XXXII Encontro Anual de Iniciação Científica
IX Encontro Anual de Iniciação Científica Jr.
EAIC 2023

IPÊ AMARELO (*Handroanthus albus* L.) COMO ALTERNATIVA DE SUBSTRATO PARA A FERMENTAÇÃO DE KOMBUCHA

Luis Gustavo do Nascimento (PIBIC/FA/), Graziela Nunes, Isabela Maria Macedo Simon Sola, Aline Alberti (Orientadora), e-mail: alinealberti@gmail.com

Universidade Estadual de Ponta Grossa/Departamento de Engenharia de Alimentos.

Ciências Agrárias: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Palavras chave: Kombucha, compostos bioativos, PANC´s

Resumo

Neste estudo o emprego de extrato de Ipê amarelo como substrato da Kombucha foi avaliado visando a obtenção de uma bebida com potencial bioativo. A cinética da fermentação foi avaliada durante 10 dias sendo conduzida a 23°C, contendo em sua composição 50% de extrato de Ipê amarelo. As amostras foram comparadas com kombuchas elaboradas apenas com chá preto. As flores de Ipê demonstraram aptidão para a elaboração de Kombuchas, uma vez que apresentam potencial bioativo e não afetaram a fermentação da bebida.

Introdução

Kombucha é uma bebida de chá ligeiramente doce, gasosa e ácida, obtida por fermentação de chá preto ou chá verde ao qual é adicionado açúcar como substrato para a fermentação (RODRIGUES *et.al*, 2018). O processo de fermentação ocorre através do SCOBY (SANTOS, M, J, 2016). O *Handroanthus albus*, pode ser uma opção para produção da Kombucha levando em conta seus diversos benefícios a saúde. Sendo assim, o presente trabalho tem como objetivo otimizar o uso de extrato de Ipê amarelo (*Handroanthus albus* L.) como substrato para a Kombucha.

Materiais e Métodos

As Kombucha foram fermentadas a 23°C em mosto elaborado a partir de 12g/L de chá preto,150g/L de sacarose. Para as kombuchas fermentadas com chá preto e extratos de ipê amarelo, 50% do chá foi substituído por extrato de flores de Ipê amarelo (2g de pétalas em água a 90°C por 15 min). Além disso, aos fermentadores foi adicionado como inóculo o SCOBY e kombucha previamente fermentada (10% do volume total). A fermentação foi monitorada e avaliada após 0, 1, 3, 5, 7 e 10 dias a 23°C. Analisou-se os compostos fenólicos, flavonoides e a atividade antioxidante e pH das amostras.

Resultados e Discussão

Nos 10 dias de fermentação, foi observado alterações na concentração dos compostos fenólicos e atividade antioxidante da Kombucha feita com chá preto (KP) e com chá preto mais extrato de ipê amarelo (KPI). Inicialmente, a KP continha mais compostos fenólicos, mas ambos os tipos apresentaram uma redução nesses compostos durante a fermentação. Os flavonoides também diminuíram com o tempo. A atividade antioxidante, medida pela eliminação de radicais livres (DPPH, ABTS e FRAP), variou ao longo da fermentação. Houve um aumento na atividade antioxidante, que está relacionado à presença de compostos fenólicos liberados durante a fermentação, graças às enzimas de bactérias e leveduras (Watawana *et al*., 2015).

Conclusão ou Conclusões

O presente estudo demonstrou que a utilização do extrato de *Handroanthus albus* L. é viável, pois pode ser fonte de diferentes compostos bioativos trazendo benefícios à saúde, uma vez que apresentaram resultados satisfatórios para os compostos bioativos e não prejudicaram o processo fermentativo de obtenção da bebida.

Agradecimentos

Agradeço ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) pela concessão de bolsa e a UEPG pela estrutura disponibilizada e apoio.

RODRIGUES, R.; MACHADO, M.; BARBOZA, G., SOARES, L.; HEBERLE, T.; LEIVAS, Y. Características físicas e químicas de Kombucha a base de chá de hibisco (Hibiscus sabdariffa, L.). Desvendando mitos, 6° Simpósio de Segurança Alimentar. FAURGS, Gramado/RS. 2018.

WATAWANA, M. I *et al.* Health, wellness, and safety aspects of the consumption of Kombucha. **Journal of Chemistry**, 2015.

SANTOS, M. J. **Kombucha: caracterização da microbiota e desenvolvimento de novos produtos alimentares para uso em restauração**. 2016. Dissertação (mestrado em Ciências Gastronómicas) - Universidade de Nova Lisboa, Portugal, p 7- 28, mar. 2016.