

TSURU; Vitor Hugo¹, RESSUTTE; Jéssica Barrionuevo², HATA; Natália Norika Yassunaka³, COSTA; Viviane Lopes Leite da⁴, SPINOSA; Wilma Aparecida⁵

RESUMO

O kombucha é obtido pela fermentação da associação entre bactérias acéticas e leveduras que resulta no conhecido “fungo do chá”. A produção do kombucha pode ser realizada de acordo com a preferência do consumidor. O modo tradicional utiliza preferencialmente chá verde e preto. Entretanto, a variedade *oolong* também pode servir de base. Desse modo, o presente estudo teve como objetivo desenvolver e avaliar a aceitação sensorial de duas bebidas fermentadas não alcoólicas, por cultura mista de kombucha, utilizando *oolong* e erva-mate tostada como substrato fermentativo. Para a análise sensorial foram utilizados dois pontos de fermentação para cada chá. O fermentado até o tempo de 7 e 10 dias foram envasados em garrafas de vidro âmbar com tampa do tipo flip-top para preservar a gaseificação natural produzida na segunda fermentação, conduzida na temperatura controlada de 30 °C, por quatro dias e após este período o produto foi mantido sob refrigeração a 10 °C. A metodologia da análise foi um teste de aceitação com escala hedônica híbrida de 10 cm. Os dados passaram por tratamento estatístico aplicando análise de variância (ANOVA) e o teste de comparação das médias (Tukey) em nível de 5 % de significância determinados com o auxílio do programa Statistica 10.0. A análise sensorial evidenciou que o aroma característico de fermentado ácido não é um aspecto desejado. Entretanto, a aceitabilidade indicou uma preferência para kombuchas a base de chá mate e sem diferença entre as bebidas do tempo 7 e 10. Para o *oolong*, o tempo de fermentação prolongado influenciou negativamente nas características sensoriais da bebida. Desse modo, conclui-se que a bebida fermentada a base de chá mate possui potencial de mercado.

PALAVRAS-CHAVE: Kombucha, Bebida Fermentada, Oolong, Erva-mate

¹ Universidade Estadual de Londrina (UEL), vhtsuru@gmail.com

² Universidade Estadual de Londrina (UEL), jessicaressutte@gmail.com

³ Universidade Estadual de Londrina (UEL), naty_ea@hotmail.com

⁴ Universidade Estadual de Londrina (UEL), vivianel.l.costa@gmail.com

⁵ Universidade Estadual de Londrina (UEL), wilma.spinosa@uel.br