



XXIX CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA (CIC)
2019
UACSA, UAST, UFAPE, CODAI e UEADTEC
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação
Coordenação de Programas Especiais



ESTUDO DA PRESENÇA DE FOLATOS EM KOMBUCHÁS ALIMENTADAS COM DOIS SUBSTRATOS DA PLANTA *Camellia Sinensis*, INVESTIGADOS POR CLAE-DAD

Arthur Victor da Silva¹, Emmanuela Prado de Paiva Azevedo², Ana Carolina dos Santos Costa³
E-mail: arthurg5.3107@gmail.com

1 Graduando, Bacharelado em Gastronomia

2 Docente, UFRPE – DTR

3 Docente, UFRPE – DTR

O uso das técnicas de fermentação, aplicadas aos alimentos, podem ser exercidas com os propósitos de aumentar o tempo de prateleira, alterar características sensoriais e de composição nutricional, a partir da formação de compostos do metabolismo microbiano. A concentração dos compostos pós-fermentativos pode variar conforme método de fermentação e composição da microbiota presente. Um dos subprodutos da fermentação de alguns microrganismos são os folatos, substâncias imprescindíveis para manutenção da homeostase no metabolismo humano, com papel fundamental na produção de energia, síntese de eritrócitos, replicação, reparo e metilação do DNA. Dessa forma, o chá que é bebida milenar de origem chinesa, quando submetido a fermentação a partir do contato com uma colônia simbiótica chamada SCOBY (*Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts*), transforma-se em outra bebida, denominada Kombuchá, de mesma origem. Ainda que o consumo desta bebida tenha sido descrito como milenar, somente nos últimos anos alguns aspectos de composição e implicações no consumo humano foram descritos pela literatura científica. Neste sentido, o presente trabalho objetivou identificar a presença de folatos em Kombuchá, deixadas em fermentação por 3 e 21 dias, obtida por fermentação do chá verde (*Camellia sinensis*) e do chá preto (*Camellia sinensis*). O mostro foi deixado em fermentação em frasco de vidro, previamente higienizado e dotado de tampa com válvula para troca gasosa. Usou-se a metodologia de separação de substâncias por cromatografia líquida de alta eficiência acoplado a um dispositivo varredura por arranjo de diodos ambos da marca Shimadzu. Os resultados das análises indicaram uma correlação entre o tempo de fermentação e a produção de folato, sendo possível identificar duas formas da substância, o 5-metiltetrahidrofolato com similaridade espectral em 95% com a substância padrão; e 10-formiltetrahidrofolato com 90% de similaridade. A escolha do substrato, chá preto ou chá verde, não apresentou diferença na produção de folatos em nenhum dos tempos de fermentação analisados.

Palavras-chave: gastronomia, ciência de alimentos, bebidas fermentadas, tempo de fermentação, vitamina b9.

Área do Conhecimento: Outros.

Realização:



Apoio:



FUNDAÇÃO APOLÔNIO SALLES
F A D U R P E