



ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA ADICIONADA DO PÓ DA SEMENTE DE AÇAÍ: AVALIAÇÃO DO POTENCIAL FUNCIONAL.

Lorena Da Silva Lima¹
Taissa Eduarda Guedes De Sousa²
Mayrla Kauane Maia De Sousa³
Mayra Garcia Maia Costa⁴

RESUMO

A kombucha é uma bebida fermentada obtida pela ação de uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras (SCOBY) em meio açucarado e com base de chá verde (*Camellia sinensis*), reconhecida por seu potencial funcional. Esse perfil pode ser potencializado pela adição de ingredientes vegetais ricos em compostos fenólicos. O açaí (*Euterpe oleracea* Mart.), apresenta sementes que, apesar de geralmente descartadas como resíduo agroindustrial, possuem alto potencial para enriquecer bebidas vegetais. Assim, a incorporação do pó de semente de açaí (PSA) na kombucha configura alternativa sustentável para o aproveitamento desse subproduto, ao mesmo tempo em que contribui para o enriquecimento nutricional da bebida. Foram elaboradas quatro formulações de kombucha à base de chá verde: um controle (sem adição de psa) e três adicionadas de psa em diferentes concentrações (2,5%, 5,0% e 7,5%). As análises compreenderam pH, acidez titulável expressa em ácido acético (fator de correção = 0,0945), sólidos solúveis (°Brix), viabilidade microbiana de bactérias lácticas (log UFC/mL) por método da gota em ágar MRS, realizadas no tempo 0 e após 8 dias de fermentação e compostos fenólicos totais (mg/L de equivalentes de ácido gálico) por espectrofotometria no tempo de 8 dias. Todas as determinações foram realizadas em triplicata e os resultados expressos como médias e desvios-padrão. O pH inicial variou de 3,19 no controle a 3,78 na formulação com 7,5% de pó da semente de açaí. Após a fermentação, observou-se redução do pH no controle (3,02), enquanto nas amostras com adição do pó da semente de açaí ocorreu aumento, alcançando até 4,10 na concentração de 7,5%, evidenciando comportamentos distintos no processo fermentativo. A acidez titulável aumentou ao longo do período, com valores de 0,0058 g/mL (controle) a 0,0175 g/mL (7,5%) em ácido acético, em conformidade com o metabolismo esperado. Os valores de °Brix apresentaram variações discretas entre as formulações, indicando metabolismo diferenciado do consórcio microbiano, possivelmente associado à liberação de açúcares residuais e à presença de compostos do pó de semente de açaí. A viabilidade de bactérias lácticas manteve-se dentro da faixa funcional 10^6 a 10^8 UFC/mL, no início da fermentação a contagem de bactérias lácticas variaram de 4,82 a 5,26 log UFC/ml, alcançando aumento médio de dois ciclos logarítmicos após 8 dias de fermentação. O teor de compostos fenólicos totais aumentou expressivamente com o aumento das concentrações de pó de semente de açaí: controle (78,11 mg/L), 2,5% (286,18 mg/L), 5,0% (375,15 mg/L) e 7,5% (448,11 mg/L). A adição do pó de semente de açaí promoveu enriquecimento bioativo da kombucha, reforçando seu potencial antioxidante sem comprometer a viabilidade microbiana em níveis funcionais. As concentrações de 2,5% e 5,0% apresentaram melhor equilíbrio entre viabilidade e enriquecimento fenólico, configurando-se como alternativas promissoras para o desenvolvimento de uma bebida funcional e sustentável. Agradeço à Unilab pelo financiamento da pesquisa intitulada Potencial funcional de bebida fermentada adicionada de pó da semente de açaí e executada entre 01/09/2024 e 30/09/2025, através do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (Pibic) e Tecnológica (Pibiti).

Palavras-chave: bebida fermentada; alimento funcional; resíduo; kombucha.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira, Ceará, Discente, lorenalima@aluno.unilab.edu.br¹
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira, Ceará, Discente, thayssaguedes56@gmail.com²
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, Ceará, Discente, mayrla.kauane.maia07@aluno.ifce.edu.br³
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira, Ceará, Docente, mayra.garcia@unilab.edu.br⁴