A ciência e a legislação específica sobre kombucha

Jornal da Universidade / 13 de abril de 2023 / Artigo



Artigo | Doutoranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Taís Suhre reflete sobre os desafios para produção e análise de kombuchas

**Por Taís Suhre*

**Foto: Flávio Dutra-Dream Wombo AI/JU – Imagens produzidas por meio do aplicativo de criação em Inteligência Artificial Dream Wombo, a partir de solicitação de criação de garrafas de kombucha que tivessem sido criadas por Roy Liechtenstein, Andy Warhol, Salvador Dalí e Giorgio Morandi (da esquerda para a direita)*

A kombucha é uma bebida produzida por meio da fermentação de chá açucarado e tem atraído crescente atenção dos consumidores brasileiros interessados em uma alimentação mais saudável. Um dos principais motivos para a popularização do fermentado tem sido sua utilização como um substituto para as bebidas altamente açucaradas, como os refrigerantes.

No entanto, sabe-se que durante o processo natural de fermentação da bebida há formação de etanol. Além desse metabólito, diversos outros compostos podem ser produzidos, como ácido acético, ácido lático e ácido glicurônico. A composição dos metabólitos encontrados e suas concentrações vão depender de diferentes parâmetros na fermentação e dos microrganismos utilizados.

Em pesquisa de mestrado realizada no Laboratório de Bioquímica e Biologia Molecular de Microrganismos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRGS, em parceria com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), seis marcas de kombucha comercializadas no Brasil foram caracterizadas quanto ao perfil físico-químico e aos microrganismos presentes. Todas as amostras foram fornecidas de forma voluntária pelos produtores.

A bebida é popularmente conhecida por conter probióticos e a fermentação se dá através de uma colônia simbiótica de bactérias e leveduras, conhecida pela sigla SCOBY. De acordo com a Organização Mundial da Saúde (OMS), probióticos são microrganismos vivos que, ao serem administrados em quantidades adequadas, transmitem benefícios à saúde do hospedeiro. Como foi visto no estudo, porém, a composição das espécies microbianas encontrada em cada bebida pode variar e não é sempre a mesma.

> *Por outro lado, apesar dos microrganismos encontrados e da alta acidez indicarem que as kombuchas eram seguras do ponto de vista microbiológico, as análises de etanol em todas as marcas investigadas no estudo ficaram acima de 0,5%, o que ultrapassa o limite na legislação brasileira para ser considerada uma bebida não alcoólica.*

Porém, até o momento da realização das análises, em 2018, não existia legislação para a bebida no país e nenhuma indicação nos rótulos de que os produtos comercializados poderiam conter álcool, o que é uma preocupação relevante, principalmente para consumidores de grupos de risco, como mulheres grávidas e pacientes imunocomprometidos. Nessa circunstância, levando em conta que a maior parte dos produtos encontrados no mercado não é pasteurizada e considerando a fermentação contínua, que pode ocorrer durante o transporte e armazenamento, um aumento no nível de etanol ainda maior pode ser verificado no produto no momento da compra.

Dessa forma, tendo em vista que a produção de kombucha deixou de ser uma atividade exclusiva do ambiente doméstico e tornou-se comercial, com um mercado em ampla expansão, foi identificada a necessidade de se criar um padrão de identidade e qualidade da bebida que permita a fiscalização dos produtos comercializados. Assim, os experimentos físico-químicos realizados para a dissertação também contribuíram ao fomentar as discussões junto ao MAPA para a criação da primeira legislação específica sobre kombucha no mundo, a Instrução Normativa n.º 41, de 17 de setembro de 2019.

Por fim, ainda há muito o que se compreender sobre a bebida, que, apesar de ser produzida durante milhares de anos em todo o mundo, só recentemente foi investigada de forma científica. É necessário encontrar novas técnicas para a produção de kombuchas com baixo teor alcoólico e também metodologias eficientes, econômicas e práticas para análises nas indústrias. Por se tratar de um produto produzido a partir de microrganismos selvagens, a padronização é difícil. Há, portanto, muito trabalho e uma série de desafios para os cientistas de alimentos.

Como esse mercado é bastante recente e inovador, a composição desse produto não está completamente elucidada e frequentemente aparecem nas gôndolas produtos com novas composições. Assim, a partir de mais pesquisas e do desenvolvimento do produto na indústria, ajustes ainda precisam ser realizados na legislação para permitir a inovação. É, todavia, gratificante enxergar como a pesquisa científica realizada na UFRGS consegue chegar a espaços para além das bancadas dos laboratórios, protegendo os consumidores e produtores nesse mercado emergente.

Taís Suhre é estudante de doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos na UFRGS e, na dissertação de mestrado, foi orientada por Jeverson Frazzon.

"As manifestações expressas neste veículo não representam obrigatoriamente o posicionamento da UFRGS como um todo."

:: ÚLTIMAS


Após três anos, extinção da linha de ônibus D43 continua a impactar estudantes


Uso de smartbands aumenta o comprometimento dos alunos com a atividade física extraclasse


A universidade também é lugar para recomeços


Ser estudante em 2025 é tentar aprender em meio a uma tempestade de recompensas rápidas


As aventuras e desventuras de uma estudante


Precisamos mesmo de tanta proteína?

:: Posts relacionados

A cura da incerteza: como a pseudociência conquista espaço nas redes sociais

Uso de inteligência artificial auxilia no diagnóstico precoce do câncer de boca

Em expansão no país, beach tennis pode ser um aliado no controle da hipertensão

Com genomas dos gaúchos, Brasil decifra sua diversidade genética

INSTAGRAM

View on Instagram

REALIZAÇÃO

JORNAL DA UNIVERSIDADE

UFRGS SECOM

UFRGS

CONTATO

Jornal da Universidade
Secretaria de Comunicação Social/UFRGS

ISSN 2966-4675

Av. Paulo Gama, 110 | Reitoria – 8.andar | Câmpus Centro | Bairro Farroupilha | Porto Alegre | Rio Grande do Sul | CEP: 90040-060

jornal@ufrgs.br



Designed using Unos Premium. Powered by WordPress.

Social Share Buttons and Icons powered by Ultimatelysocial