



ANÁLISE DE COMPOSTOS FENÓLICOS NO CHÁ VERDE, CHÁ PRETO E KOMBUCHAS

Resumo

**Gabriela Olba do Couto
Cristina Peitz de Lima (Orientadora)**

A kombucha é uma bebida funcional, agrioce e gaseificada preparada a partir da fermentação de chás originários da planta *Camellia sinensis*, geralmente chá verde e chá preto. Uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras denominada SCODY é adicionada aos chás adoçados com açúcar e assim ocorre a fermentação. Composta principalmente por probióticos, a kombucha, tem efeitos importantes no trato gastrointestinal e sistema imunológico. Além disso, apresenta polifenóis em sua composição e consequentemente ação antioxidante. O consumo freqüente da kombucha está associado à redução dos níveis de colesterol, melhora do funcionamento intestinal, melhora da digestão, entre outros. Já os chás, são bebidas popularmente conhecidas por seus efeitos positivos sobre a saúde humana. O chá obtido a partir da *Camellia sinensis* é a segunda bebida mais consumida no mundo e está associado a diversos benefícios a saúde quando utilizada de maneira regular na dieta como por exemplo, ação anti-inflamatória e antioxidante, melhora da função imunológica, auxílio no tratamento de obesidade e doenças cardiovasculares. O objetivo deste trabalho foi analisar o teor de compostos fenólicos presentes nos chás verdes e preto preparados apenas por infusão, e nas kombuchas preparadas a partir destes mesmos chás. Os chás foram preparados por infusão e 100 mL de cada chá foi congelado para análise posterior. As kombuchas foram preparadas a partir destes mesmos chás. A análise foi realizada em triplicata 15 dias após o início da fermentação das kombuchas. Para o doseamento dos compostos fenólicos das kombuchas e dos chás, foi utilizado o reativo de Folin Ciocalteau. Foi preparada uma curva padrão a partir de uma solução de ácido gálico utilizando concentrações entre 25 a 600 mcg/mL. A medida foi realizada em espectrofotômetro a 760nm, contra um branco. Conclusão: o processo de fermentação na preparação da kombucha não diminuiu o teor de compostos fenólicos da bebida em relação aos chás preparados apenas por infusão.

Palavras chave: *Camellia sinensis*; kombucha; fermentação; compostos fenólicos