

ANEXO V – FORMULÁRIO INDICADORES DE IMPACTOS

Autor(a): Paulo Sérgio Pedroso Costa Júnior

Orientador(a): Rosane Freitas Schwan

Programa de Pós-Graduação em: Microbiologia Agrícola

Título: “O QUE CARACTERIZA A BEBIDA KOMBUCHA? UMA COMPARAÇÃO ENTRE INFUSÃO DE CHÁ VERDE E CAFÉ ARÁBICA FERMENTADAS POR CULTURA SIMBIÓTICA DE BACTÉRIAS E LEVEDURAS (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeasts - SCOBY)”

Tipos de Impactos:

(X) sociais (X) tecnológicos (X) econômicos (X) culturais () outros: _____

Áreas Temáticas da Extensão:

() 1. Comunicação

(X) 2. Cultura

() 3. Direitos humanos e justiça

() 4. Educação

() 5. Meio ambiente

(X) 6. Saúde

(X) 7. Tecnologia e produção

() 8. Trabalho

Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

() 1. Erradicação da pobreza

() 2. Fome zero e agricultura sustentável

(X) 3. Saúde e Bem-estar

() 4. Educação de qualidade

() 5. Igualdade de Gênero

() 6. Água potável e Saneamento

() 7. Energia Acessível e Limpa

() 8. Trabalho decente e crescimento econômico

(X) 9. Indústria, Inovação e Infraestrutura

() 10. Redução das desigualdades

() 11. Cidades e comunidades sustentáveis

(X) 12. Consumo e produção responsáveis

() 13. Ação contra a mudança global do clima

() 14. Vida na água

() 15. Vida terrestre

() 16. Paz, justiça e instituições eficazes

() 17. Parcerias e meios de implementação

Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais

O estudo sobre a produção de kombucha utilizando infusão de café arábica como alternativa ao chá verde apresenta impactos significativos em diversas esferas. Socialmente, a pesquisa promove a democratização do acesso à ciência ao explorar uma bebida popular e funcional, ampliando o conhecimento sobre suas propriedades benéficas e fortalecendo a interação entre academia e sociedade. No campo tecnológico, destaca-se a inovação no processo fermentativo, demonstrando a viabilidade de utilizar uma matéria-prima amplamente consumida no Brasil, como o café, para produzir kombucha com características físico-químicas e microbiológicas semelhantes ao tradicional. Economicamente, a inclusão de novos ingredientes expande o mercado de bebidas funcionais, oferecendo alternativas que podem fortalecer a cadeia produtiva do café, incentivando pequenos e médios produtores locais. Culturalmente, a pesquisa valoriza e diversifica o uso de insumos tradicionais brasileiros, como o café, reforçando a identidade nacional e fomentando práticas de sustentabilidade ao possibilitar o uso de resíduos agroindustriais. Os resultados alcançados indicam o potencial de novas possibilidades na indústria de alimentos e bebidas, com enfoque em inovação e funcionalidade, consolidando o Brasil como referência no setor.

Social, technological, economic and cultural impacts

The study on kombucha production using Arabica coffee infusion as an alternative to green tea has significant impacts in various spheres. Socially, the research promotes the democratization of access to science by exploring a popular and functional beverage, expanding knowledge about its beneficial properties and strengthening the interaction between academia and society. Technologically, it highlights innovation in the fermentation process, demonstrating the feasibility of using a raw material widely consumed in Brazil, such as coffee, to produce kombucha with physicochemical and microbiological characteristics similar to the traditional version. Economically, the inclusion of new ingredients expands the functional beverage market, offering alternatives that can strengthen the coffee production chain and encourage small and medium-sized local producers. Culturally, the research values and diversifies the use of traditional Brazilian inputs, such as coffee, reinforcing national identity and fostering sustainable practices by enabling the use of agro-industrial residues. The results achieved indicate the potential for new possibilities in the food and beverage industry, focusing on innovation and functionality, consolidating Brazil as a reference in the sector.

Assinatura do(a) autor(a)

Assinatura do(a) orientador(a)