



BEBIDAS VEGETAIS FERMENTADAS ORGÂNICAS

II SEMINÁRIO CADEIA PRODUTIVA DE ALIMENTOS E PRODUTOS ORGÂNICOS, 2ª edição, de 02/03/2023 a 03/03/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-022-9

SANTOS; Vinicius Domingues ¹, LOLATO; Eduardo ², GUERGOLETTI; Karla Bigetti ³

RESUMO

Nos últimos anos, tem ocorrido uma notável expansão na produção de alimentos orgânicos em todo o mundo, liderada principalmente por países da Europa, América do Norte e China. As vendas destes tipos de produtos têm aumentado a uma taxa média anual de 11%, refletindo a crescente demanda dos consumidores por alimentos mais saudáveis e sustentáveis. Esse crescimento tem sido impulsionado por vários fatores, incluindo a preocupação com a saúde e o meio ambiente, o aumento da conscientização sobre a importância da agricultura orgânica e o surgimento de novas tecnologias que permitem sua produção em larga escala. Além disso, muitos países estão implementando políticas e regulamentações que incentivam a produção e venda, como a certificação de produtos e a criação de programas de incentivo fiscal para os produtores. Com esse cenário em ascensão, é esperado que a produção e venda de alimentos orgânicos continuem a crescer nos próximos anos. O objetivo deste trabalho foi discorrer sobre o desenvolvimento de bebidas vegetais fermentadas orgânicas, tendo em vista o impacto socioambiental positivo que a certificação orgânica pode trazer a estes produtos. Para isso foi realizado a revisão de literatura com o intuito de observar trabalhos utilizando a base de dados *Scopus*, *Sciencedirect*, *Scielo*, Portal da Capes, *Web of Science*, com as palavras-chave bebidas, fermentados, Kombucha, produção orgânica. As bebidas vegetais fermentadas, como Kombucha, são um dos produtos que vêm ganhando espaço no mercado de orgânicos. Isso ocorre porque, como já foi constatado, essas bebidas desempenham papéis importantes no organismo humano, como reduzir o risco de doenças crônicas não transmissíveis e são reprodutíveis. A utilização de ingredientes selecionados na formulação desses produtos confere características importantes à bebida. Para a certificação de bebidas fermentadas orgânicas, primeiramente deve-se selecionar ingredientes certificados para a produção, além de manter práticas que visem a manutenção da cadeia. A fermentação ocorre em duas etapas, sendo a primeira fase uma fermentação aeróbia e a segunda fase anaeróbia combinado de uma simbiose entre bactérias acéticas, lácticas e leveduras. Quando bebidas fermentadas são certificadas, há a contribuição para a redução do uso de agrotóxicos e fertilizantes químicos, promovendo a conservação do solo e da biodiversidade local, além de conferirem maior confiança e segurança ao consumidor. A certificação orgânica tem impactos socioeconômicos positivos, como o fortalecimento da agricultura familiar e o desenvolvimento de cadeias

¹ Universidade Estadual de Londrina, vinicius.dsantos@uel.br

² Universidade Estadual de Londrina, eduardo.lolato@uel.br

³ Universidade Estadual de Londrina, karla@uel.br

produtivas mais justas e sustentáveis. Além disso, a produção dessas bebidas pode gerar oportunidades de negócios para pequenos e médios produtores de ingredientes orgânicos e contribuir para o desenvolvimento econômico das regiões produtoras. Dessa forma, estimular o desenvolvimento de bebidas fermentadas orgânicas certificadas pode ser uma estratégia importante para promover a sustentabilidade socioambiental na produção de alimentos e bebidas, contribuindo para a promoção da saúde, do meio ambiente e do desenvolvimento econômico local, para a geração de emprego e renda em regiões rurais e a valorização dos produtos locais, além de ser uma opção saborosa para os consumidores.

PALAVRAS-CHAVE: Bebidas, Fermentados, Produção orgânica

¹ Universidade Estadual de Londrina, vinicius.dsantos@uel.br

² Universidade Estadual de Londrina, eduardo.lolato@uel.br

³ Universidade Estadual de Londrina, karla@uel.br