



## Potencial bioativo do sabonete de kombucha e Scoby no cuidado com a pele

### Autor(res)

Eliane Rosa Da Silva Dilkin  
Isabelli Melgarejo Souza  
Maria Eduarda Da Silva  
Luis Henrique Camargo Costa  
Joyce Cristina Da Silva Andrade

### Categoria do Trabalho

Pesquisa

### Instituição

IFMS - INSTITUTO FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL

### Introdução

A busca por estilos de vida mais saudáveis e ambientalmente sustentáveis vem se popularizando nos últimos anos. Com isso, produtos naturais obtidos de matéria-prima vegetal à base de Kombucha e o Scoby empregadas no mercado de cosméticos, oferece uma grande variedade de propriedades terapêuticas, principalmente para a manutenção da saúde da pele (BARBOZA et al., 2021). Diante desse nicho de mercado, fabricação de sabonetes artesanais, seguindo os processos químicos de reações de saponificação, referente a planta *Camellia sinensis*, conhecida como chá-da-índia, onde somados aos óleos vegetais, agregando os princípios ativos do Scoby, oriundo do processo fermentativo de produção do Kombucha, promove a produção do sabonete artesanais muito aceito, especialmente para a pele; contudo, oferecendo várias propriedades medicinais, como: antimicrobianas, anti-inflamatórios, antioxidantes (BUSTAMANTE et al., 2020).

### Objetivo

Desenvolver uma formulação de sabonetes artesanais com o potencial medicinal de Kombucha e Scoby, mostrando foco da preservação dos recursos naturais não renováveis

### Material e Métodos

Primeiramente foram preparado a Kombucha e o Scoby, usou as folhas de *Camellia sinensis* (5 g/L) com água potável aquecida até 80°C, foi realizada a infusão por 10 minutos e esperamos a temperatura abaixar de 25°C a 36°C (BRASIL, 2019). Em seguida, foi adicionado de 150 g/L de açúcar. Com a obtenção da solução, foi adicionado o stater (mistura ácida de chá fermentado), para nova fermentação e a formação do Scoby. (CRUM & LAGORY, 2016); CHAKRAVORTY et al., 2019).

### Resultados e Discussão

Reações orgânicas qualitativas e quantitativas de cada reação de saponificação da produção do sabonete (BRAIBANTE, 2015), demora 4 semanas onde inicia em PH de 14, onde torna-se extremamente corrosivo, até o PH ideal igual 7. Toda as análises investigativa foram realizadas no laboratório de química do campus Campo



Grandes (IFMS), sempre confrontando sua relação com conteúdo de química orgânica em sala de aulas; os quais abordam conceitos teórico-experimentais. Assim, os resultados obtidos com a adição da Kombucha e o Scoby na formulação do sabonete artesanal alcançou o objetivo do projeto de boa formulação, aspectos consistente, produção de espuma e limpeza

## Conclusão

O sucesso na preparação do sabonete de Kombucha e Scoby despertou maior interesse dos discentes pelas pesquisas em química e ciências ambientais; contudo, reforça a busca atual de consumidores por produtos livres de fragâncias artificiais e sintéticos por outros de origem natural.

## Referências

BARBOZA, D. A. P.; MERLO, A. A.; PAZINATO, M. S. Plano Orientador “Grupos Cromóforos e sua Relação com a Cor”: Produto Educacional para uma Abordagem Experimental Investigativa da Química Orgânica no Ensino Médio. Revista Virtual de Química, v. 13, p. 650-660, 2021. DOI: 10.21577/1984-6835.20210036

BRASIL. Instrução Normativa nº41, de 17 de setembro de 2019. Estabelece o Padrão de Identidade e Qualidade da Kombucha em todo território nacional. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/>> Acesso em: 10 de janeiro 2025

BUSTAMANTE, M.; OOMAH, B. D.; OLIVEIRA, W. P.; BURGOS-DÍAZ, C.; RUBILAR, M.; SHENE, C. Probiotics and prebiotics potential for the care of skin, female urogenital tract, and respiratory tract. Folia microbiologica, v. 65, n. 2, p. 245–264, 2020. DOI: 10.1007/s12223-01900759-3.

CRUM, H.; LAGORY, A. The Big Book of Kombucha: Brewing, Flavoring, and Enjoying the Health Benefits of Fermented Tea. North Adams (MA): Storey Publishing, LLC, 2016.

CHAKRAVORTY, S., BHATTACHARYA, S., BHATTACHARYA, D., SARKAR, S., & GACHHUI, R. Kombucha: A Promising Functional Beverage Prepared From Tea. Non-Alcoholic Beverages, v. 6, p. 285-327. 2019. DOI: 10.1016/B978-0-12-815270-6.00010-4