



## XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2023
<b>Local</b>	Campus Centro - UFRGS
<b>Título</b>	Avaliação da atividade antioxidante in vitro e toxicidade in vivo de kombucha de chá verde padronizada
<b>Autor</b>	LAURA SOARES GARBIN
<b>Orientador</b>	MARCO ANTONIO ZACHIA AYUB

A kombucha é uma bebida obtida pela infusão de chá (*Camellia sinensis*) e açúcar fermentada por cultura simbiótica de bactéria e levedura (SCOBY). Esta bebida surgiu nos países orientais e ficou conhecida mundialmente pelas suas propriedades funcionais. Em virtude disso, esta pesquisa tem como objetivo avaliar a toxicidade de kombucha de chá verde padronizada e comparar seu conteúdo de compostos fenólicos totais (CFT) e atividade antioxidante em relação a sua matéria prima não fermentada (chá verde) e uma kombucha obtida comercialmente. Para isso, amostras de chá verde, kombucha de chá verde padronizada e kombucha industrializada foram analisadas quanto ao conteúdo de CFT pelo método de Folin-Ciocalteu e atividade antioxidante *in vitro* através da capacidade de absorção de radicais de oxigênio (ORAC) e remoção do radical ABTS. Ainda, quatro concentrações (25, 35, 125 e 250  $\mu\text{L/mL}$ ) e kombucha de chá verde padronizada foram testadas quanto sua toxicidade em modelo *in vivo* de *C. elegans*. A kombucha de chá verde padronizada apresentou significativamente ( $p < 0,05$ ) menor conteúdo de CFT e atividade antioxidante quando comparada ao chá verde não fermentado. Entretanto, a mesma demonstrou significativamente ( $p > 0,05$ ) uma maior quantificação de CFT e capacidade antioxidante frente a kombucha industrializada. Ainda, a kombucha de chá verde padronizada não apresentou toxicidade nas doses testadas ( $p < 0,05$ ). Diante desses resultados, a kombucha de chá verde padronizada demonstrou ser uma bebida segura para consumo, porém mais estudos são necessários a fim de entender a transformação de seus compostos funcionais durante a fermentação e definir o potencial da kombucha na promoção da saúde.