



DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS NO CHÁ VERDE E NO CHÁ DE HIBISCO E EM SUAS RESPECTIVAS KOMBUCHAS

Bruna Eduarda de Araujo
Sarah Cristina Rodrigues
Cristina Peitz de Lima

Resumo

A kombucha é uma bebida fermentada, tradicionalmente produzida a partir da fermentação do chá verde e preto (*Camellia sinensis*) e adicionado por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras, conhecida como SCOPY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast*). O hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L.), pertencente à família Malvaceae, tem despertado grande interesse científico e comercial em função do seu elevado teor de compostos fenólicos, sendo também reconhecido por sua expressiva atividade antioxidante. A kombucha, se destaca por ser um alimento amplamente consumido devido às suas propriedades antioxidantes, antimicrobianas, anti-inflamatórias e probióticas. A crescente busca por esses alimentos representa uma importante tendência no cenário contemporâneo e impulsiona o interesse científico e comercial por produtos naturais com propriedades bioativas. Este estudo tem como objetivo determinar o teor dos compostos fenólicos presentes no chá verde e no chá de hibisco e em suas respectivas kombuchas a partir da infusão dos chás. Foram adicionados 5 g de chá de hibisco (*Hibiscus sabdariffa* L) e 5 g de chá verde (*Camellia sinensis*) a 1 litro de água previamente fervida, para cada tipo de chá. Em seguida, os chás foram deixado em infusão por 10 minutos. Após esse período, as infusões foram coadas e transferidas para outros recipientes de vidro, onde permaneceram até atingirem a temperatura ambiente. Para o preparo de cada kombucha, foram adicionados 70 g de substrato açucarado e 150 mL de chá de arranque. Após 10 dias, o SCOPY foi retirado e a fermentação foi conduzida por mais 5 dias. Para determinação de compostos fenólicos utilizou-se o reativo de Folin-Ciocalteau, foi preparada uma curva analítica utilizando como padrão o ácido gálico, a leitura foi realizada em espectrofotômetro a 760 nm e os resultados foram expressos em mcg/mL de compostos fenólicos. Observou-se que as amostras de chá verde e de kombucha de chá verde apresentaram as maiores concentrações de compostos fenólicos 118,4 mcg/mL e 142,8 mcg/mL respectivamente. A kombucha de chá de hibisco apresentou 101,8 mcg/mL de compostos fenólicos, concentração superior em relação ao chá de hibisco que obteve 67,7 mcg/mL de compostos fenólicos. Através dos achados verificou-se que o processo de fermentação da kombucha aumenta as concentrações de compostos fenólicos quando comparado com o chá verde ou de hibisco. Isso pode ocorrer devido aos complexos fenólicos presentes no chá que podem sofrer biotransformação durante o processo de fermentação, ocasionada pela exposição ao ambiente ácido e à ação das enzimas liberadas pelas bactérias e leveduras do SCOPY, resultando em alterações no potencial antioxidante do produto fermentado.

Palavras-chave: *Camellia sinensis*; Compostos fenólicos; *Hibiscus sabdariffa*; Kombucha; Fermentação.