



AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE FOLHAS E CAULES DA VINAGREIRA NO DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS TIPO KOMBUCHA

DANIEL DE SOUSA ANDRADE; GISLANE ROMANO MENDONÇA; VIRGINIA KELLY GONÇALVES ABREU; TATIANA DE OLIVEIRA LEMOS; ANA LUCIA FERNANDES PEREIRA

Introdução: Kombucha consiste em uma bebida doce fermentada à base de chá, de que tem sido consumida em razão de seus benefícios à saúde. Embora o chá verde seja o substrato mais comum para a elaboração de Kombucha, há relatos de que as infusões preparadas de diferentes plantas também possam ser usadas. Nesse contexto, se insere as folhas e caules da vinagreira (*Hibiscus sabdariffa* L.) que apresentam compostos antioxidantes. **Objetivo:** O objetivo desse trabalho foi comparar bebidas tipo kombucha de folhas e caules da vinagreira com a kombucha tradicional. **Material e métodos:** Para elaboração das kombuchas, as infusões foram preparadas com a adição das farinhas das folhas e dos caules de vinagreira em água a 100 °C. Depois, realizou-se a adição de sacarose e do SCOBY. A fermentação ocorreu a 30 °C por 6 dias. Depois desse período, foi feita a saborização com suco de uva e a fermentação continuou por mais 5 dias. As bebidas foram divididas em 3 tratamentos: não fermentadas, fermentadas e, fermentadas e saborizadas. As determinações realizadas foram enumeração de microrganismos e atividade antioxidante. Além disso, os dados das bebidas de folhas da vinagreira e caules de vinagreira foram comparados com a bebida convencional contendo chá verde. **Resultados:** Para enumeração dos microrganismos, houve interação significativa entre os tratamentos e o tipo de substrato. Com relação às bactérias acéticas, a saborização proporcionou uma redução ($p < 0,05$) na viabilidade. No que se refere ao tipo de substrato, na primeira fermentação as bebidas preparadas a partir dos caules tiveram as maiores contagens de células viáveis. Com relação ao tipo de substrato utilizado, na enumeração dos microrganismos, observou-se que as bebidas de caules e folhas da vinagreira apresentaram maior viabilidade quando comparadas com a de chá verde. Para a atividade antioxidante não houve interação entre os tratamentos e o tipo de substrato utilizado. A atividade antioxidante medida pelos métodos ABTS e DPPH apresentaram comportamento similares. As maiores atividades foram observadas nas bebidas fermentadas e saborizadas, as quais não diferiram entre si. **Conclusão:** Desta forma, a farinha das folhas e dos caules de vinagreira consistem em bons substratos para a produção de kombucha.

Palavras-chave: **BEBIDAS FERMENTADAS; PANC; COMPOSTOS BIOATIVOS; ATIVIDADE ANTIOXIDANTE; VINAGREIRA**