

Desarrollo de un proceso fermentativo con *starters* para producir Kombucha sin SCOBY y con menor contenido alcohólico

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto: Paula Corral
pcorral@cnta.es

Otras entidades
socias o
participantes



RETO

Las empresas productoras de kombucha se enfrentan actualmente a grandes limitaciones derivadas del uso del SCOBY (co-cultivo microbiano) como agente fermentativo que se traducen en ineficiencias operativas, pérdidas de lotes y niveles de etanol que superan los límites legales permitidos para bebidas no alcohólicas. Se persigue desarrollar un proceso fermentativo que permita una mayor estandarización y simplificación operativa, aprovechando las instalaciones existentes y sin comprometer las propiedades sensoriales de la Kombucha tradicional.

RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Caracterización microbiológica y química del proceso** de fermentación actual de la empresa.
- **Nuevo proceso de elaboración** de una kombucha baja en alcohol y rica en ácido glucónico sin SCOBY (utilizando starters).

