

## Atividade antibacteriana de kombuchas comerciais

*Jeniffer Ferreira de Miranda<sup>1</sup>; Fabrício Freitas Fernandes<sup>2</sup>; Adriene Ribeiro Lima<sup>1</sup>*

<sup>1</sup>*Faculdade de Farmácia  
Departamento de Bromatologia  
Universidade Federal Fluminense - UFF*  
<sup>2</sup>*Universidade de São Paulo – USP  
adrianelima@id.uff.br*

**Sessão do trabalho:** 11 – Outros tópicos em microbiologia de alimentos.

Conhecida popularmente por suas potenciais propriedades terapêuticas, o consumo e, conseqüentemente, a produção e comercialização de kombucha tem se difundindo e aumentando significativamente no mundo, em especial no Brasil. Levemente ácida e carbonatada, a kombucha é produzida de forma tradicional a partir da fermentação do chá preto ou verde por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras, conhecida como SCOBY. No entanto, a adição de outros ingredientes para sua saborização ou a utilização de diferentes substratos tem se tornado uma prática muito comum. Este trabalho teve como objetivo avaliar a atividade antibacteriana de kombuchas produzidas e comercializadas no Brasil. As análises foram realizadas em duas kombuchas comerciais não alcoólicas, de mesma marca, sendo uma delas saborizada com maracujá (KM) e a outra com limão siciliano (KS). Foram mensurados pH e teor de sólidos solúveis (°Brix), e avaliada a atividade antibacteriana contra *Listeria monocytogenes* (CLIST2194) e *Salmonella* Typhimurium (IOC 190) pelo método de microdiluição em placa. Uma solução de etanol a 0,5%, mesma concentração informada no rótulo de ambas kombuchas, foi elaborada para avaliar se essa nesta concentração o etanol poderia apresentar ação antibacteriana. Ambas kombuchas apresentaram pH de 3,0, e teor de sólidos solúveis de 3,5° e 3,4° Brix para KS e KM, respectivamente. Com relação a atividade antimicrobiana KS e KM exibiram apenas atividade bacteriostática contra as duas bactérias testadas, com concentração inibitória mínima de 500 µL/mL. A solução etanólica a 0,5% não apresentou atividade antibacteriana. A atividade antimicrobiana de kombuchas já foi relatada por diversos estudos. A bebida é conhecida por suas propriedades antimicrobianas contra vários microrganismos patogênicos. Muitos compostos químicos, como ácidos orgânicos, bacteriocinas, proteínas, enzimas, polifenóis e seus derivados, presentes no substrato ou produzidos durante o período de fermentação, podem estar associados com a sua atividade antimicrobiana.

**Palavras-chave:** Bebida fermentada. Efeito antimicrobiano. Patógenos alimentares.