



8º SIMPÓSIO DE SEGURANÇA ALIMENTAR  
SISTEMAS ALIMENTARES E ALIMENTOS SEGUROS



## POTENCIAL ANTIOXIDANTE E CONTEÚDO FENÓLICO DE KEFIR À BASE DE BEBIDAS VEGETAIS UHT

8º Simpósio de Segurança Alimentar - Sistemas Alimentares e Alimentos Seguros, 8ª edição, de 03/10/2023 a 05/10/2023  
ISBN dos Anais: 978-65-5465-068-7

**PINHEIRO; Diean Fabiano Alvares<sup>1</sup>, WEISHEIMER; Ingrid Murielly<sup>2</sup>, MACEDO; Rejane Martins<sup>3</sup>, BUFFON; Jaqueline Garda<sup>4</sup>, CHRIST-RIBEIRO; Anelise<sup>5</sup>**

### RESUMO

O consumo de alimentos veganos, plant-based e dairy-free se tornou uma tendência mundial, sendo o setor de bebidas funcionais um dos segmentos que mais crescem no mercado, devido aos inúmeros benefícios associados à saúde e ao bem-estar. O kefir de água é uma bebida levemente ácida, efervescente e de baixo teor alcoólico, fermentada por um conjunto de bactérias e leveduras denominado grãos de kefir. Por ser uma bebida probiótica obtida de chás, sucos e outros extratos vegetais, contém uma variedade de compostos bioativos com atividade antioxidante. No entanto, a legislação brasileira não define parâmetros de produção para o kefir de água, bem como faltam estudos que demonstrem suas propriedades funcionais em substratos específicos e que estimulem o desenvolvimento de bebidas probióticas vegetais no Brasil. Neste contexto, o objetivo deste estudo foi avaliar a atividade antioxidante fenólica (AAF) de kefires vegetais, empregando os métodos ABTS, DPPH e OH, segundo as metodologias de Rufino et al. (2007), Santos et al. (2011) e Rossi et al. (2013), respectivamente. Os kefires foram produzidos a partir de grãos de kefir de água (KA), inoculados em bebida vegetal de coco UHT (BC) e bebida à base de soja UHT (BS), sendo fermentados em estufa à 25 °C por 24 h e maturados sob refrigeração à 4 °C por 24 h. Os extratos fenólicos dos kefires foram quantificados e utilizados para determinação da AAF, conforme a metodologia de Christ-Ribeiro et al. (2019). Os resultados mostraram que o teor de compostos fenólicos do substrato BS aumentou em 91% após a fermentação (2,4 para 4,6 mg EAG/g), enquanto não houve alteração no conteúdo fenólico da BC (1,6 mg EAG/g). Quanto à AAF, o kefir da BS foi superior ao kefir da BC em todos os métodos empregados (ABTS: 64,5% e 29,6%; DPPH: 86,5% e 64,8%; OH: 16,3% e 12,2% de inibição dos radicais, respectivamente). Dessa forma, foi demonstrado o potencial produtivo do kefir em bebidas vegetais UHT, bem como a capacidade dos grãos de KA em aumentar o conteúdo fenólico e melhorar as propriedades antioxidantes dessas bebidas.

**PALAVRAS-CHAVE:** kefir de água, bebidas funcionais, alimentos probióticos, plant-based

<sup>1</sup> FURG, dieanpinheiro@furg.br

<sup>2</sup> FURG, ingridweisheimer@gmail.com

<sup>3</sup> FURG, rejane.macedo@hotmail.com

<sup>4</sup> FURG, jaquelinegarda@yahoo.com.br

<sup>5</sup> FURG, anelise.christ@hotmail.com

<sup>1</sup> FURG, dieanpinheiro@furg.br  
<sup>2</sup> FURG, ingridweisheimer@gmail.com  
<sup>3</sup> FURG, rejane.macedo@hotmail.com  
<sup>4</sup> FURG, jaquelinegarda@yahoo.com.br  
<sup>5</sup> FURG, anelise.christ@hotmail.com