

PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES DE KOMBUCHA

PROSPECCIÓN TECNOLÓGICA DE PATENTES DE KOMBUCHA

TECNOLOGICAL PROSPECTION OF KOMBUCHA PATENTS

Jefferson Renan Pinheiro Rodrigues ¹; Krause Gonçalves Silveira Albuquerque ²; Adilla Pereira Dávila Souza ³
Jéssyca Karolina de Lima Santos ⁴; José Denilson da Silva ⁵

RESUMO

A Kombucha consiste de uma bebida fermentada produzida a partir de chá verde e/ou chá preto, adoçados e adicionados de uma cultura contendo bactérias e leveduras que se desenvolvem em forma de um consórcio simbiótico, essa bebida tem origem na região da Ásia e apresenta como principais características propriedades probióticas, efervescência e a presença de um leve teor alcoólico oriundo do processo fermentativo. O consumo regular da kombucha tem sido associado a diversos efeitos benéficos para a saúde, sendo alguns deles: imunoestimulantes, antioxidantes, antimicrobianos, hepatoprotetores, anticancerígenos, entre outros. Contudo, ainda não há evidências clínicas que comprovem de forma segura essas propriedades. Assim o presente estudo teve como objetivo principal o levantamento de patentes referentes a Kombucha registradas no Brasil, como o foco na área alimentícia. O levantamento foi feito através da plataforma do Instituto Nacional de Propriedade Internacional (INPI), órgão responsável pelo registros de todas as patentes no Brasil. Foi realizada uma pesquisa avançada usando os termos: Kombucha e Kombuchas, sem o uso de limitação de data de registro ou publicação das patentes. Foram identificadas quatro patentes, das quais após análise verificou-se que uma delas não estava relacionada com a área de alimentos, sendo feito o uso da Kombucha na produção de um sapato, enquanto as outras três estavam relacionadas com os insumos utilizados na elaboração da bebida, o processo de produção e a utilização da Kombucha com base para produção de outros produtos alimentícios, se enquadrando dentro dos objetivos do trabalho. Dentre os produtos derivados foram identificados a produção de gelados comestíveis (sorvete e sorbet), observou-se ainda que todas as patentes relacionadas aos produtos alimentícios foram registradas durante o ano de 2020. A partir do estudo realizado verificou-se o baixo número de registros de patentes relacionadas com o produto estudado, podendo ser justificado pela falta de difusão do produto no mercado Brasileiro, situação que evidencia a necessidade de um maior número de pesquisas e estudos sobre esse produto, bem como práticas de difusão do produto, uma vez que a Kombucha pode ser uma bebida gaseificada natural e atingir diversos nichos de mercado.

Palavras-Chave: Alimento probiótico, bebida fermentada, biotecnologia, registro de produtos

¹ Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, jeffersonrodrigues.eng23@gmail.com

² Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, albuquerque.k.g.s@gmail.com

³ Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, adillapereira@hotmail.com

⁴ Eng. de Alimentos, Universidade Federal do Agreste de Pernambuco, jessycakarolinals@gmail.com

⁵ Agrônomo, Instituto Federal de Pernambuco, denisonsila@gmail.com