no produto final podem ser adicionados frutos ou outros compostos que conferem sabor a bebida (SANTANA, 2019). Sendo assim, a preocupação com o consumo nutricional consciente contribuiu bastante para essas bebidas avançarem no mercado de produtos funcionais, tornando-se uma oportunidade para a economia da indústria e para a saúde do consumidor (JAYABALAN e WAISUNDARA, 2019).

Portanto, o presente trabalho teve como objetivo realizar uma revisão na literatura sobre a kombucha, indicando seus diversos benefícios à saúde humana e analisando-a como tendência de mercado.

### METODOLOGIA

A presente pesquisa se deu a partir de uma revisão bibliográfica, mediante o levantamento de dados de materiais bibliográficos já publicados em relação ao tema. O levantamento foi feito nas bases de dados do Google Acadêmico, Science Direct e Periódicos Capes, nos idiomas português e inglês, entre os anos de 2018 e 2022. As palavras-chaves utilizadas foram “Kombucha”, “Mercado da kombucha”, “Benefícios da kombucha”.

### RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com Google Trend, a sessão do Google que avalia as tendências de pesquisas dos utilizadores deste meio de busca, o interesse pelo termo “kombucha” vem crescendo desde 2010, sendo os países mais pesquisados a Nova Zelândia, a Austrália, o Canadá, os Estados Unidos e a Suécia (SANTANA, 2019). Ao pesquisar o termo “kombucha” em algumas bases de dados obteve-se, de 2018 a 2022, 8.560 resultados no Google Acadêmico, 737 no Periódicos da Capes e 606 no Science Direct. Isso mostra que, apesar de ser uma tendência, ainda não há muitos estudos na literatura referente aos últimos anos.

Seus variados benefícios incluem propriedades como antibiótico, antioxidante, anticancerígeno, antidiabético, atividade de combate a hipertensão, baixa de níveis de colesterol, cultura de microrganismos probióticos, estimulação do sistema imunológico, tratamento de problemas gastrointestinais, aumento de vitaminas no organismo e a baixa de atividades problemáticas no sistema nervoso, além de possuir componentes bioativos, como polifenóis (SENZ, 2018). Ademais, os componentes da kombucha possuem um efeito sinérgico, potencializando seus benefícios na saúde (BARROS e FREITAS, 2020). Entretanto, apesar dos muitos benefícios, eles só foram estudados de forma experimental, não existindo estudos em humanos e comprovação científica sobre esses benefícios (COELHO et al., 2020), mas por ser uma bebida milenar e ter ganhado popularidade pelas suas propriedades desintoxicantes, energizantes, entre outros, é evidente seus benefícios à saúde.



# VI SEMEALI – UFAM

## VI Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos

A Engenharia de Alimentos e o desenvolvimento sustentável da Amazônia.

16, 17 e 18 de novembro de 2022  
Manaus, Amazonas, Brasil

Desse modo, tendo em vista seus múltiplos benefícios, o crescente mercado de kombucha cresce aliado às mudanças de comportamento da população, que buscam por hábitos de vida mais saudáveis e alimentos orgânicos e funcionais. Diante desta transformação, bebidas funcionais que apresentam benefícios à saúde, são bem vistas aos olhos dos consumidores (SANTANA, 2019). Em consequência da pandemia do COVID-19 foi possível observar um crescimento no número de pessoas que buscam uma alimentação mais saudável. No ano de 2021, uma pesquisa realizada pela CNN Brasil apontou que o Brasil ocupa a 7º posição no mercado de alimentos e bebidas saudáveis no mundo com consumidores buscando aliar praticidade com a boa alimentação (LUCA, 2021).

A Kombucha é a bebida funcional que mais cresce no mundo. No Brasil, a produção ganhou força em 2017, expandindo rapidamente o seu consumo pelo país. No mundo, esse mercado cresce em média 25% ao ano, podendo movimentar US\$ 4,5 bilhões até 2028 (PORTAL DO AGRONEGÓCIO, 2018; KIEL, 2021). Fez-se um levantamento em 2019 e a Kombucha Brewers International (KBI) tinha registrado 235 empresas de kombucha no mundo, 12 correspondiam à América Latina e dentre elas, apenas 3 empresas se encontravam no Brasil (FARISCO, 2020). Entretanto, criada para atender as necessidades dos produtores de kombucha no Brasil, a Associação Brasileira de Kombucha (ABKOM), destacou em 2021 o grande potencial de crescimento que o país possui nesse setor, que chegou a atingir um faturamento de 11 milhões de reais em 2019 e possuir 26 empresas associadas em 2022 (ABKOM, 2020).

### CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, com o presente trabalho foi possível observar que a kombucha se popularizou nos últimos anos, principalmente, por causa dos seus benefícios, aliado às mudanças de comportamento da população, que busca uma vida mais saudável. Com isso, a kombucha surge como alternativa ao refrigerante, se tornando a bebida funcional que mais cresce no mundo e possuindo um setor que movimenta bilhões de dólares no mundo todo.

### AGRADECIMENTOS

Agradeço ao Laboratório de Termodinâmica Aplicada - LABTERMO pelo apoio durante a execução do trabalho, a VI SEMEALI - Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos e a FAPEAM.

### REFERÊNCIAS

ABKOM. **Associação Brasileira de Kombucha**, 2020. Disponível em: <<https://www.abkom.or.g.br>>. Acesso em: 31 out. 2022.

BARROS, V. C.; FREITAS, A. C. de. Perfil de Consumidores de Kombucha no Brasil e no Mundo: Revisão. In: CONGRESSO VIRTUAL DE AGRONOMIA, VIII., 2020, [online]. **Anais** ..., 2020.

BRASIL. Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019. Instrução Normativa que



# VI SEMEALI – UFAM

## VI Semana Acadêmica de Engenharia de Alimentos

A Engenharia de Alimentos e o desenvolvimento sustentável da Amazônia.

16, 17 e 18 de novembro de 2022  
Manaus, Amazonas, Brasil

visa estabelecer em todo território nacional o padrão de identidade e qualidade de kombucha. **Diário Oficial da União**, Brasília, n. 181, seção 1, p. 13, 18 set. 2019.

COELHO, R. M. D., ALMEIDA, A. L. de, AMARAL, R. Q. G. do, MOTA, R. N. da, SOUSA, P. H. M. de. Kombucha: Review. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, vol. 22, 2020.

FARISCO, M. **Kombucha**: Estudo das Propriedades Funcionais e o Efeito das Redes Sociais na Informação sobre a Bebida. 2020. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo.

JAYABALAN, R; WAISUNDARA, V. Y. Kombucha as a functional beverage. **Functional and Medical Beverages**, v. 11, 2019.

KAPP, J. M.; SUMNER, W. Kombucha: A systematic review of the empirical evidence of human health benefit. **Annals of epidemiology**, v. 30, p. 66-70, 2019.

KIEL, Aaron. Global Kombucha Tea Market to Reach \$4.5 Billion by 2028. **World Tea News**, 2021. Disponível em: <<https://www.worldteanews.com/issues-trends/global-kombucha-tea-market-reach-45-billion-2028>>. Acesso em: 05 nov. 2022.

LUCA, Adriana de. Procura por comida pronta e saudável cresce durante pandemia de Covid-19. **CNN Brasil**, 2021. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/saude/procura-por-comida-pronta-e-saudavel-cresce-durante-pandemia-de-covid-19/>>. Acesso em: 31 out. 2022.

MOTA, M. M. de A. Caracterização química de kombucha a base de chás de hibisco e preto. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v. 8, n. 3, p. 32-37, 2018.

Produção de Kombucha se multiplica no Brasil. **Portal do Agronegócio**, 2018. Disponível em: <<https://www.portaldoagronegocio.com.br/noticia/producao-de-kombucha-se-multiplica-no-brasil-177446>>. Acesso em: 05 nov. 2022.

SANTANA, de S. S. V. **Revisão acerca da produção de kombucha e o seu crescente mercado**. Orientadora: Fernanda Peixoto. 2019. 50 f. TCC (Graduação) – Curso de Tecnólogo em Biotecnologia, Fundação Centro Universitário Estadual Da Zona Oeste, Rio de Janeiro. 2019.

SENZ, M. **Acidic fermented beverages**: Trends, functionality, production. 2018.