

Conhecimento e Diversidade: Caminhos para novas descobertas

K.o.m Beer: uma alternativa para ajudar no trato gastrointestinal

Pamela dos Santos Caitano¹
Maria Cassiane Acosta Maciel²
Ana Carolina Silva e Valls³
Leonardo Bittencourt⁴

Este trabalho tem o propósito de desenvolver uma cerveja artesanal combinada com o chá da Kombucha que ajude a regular a flora intestinal e auxilie na redução do estresse. Kombucha, é uma colônia de microrganismos probióticos que, fermentada com o chá preto ou verde juntamente com o açúcar, transforma-se em uma bebida rica em enzimas, vitaminas e ácidos. Uma pesquisa feita recentemente pelo grupo CONECTAR BR aponta que 76% dos brasileiros sentem que o funcionamento do intestino impacta diretamente na qualidade de vida. As análises feitas até o momento, baseadas na observação e depoimento de pessoas que foram convidadas a consumir o chá da kombucha com regularidade, permitem afirmar que com o consumo regular e moderado da cerveja de kombucha se obterá visível melhora nas funções gastrointestinais, principalmente ao regular sua flora intestinal. Um mercado praticamente inexplorado ainda no Brasil, onde a Kombucha ainda é pouco conhecida e comercializada, a ideia deste projeto é trazer ao consumidor, especialmente aos que apreciam um conceito de alimentação saudável e Slow Food, bem como aos apreciadores da cerveja artesanal, um produto saboroso com inúmeros benefícios à sua saúde e bem-estar e que tenha seu acesso facilitado ao público em geral. Para elaborar a cerveja artesanal através da colônia de bactérias da kombucha, necessitamos de quatro passos: fermentação do chá; misturação; filtragem e fermentação; e maturação. Esse processo dura cerca de trinta dias ao total para se obter a bebida completamente fermentada e já engarrafada. A cerveja é feita através da

¹ Aluna Escola Técnica em Saúde do HCPA.

² Aluna Escola Técnica em Saúde do HCPA.

³ Professora orientadora.

⁴ Professor co-orientador.

Conhecimento e Diversidade: Caminhos para novas descobertas

fermentação do chá obtido pela kombucha (chá preto, açúcar e a zoogeleia da kombucha fermentados juntos por aproximadamente seis dias), misturada posteriormente ao líquido da cerveja (lúpulo, malte, água e fermento) onde, juntos, são deixados para fermentar por mais quinze dias em um processo de fabricação padrão de cerveja artesanal. Dado este período, a cerveja é engarrafada e passa por uma terceira fermentação (maturação), até que esteja borbulhante, atinja o sabor e refrescância ideais buscadas em uma boa cerveja artesanal, sem perder seu poder nutricional. A cerveja de kombucha já teve sua primeira fabricação, a título de teste, onde se obteve uma cerveja de cor clara, no estilo Amber Ale, com sabor frutado, de leve amargor e adstringência. Desta primeira fabricação, foram engarrafados 6 litros de cerveja, que posteriormente foram oferecidos como degustação ao público em geral (pessoas entre 18 e 50 anos, ambos os sexos) com retorno positivo em relação a sabor e textura da mesma, onde também tivemos retorno quanto à viabilidade de venda da cerveja, interesse no conceito do produto e aceitação de mercado.

Palavras-chave: Kombucha, Cerveja, Benefícios.