

## ELABORAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA ADICIONADA DE PÓ DA SEMENTE DE AÇAÍ

Lorena Da Silva Lima<sup>1</sup>  
Guilherme Oliveira Nogueira<sup>2</sup>  
Mayra Garcia Maia Costa<sup>3</sup>

### RESUMO

Este projeto tem como objetivo desenvolver uma bebida fermentada a partir do pó de açaí, utilizando chá verde como base para fermentação e cajuína para saborização. O interesse pela fermentação de frutas é crescente devido às suas propriedades funcionais e seu potencial para gerar produtos inovadores. A utilização das sementes de açaí torradas (*Euterpe oleracea* Mart.) para elaboração de novas bebidas representa um avanço significativo contribui para a valorização dos subprodutos da produção do açaí. Durante o processo de produção de polpas, gelados, geleias, cremes e outros produtos alimentícios, apenas a polpa da fruta é aproveitada, resultando na geração de uma quantidade significativa de resíduos. Foram realizados testes com diferentes concentrações de pó da semente de açaí torrada (0,0%, 7%, 15%) para determinar o impacto nas características da fermentação, utilizando chá verde como substrato e cajuína como agente de saborização. A fermentação foi acompanhada por meio da variação do pH ao longo de 8 dias, com medições periódicas. O processo foi conduzido em temperatura ambiente e a fermentação ocorreu por diferentes agentes para verificar qual maior eficiência, utilizou-se 3 agentes fermentadores diferentes o starter, scoby e uma kombucha comercial. Os resultados preliminares indicaram que a concentração de 7% de pó de açaí apresentou o melhor equilíbrio entre sabor e fermentação. O pH mostrou uma oscilação de queda mais acentuada nos primeiros 5 dias, estabilizando-se a partir do 7º dia. A bebida apresentou características sensoriais agradáveis, com um leve sabor de açaí e notas sutis da cajuína. O desenvolvimento de uma bebida fermentada com pó de açaí, chá verde e cajuína mostraram-se viável, com potencial para ser comercializado como um produto funcional. Estudos futuros devem se concentrar em ajustes de concentração e fermentação para otimizar o processo e a qualidade sensorial, além de análises microbiológicas e físico-químicas para comprovar sua eficácia funcional.

**Palavras-chave:** Kombucha; Fermentação; Bebida; PH.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira, Ceará, Discente, [lorenalima@aluno.unilab.edu.br](mailto:lorenalima@aluno.unilab.edu.br)<sup>1</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira, Ceará, Discente, [guilherme.oliveira.nogueira@unilab.edu.br](mailto:guilherme.oliveira.nogueira@unilab.edu.br)<sup>2</sup>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro- Brasileira, Ceará, Docente, [mayra.garcia@unilab.edu.br](mailto:mayra.garcia@unilab.edu.br)<sup>3</sup>