

RESUMO SIMPLES - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**COMPARAÇÃO DAS ANÁLISES FÍSICO- QUÍMICAS ENTRE PRODUÇÃO  
LABORATORIAL E COMERCIAL DA KOMBUCHA COM LÚPULO**

*Sinara Vitória Braga Da Silva (sinaravitoria16@gmail.com)*

*Wenderson Gomes Dos Santos (wenderson@ufam.edu.br)*

Este estudo concentrou-se em avaliar as propriedades físico-químicas (pH e Brix) da kombucha saborizada com lúpulos, comparando a versão comercial com a produzida em laboratório. A kombucha é uma bebida fermentada de baixo teor alcoólico, originária da Ásia, que tem ganhado destaque global devido aos seus potenciais benefícios à saúde, especialmente para o sistema digestivo e imunológico. O processo de produção envolve a fermentação de chá adoçado por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras, conhecida como SCOBY, que é sempre formado na superfície do recipiente a cada nova fermentação, o qual deve ser guardado uma parte para a próxima e assim sucessivamente constituída por proteínas e fibras. O resultado desse processo é uma bebida rica em probióticos, enzimas e ácidos orgânicos. As características sensoriais e químicas da kombucha variam amplamente, sendo influenciadas por diversos fatores, como o tipo de chá, o açúcar utilizado e o tempo de fermentação. A segunda fermentação, que ocorre após a primeira etapa, envolve a adição de ingredientes como frutas, ervas, especiarias ou

flores, que conferem sabores distintos e características únicas. Uma opção inovadora para explorar esse mercado crescente é o uso de lúpulo, tradicionalmente empregado na produção de cerveja, como matéria-prima a fim de identificar possíveis diferenças e aprimorar o entendimento sobre as mudanças nas propriedades da bebida. A inclusão do lúpulo na kombucha pode agregar novas propriedades sensoriais e químicas, ampliando as possibilidades de variação de sabor e potencial funcional, além de explorar uma abordagem inovadora para o mercado de bebidas fermentadas.

Palavras-chave: mercado; kombucha; fermentação.