



Evento	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2020
Local	Virtual
Título	Obtenção de novos ingredientes a partir de subprodutos da produção de kombucha
Autor	DÉBORA CORRÊA GAZAPINA
Orientador	SIMONE HICKMANN FLORES

Obtenção novos ingredientes a partir de subprodutos da produção de kombucha

Kombucha é uma bebida milenar fermentada a base de *Camellia sinensis* que se tornou reconhecida comercialmente nos últimos anos e tem sido produzida em escala industrial. Um dos subprodutos provenientes dessa indústria em crescimento é o SCOBY, uma película composta majoritariamente de celulose bacteriana formada a cada fermentação na superfície do recipiente e descartada ao longo do tempo. Visto que a celulose bacteriana é um material promissor e de alto custo para produção em larga escala, esta pesquisa avaliou as metodologias de purificação e a composição centesimal do SCOBY (disponibilizado pela empresa Tao Indústria de Bebidas Ltda) para caracterização deste resíduo industrial. A etapa de purificação foi obtida a partir de lavagem em água corrente, banhos de ultrassom (5x por 10 min), banho maria (NaOH 1M, 92 °C/1 h); Para remoção da soda foram repetidas etapas de banhos de ultrassom e lavagens intensivas com água destilada até neutralização do pH do SCOBY e a validação da purificação foi feita por análise de proteína pelo método de Kjeldahl. Amostras do SCOBY íntegro e purificado foram secas em estufa a 105 °C/6h e triturados em moinhos de facas para análise de composição centesimal. As amostras de SCOBY, íntegro e purificado, foram caracterizadas pelo método AOAC (2005) a partir das análises de proteínas, cinzas, carboidratos, fibras alimentares totais e lipídios. Respectivamente os resultados do SCOBY íntegro e purificado foram: 5,07 % e 0,56 % de proteínas; 1,04 % e 1,05 % de cinzas; 0,41 % e 0,52 % de lipídios; 22,51 % e 0,54 % de carboidratos; 70,97 % e 97,33 % de fibras alimentares totais. Os resultados obtidos são promissores para avaliação de propriedades tecnológicas do SCOBY purificado e possíveis aplicações na área de embalagens e alimentos.