

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE KOMBUCHA SABORIZADA COM CAMBUÍ ROXO

Juliana Nascimento da Costa¹; Antônia Larissa Paulo Sousa², Maria de Fátima da Silva³; Daniele Maria Alves Teixeira Sá⁴; Luciana Facanha Marques⁵

RESUMO

kombucha é uma bebida de origem asiática que possui sabor adocicado, ácido e levemente gaseificado, que vem sendo considerada uma alternativa ao refrigerante, contendo baixo teor de açúcar e poucas calorias. A utilização de frutos pouco conhecido como o cambuí roxo (*Myrcia multiflora* Lam.) na elaboração dessa bebida é uma forma de expandir seu consumo e agregar valor ao fruto. O objetivo deste trabalho foi a elaboração de uma kombucha à base de cambuí roxo e sua avaliação sensorial pelo método CATA. Os frutos foram adquiridos com produtores rurais de Juazeiro do Norte-Ceará e encaminhados para um laboratório de processamento de alimentos para higienização e despulpamento. Para a obtenção da bebida foram preparadas duas formulações, nas quais utilizaram-se 4 litros de água filtrada e fervida e adicionados 16 g de chá verde (*Camellia sinensis*) e mantida hereticamente fechada por 10 minutos. Logo após, foram adicionados 400 g de açúcar refinado e homogeneizados até completa dissolução, posteriormente submetidas em descanso até atingir temperatura de ± 25 °C. Em seguida, cada solução foi armazenada em recipiente de vidro, adicionado o SCOBY e incubada a ± 25 °C por 12 dias (amostra A) e 15 dias (amostra B), sendo a primeira fermentação (F1) de cada. Após este período, a solução F1 de cada amostra foi acondicionada em garrafas de vidros, adicionados 100 ml da polpa de cambuí e armazenadas em temperatura ambiente (± 25 °C) e continuada a fermentação até completarem 18 dias cada (F2). Após 18 dias de fermentação (F1+F2), as formulações foram resfriadas (± 7 °C) até o momento das análises. A avaliação sensorial foi realizada com 100 provadores não treinados, em cabines individuais. As amostras foram servidas monadicamente aos provadores, à temperatura de refrigeração (± 7 °C), na quantidade de 20 mL, em copos plásticos brancos, codificados com números de três dígitos, acompanhadas de um copo com água para ser utilizado pelo provador entre as amostras para eliminação do sabor residual na boca. Os produtos foram submetidos ao teste sensorial CATA (*Check-All-That-Apply*) no qual os provadores selecionaram entre 35 termos, previamente elaborados, aqueles que melhor descreviam cada amostra. Os resultados do teste CATA para as duas amostras de kombucha saborizadas com cambuí roxo mostraram que 9 atributos da lista apresentaram diferença significativa ($p \leq 0,05$) entre as amostras sendo eles: Interessante, cor vinho, sabor ácido, sabor azedo sabor de romã, sabor travoso, gostoso, exótico, textura fina. Para os provadores, as amostras de bebida kombucha apresentavam-se como bonita, interessante, cor atrativa, sabor azedo, gostoso e exótico, pois foram os atributos mais citados no teste CATA para as duas formulações. Os atributos menos citados pelos provadores foram aroma de cenoura, aroma de nata, aroma de queijo, aroma de limão, sabor adstringente e ruim. Assim, concluiu-se que as duas formulações elaboradas apresentavam-se semelhantes em grande parte dos atributos sensoriais avaliados, sendo que a maioria dos atributos com maior citação estão relacionados a características positivas, portanto sendo um produtos que atraiu a atenção dos provadores e posteriormente podem ser utilizados em futuros testes sensoriais.

Palavras-Chave: Bebida fermentada, Chá verde, CATA, Fermentação.

¹Engenheira de alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, campus Sobral, julianacosta31@gmail.com

²Tecnologia em alimentos, Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Salgueiro.

³Tecnologia em alimentos, Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Salgueiro.

⁴Professora Dra, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, campus Sobral danielemaria@ifce.edu.br

⁵Professora Dra. Tecnologia em alimentos, Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Salgueiro. luciana.marques@ifsertaope.edu.br