

PRADO; Keliá Larrisa Lobo¹, CAVALCANTE; Thomas Ericksen², FERNANDES; Rinaldo Sena³, BOEIRA; Lucia Schuch⁴

RESUMO

1. Introdução A kombucha é uma bebida fermentada originada no Oriente, a base de chá verde, preto ou branco, e obtida pela fermentação do chá por uma associação simbiótica de bactérias e leveduras, resultando em uma bebida um pouco doce, ligeiramente ácida e atualmente consumida em todo o mundo. O açúcar é um ingrediente essencial na produção da kombucha, visto que é o substrato para a simbiose de bactérias e leveduras que o transformarão nas substâncias que a caracterizam. O açúcar pode ser substituído por mel e, neste caso, a bebida geralmente é denominada de kombucha do Himalaia ou Jun. Os grupos de microrganismos estão presentes tanto no líquido da kombucha quanto na matriz polissacarídica flutuante chamada de SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts), compreendendo principalmente bactérias acéticas e levedura, além de bactérias lácticas em menores proporções (Chakravorty et. al. 2016). A Kombucha está associada a muitos benefícios à saúde. Possui características de alimento funcional e apresenta propriedades como anticarcinogênica, antimicrobiana, antioxidante, anti-hiperglicêmica, anti-hiperlipidêmica (Dufrense & Farnworth, 2000). A Meliponicultura, nome dado à criação de abelhas sem ferrão (Hymenoptera: Apidae), vem se consolidando como atividade produtiva no estado do Amazonas devido ao esforço de instituições de ensino, pesquisa e extensão na sistematização de informações técnicas sobre manejo e desenvolvimento de metodologias para a criação racional dessas abelhas nas comunidades ribeirinhas e indígenas, bem como também, no esforço multi-institucional para o reconhecimento da Meliponicultura no âmbito da legislação ambiental (Fernandes et. al. 2018). Este trabalho teve como objetivo realizar um experimento preliminar para verificar a aceitação do jun elaborado com mel de abelhas indígenas sem ferrão em comparação com a kombucha, produto já amplamente conhecido.

2. Material e métodos

2.1. Elaboração da kombucha As fermentações foram realizadas em suqueira de vidro com capacidade de 5 litros, abertura de 9 centímetros de diâmetro e coberta com pano poroso para possibilitar a passagem de ar e impedir a contaminação por insetos e/ou sujeiras físicas. As fermentações foram conduzidas em temperatura ambiente (≈ 25 a 28°C) durante 7 dias. Foram utilizados como ingredientes 50 g de açúcar, 5 g de chá verde (*Camelia sinensis*) e água mineral (Marca Puríssima, pH 7,04). A água foi aquecida a 80°C e após adicionados o açúcar e chá que permaneceram em infusão por 10 minutos. Após resfriamento à temperatura ambiente, foi adicionado o SCOBY como kombucha de arranque. As medições de pH devem ser feitas em todas as amostras.

2.2. Elaboração do Jun Para a elaboração do Jun foram utilizadas as mesmas condições, com a substituição do açúcar por 100 mL de mel de *Melipona interrupta*, SCOBY próprio para jun e tempo de fermentação de cinco dias.

2.3. Análise sensorial As amostras (40 mL), foram servidas a 5°C aleatoriamente em copos de plástico codificados com números de três dígitos. A análise sensorial foi realizada por 15 degustadores não treinados para avaliar os atributos aparência, aroma, sabor, textura e impressão global (I.G.) utilizando o teste de aceitabilidade e uma escala hedônica estruturada com nove pontos, 9=gostei extremamente e 1=desgostei extremamente. A intenção de compra foi avaliada utilizando uma escala hedônica estruturada com cinco pontos, 5= certamente compraria e 1= certamente não compraria.

3. Resultados e

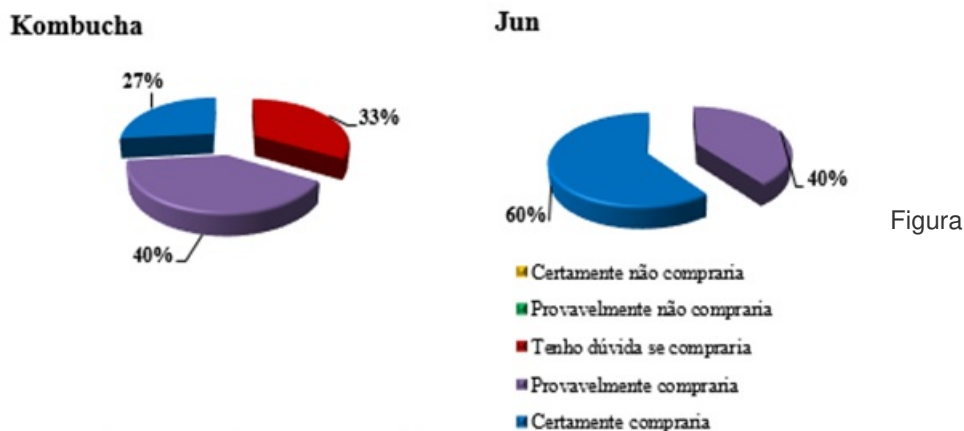
¹ Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, klarissaprado34@gmail.com

² Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, thomasericksen5@gmail.com

³ Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS ZONA LESTE, rinaldo.fernandes@ifam.edu.br

⁴ Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, lucia.boeira@ifam.edu.br

discussão Os resultados obtidos na análise sensorial da kombucha e jun estão demonstrados na Tabela 1. Kombucha Jun Aparência 7,2 8 Aroma 7 7,9 Sabor 7 8,2 Textura 6,9 8,2 Impressão Global 6,7 8,3 Tabela 1. Médias obtidas na análise sensorial da kombucha e Jun para os atributos avaliados. Conforme observado na Tabela 2, os valores médios obtidos para os atributos aparência, aroma, sabor, textura e impressão global para o jun foram maiores quando comparados com os valores obtidos para a kombucha. Todos os degustadores relataram um sabor característico de mel no jun. As respostas dos degustadores para a intenção de compra estão demonstradas na Figura 2.



2. Percentual de respostas para a intenção de compra da kombucha e jun. Como demonstrado na Figura 2, a resposta “certamente compraria” foi obtida pela maioria dos degustadores (60%) para o jun e para a kombucha foi obtida pela minoria (27%) dos degustadores. Os resultados preliminares na análise sensorial do jun demonstraram uma aceitação satisfatória do produto e futuros trabalhos serão realizados para a otimização do processo incluindo o monitoramento das condições do processo e parâmetros físico-químicos e microbiológicos. 4. Conclusão Considerando as condições experimentais e resultados preliminares obtidos na análise sensorial, pode-se concluir que a elaboração de jun representa uma alternativa tecnológica promissora para agregar valor ao mel de abelhas indígenas sem ferrão da Amazônia. 5. Referências Chakravorty, S., Bhattacharya, S., Chatzinotas, A., Writachit, C., Bhattacharya, D., Gacchui, R. Kombucha tea fermentation: Microbial and biochemical dynamics. International Journal of Food Microbiology, v. 220, p. 63–72, 2016. Dufresne, C. & Farnworth, E. (2000). Tea, Kombucha, and health: a review. Food Research International, [s. l.], v. 33, n. 6, p. 409-421. Fernandes, R. S.; Gomes, C. M. V. ; Souza, I. V. ; LIMA, J. S. . Extensão em meliponicultura na comunidade indígena Moyray, Autazes/AM. NEXUS, v. 4, p. 41-47, 2018. Agradecimentos Ao PAD CIT - IFAM.

PALAVRAS-CHAVE: mel, abelha sem ferrão, jun, kombucha do Himalaia

¹ Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, klarissaprado34@gmail.com

² Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, thomasericksen5@gmail.com

³ Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS ZONA LESTE, rinaldo.fernandes@ifam.edu.br

⁴ Instituto Federal do Amazonas- IFAM CAMPUS MANAUS CENTRO, lucia.boeira@ifam.edu.br