



## **Caracterização e uso sustentável do cambuí (*myrcia multiflora*): desenvolvimento bebidas fermentadas e análise sensorial**

Antonia Larissa Paulo Sousa<sup>1</sup>; Maria Fátima da Silva<sup>1</sup>; Luciana Façanha Marques<sup>2</sup>, Camilla Salviano Bezerra Aragão<sup>3</sup>; Alessandra Casagrande Ribeiro<sup>4</sup>; Maria Conceição Martins Ribeiro<sup>5</sup>, Juliana da Costa Nascimento<sup>6</sup>

- 1- Bolsista - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: antonia.larissa@aluno.ifsertao-pe.edu.br; maria.fatimal@ifsertao-pe.edu.br  
2- Orientadora - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: luciana.marques@ifsertao-pe.edu.br;  
3- Colaboradora – Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: camilla.salviano@ifsertao-pe.edu.br;  
4- Colaboradora–Universidade de São Paulo. E-mail para contato: alessandrcrib@usp.br;  
5- Colaboradora - Campus Salgueiro do IFSertãoPE. E-mail para contato: conceicao.ribeiro@ifsertao-pe.edu.br;  
6- Colaboradora – Universidade Federal do Ceará. E-mail para contato: julianacosta31@gmail.com.

### **RESUMO**

O Cambuí (*Myrcia multiflora*) é uma fruta nativa da região nordeste, apresenta cores do vermelho escuro ao roxo quando estão maduros e de sabor amargo, é uma fruta rica em bioativos, como vitamina C e antocianinas. A kombucha de origem asiática é uma bebida funcional a base de chá. Este trabalho objetivou elaborar a kombucha e avaliar suas características sensoriais. Foram elaboradas duas formulações da kombucha e armazenadas em potes de vidro junto do Scoby (levedura) e armazenados por 14 dias em temperatura ambiente: fermentação 1 (F1). Para a segunda fermentação (F2) foi adicionada a polpa do cambuí onde permaneceram por mais 4 dias em temperatura ambiente. Após todo processo da F1+F2, a bebida foi refrigerada para realização da análise sensorial. Foram aplicadas as fichas de recrutamento; o teste de aceitação baseado na escala hedônica de 9 pontos (1: desgostei muitíssimo e 9: gostei muitíssimo), avaliando cor, aroma, aparência, sabor, textura e impressão global; intenção de consumo com escala hedônica de 5 pontos e o CATA. O questionário foi aplicado para 100 provadores não treinados, entre alunos e servidores do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, campus Salgueiro. Os dados foram analisados no programa *Assistat* através da ANOVA, DIC simples e Teste de Tukey. Avaliando a intenção de consumo verificou-se que 65% dos provadores afirmaram que tomariam a bebida ocasionalmente, frequentemente, ou sempre. O que mostra que a bebida trouxe resultados eficazes, confirmando o potencial comercial da bebida. Avaliando as 9 possíveis respostas dos provadores destacamos as 3 mais bem colocadas relacionada com as duas amostras, no quesito relacionado a aparência evidenciaram que, 41% gostaram muito, 22,5 extremamente e 21% moderadamente, no quesito cor, 44% gostaram muito, 28% extremamente e 20,5 moderadamente, em relação ao aroma, 32% gostaram moderadamente, 17,5% nem gostou nem desgostou e 12% gostaram ligeiramente, relacionado a textura, 40,5% gostaram muito, 23,5 moderadamente e 15% extremamente, no quesito textura, 26% gostaram muito, 24,5 moderadamente e 15% gostaram extremamente e no último quesito avaliado, impressão global, 32% gostaram muito, 28% gostaram moderadamente e 10,5% gostaram extremamente. Diante dos dados apresentados podemos concluir que o produto teve uma boa aceitação nos quesitos avaliados, visto que dentre a escala de 9 pontos, os maiores percentuais ficaram entre, gostei moderadamente, gostei extremamente e gostei muito.

**Palavras-chave:** Cambuí; Kombucha; Análise sensorial

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Salgueiro

**Agradecimentos:** à Deus por mais esse feito. A prof<sup>a</sup>Luciana Façanha Marques, pela sabedoria e determinação com que me orientou durante a realização deste trabalho. Ao CNPq pelo apoio financeiro.