



PERFIL SENSORIAL DE QUATRO FORMULAÇÕES DE KOMBUCHA A BASE DE CHÁ VERDE E SUCO DE ABACAXI

Julyana Cardoso Taveira¹, Mércia Melo De Almeida Mota²

RESUMO

Kombucha é uma bebida agrioce fermentada de origem asiática, que vem inovando o mercado de bebidas funcionais devido aos seus supostos benefícios para a saúde, que incluem múltiplas propriedades funcionais. A sua obtenção consiste na adição de um biofilme celulósico, constituído por bactérias e levedura, ao chá base adoçado. A kombucha pode ser saborizada com ingredientes como frutas ou seu suco, trazendo um novo sabor para a bebida e agregando valores nutricionais. Diante do exposto, o objetivo deste trabalho foi avaliar e elaborar as características sensoriais, variando a concentração de suco de abacaxi, as formulações foram analisadas sensorialmente através do teste de aceitação avaliando os parâmetros aparência, aroma, sabor, doçura e a intenção de compra usando o Teste de Tukey. Observou-se que a concentração de suco de abacaxi teve efeito significativo entre as amostras, e a amostra com adição de 30% de suco de abacaxi foi a que obteve maior índice de aceitabilidade. A análise de intenção de compra mostrou que grande parte dos consumidores teria dúvidas se comprariam o produto. Conclui-se que para adquirir uma bebida tipo kombucha com qualidade sensorial satisfatória a concentração de suco deve ser de 30%.

Palavras-chave: Chá fermentado; *Ananas comosus*; caracterização, *Camellia Sinenses*.

¹ Graduanda de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, julyana.cardoso@estudante.ufcg.edu.br

² Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: mercia01@gmail.com



PERFIL SENSORIAL DE QUATRO FORMULAÇÕES DE KOMBUCHA A BASE DE CHÁ VERDE E SUCO DE ABACAXI

ABSTRACT

Kombucha is a fermented bittersweet drink of Asian origin, which has been innovating the functional drinks market due to its supposed health benefits, which include multiple functional properties. It is obtained by adding a cellulosic biofilm made up of bacteria and yeast to the sweetened tea base. Kombucha can be flavored with ingredients such as fruits or its juice, bringing a new flavor to the drink and adding nutritional values. Given the above, the objective of this work was to evaluate and elaborate the sensory characteristics, varying the concentration of pineapple juice, the formulations were sensorially analyzed through the acceptance test evaluating the parameters appearance, aroma, flavor, sweetness and purchase intention using the Tukey Test. It was observed that the concentration of pineapple juice had a significant effect between the samples and the sample with the addition of 30% pineapple juice was the one with the highest acceptability index. The purchase intention analysis showed that most consumers would have doubts as to whether they would buy the product. It is concluded that to acquire a kombucha-type drink with satisfactory sensorial quality, the juice concentration must be 30%.

Keywords: Fermented drink, *Ananas comosus*; characterization, *Camellia Sinensis*.