



Avaliação tecnológica do aproveitamento industrial de resíduo de batata-doce na forma de chá e kombucha



GIMSCOP

Aluna: Fabiane Angnes

Orientadora: Prof^a Luciane Ferreira Trierweiler

INTRODUÇÃO

- Produção brasileira de batata-doce (BD): **16^a** no ranking mundial.
- Folhas com alto **valor nutritivo** e **potencial antioxidante**.

Objetivo: Utilização das folhas de batata-doce para **produção de chá** e fermentação do mesmo para **produção de kombucha**

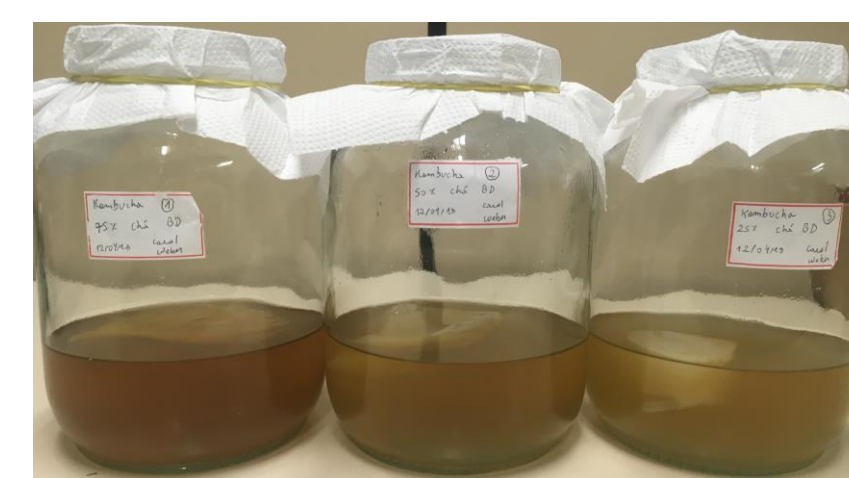
MATERIAIS E MÉTODOS

Chá de Batata Doce: baseado no método de produção do chá verde.

Seleção → Fixação → Enrolamento → Secagem



Kombucha: 200g de açúcar cristal → 24g de blend chá verde + chá BD → Água filtrada a 80°C → Filtrar → 250 mL do líquido inicial → SCOBY → 7-10 dias (pH 2,8-3,4)



Chá de Camomila, Erva Doce e Cidreira: três marcas diferentes de cada chá adquiridos em mercado local.

Infusões: 0,1g chá + 50mL água a 95°C (C=2g/L) → agitação em vortex por 10min → filtração

Análises:

- **UMIDADE:** secagem a 105°C até peso constante;
- **FENÓLICOS TOTAIS:** método de Folin-Ciocalteu;
- **SENSORIAL:** aparência, cor, aroma, sabor, sabor residual e aceitação global. Pontuação: 1 a 9. 90 participantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Amostra	Teor de umidade* [%]	Teor de compostos fenólicos totais* [mg EAG/g amostra] (base seca)
Folhas de batata-doce secas	4,27±0,11 ^a	20,75±0,70 ^b
Chá de batata-doce**	4,09±0,04 ^a	19,62±0,42 ^b
Chá de camomila***	10,22±0,21 ^b	11,89±0,45 ^a
Chá de erva-doce***	10,95±0,36 ^b	13,87±0,51 ^a
Chá de cidreira***	6,26±0,15 ^a	7,18±0,33 ^c

Kombucha	
Blend	pH
75% chá de BD	3,19
25% chá verde	
50% chá de BD	2,89
50% chá verde	
25% chá de BD	2,80
75% chá verde	

*Os valores de médias que não compartilham a mesma letra em cada coluna são significativamente diferentes, de acordo com o teste de Tukey, com 95% de confiança (p < 0,05).

**Média dos chás de batata-doce secos a 80°C.

***Média de todas as amostras de cada chá comercial.

Análise Sensorial: aceitação global média de **7,06** para o chá de folhas de batata-doce e **4,83** para a kombucha

CONCLUSÕES

- O valor de **compostos fenólicos totais** obtido para o **chá de folhas de batata-doce** é **superior** à média dos chás comerciais avaliados, indicando que há **potencial de comercialização**;
- O **pH** da **kombucha** com maior quantidade de chá verde foi o **menor**, mostrando que esse é o meio em que o SCOBY melhor se desenvolve; porém, a **diferença para o blend de 50% foi pequena**, o que indica que essa seja **uma quantidade ideal** para se usar de cada chá;
- A análise sensorial mostrou que o **chá de BD** foi **aceito** em uma escala de “gostei moderadamente”, e a **kombucha** foi **rejeitada** em uma escala de “desgostei levemente”, por estar **muito ácida**.