

PERFIL DE CONSUMIDORES DE KOMBUCHA NO BRASIL E NO MUNDO

Vinicius Costa Barros¹ Adriana Crispim de Freitas²

¹Discente do curso de Engenharia de Alimentos, UFMA, Email:
vi_costa_b@outlook.com

²Doscente do curso de Engenharia de Alimentos, UFMA, Email:
adriana.crispim@ufma.br

Laboratório de Bioprocessos, Universidade Federal do Maranhão

RESUMO

A kombucha é um fermentado proveniente da cultura oriental, uma simbiose entre bactérias e fungos que produzem uma bebida de sabor marcante na qual seu consumo traz benefícios à saúde, e isso vem sendo explorado atualmente contra doenças conhecidas como câncer, problemas cardiovasculares além de melhorar o funcionamento do sistema imunológico e digestório. Foi realizada uma busca nas bases de dados, Google Scholar, Science Direct, NKwood Research, Grand View Research e ResearchGate. A pesquisa incluiu estudos entre 2016-2020, em inglês e em português. Dos 2699 artigos elegíveis, 7 artigos e 4 materiais de apoio preencheram os critérios de inclusão. A maioria dos estudos relatados mostraram que esse mercado está em expansão crescente, o perfil do consumidor de Kombucha ou probióticos tipo Kombucha é um consumidor que busca funcionalidade e benefícios a saúde sem deixar de optar pelas bebidas de maior preferência que são os carbonatados, no Brasil a tendência também é de multiplicação, o que abre espaço para mais pesquisas e desenvolvimento na área.

Palavras-Chaves: Kombucha, Marketing, Consumidor

ABSTRACT

The kombucha is a fermented from the oriental culture, a symbiosis between bacteria and fungi that produce a drink with a remarkable flavor in which its consumption brings health benefits, and this has been explored today against diseases known as cancer, cardiovascular problems besides improving the functioning of the immune and digestive systems. A search was performed in the databases, Google Scholar, Science Direct, NKwood Research and Grand View Research. The research included studies between 2016-2020, in English and Portuguese. Of the 2699 eligible articles, 7 articles and 4 support materials met the inclusion criteria. Most of the studies reported have shown that this market is growing, the profile of the consumer of Kombucha or probiotics like Kombucha is a consumer who seeks functionality and health benefits while still choosing

the most preferred drinks, which are carbonated drinks, in Brazil the trend is also towards multiplication, which opens space for further research and development in the area.

Keywords: Kombucha, Marketing, Consumer

INTRODUÇÃO

A bebida fermentada a base de chá (Kombucha) é uma cultura simbiótica de *Acetobacter aceti*, *Acetobacter pasteurianus*, *Gluconobacter oxydans* e diferentes leveduras (*Saccharomyces* sp., *Zygosaccharomyces kombuchaensis*, *Torulopsis* sp., *Pichia* sp., *Brettanomyces* sp.). A Kombucha realiza a modulação do sistema imunológico, diminuindo o estresse oxidativo, que determina a supressão imunológica e aumentando o sistema imunológico uma vez que contém vitamina C (CLOKE; CHARLOTTE, 2019).

-Histórico

As pesquisas em torno da Kombucha são recentes, porém há literatura mencionando o consumo de kombucha desde 220 a.C. onde foi premiado como "Divine Che (remédio da imortalidade)" para fins de desintoxicação e energização. Outros registros mencionam que o kombucha foi trazido ao Japão da Coreia para curar os problemas digestivos do imperador Inkyo pelo doutor Kombu em 414 (KIM; ADHIKARI, 2020).

Desde a Dinastia Tsin, na Manchúria, acredita-se que o kombucha tenha viajado para Rússia e Europa Oriental por rotas comerciais que se estendiam além do Extremo Oriente. Kombucha era utilizado como uma medicina popular eficaz na Rússia em 1800. O primeiro registro distinto de Kombucha da Rússia é do final do século XIX. Durante a Primeira Guerra Mundial (Primeira Guerra Mundial), o kombucha começou a se espalhar para outros países através de prisioneiros russos e alemães. Kombucha tornou-se popular como remédio caseiro e popular na Alemanha na década de 1920. Mais tarde, o kombucha se espalhou da Alemanha para o oeste de Países europeus como a França e seus países coloniais no norte da África. Em todo país que se iniciava o consumo e a popularização da bebida, ela recebia um nome diferente (KIM; ADHIKARI, 2020).

- Benefícios (Nutricional e fisiológico)

A Kombucha é uma bebida que traz propriedades como antibiótico, antioxidante, atividade de combate a hipertensão, baixa de níveis de colesterol, estímulo; Produtos naturais secundários: flavonoides, fenóis, carotenoides; Cultura de microrganismos probióticos: competição com atividade de exclusão de patógenos, utilização de metabolismo/energia alterado, estimulação do sistema imunológico, tratamento de

problemas gastrointestinais como diarreia e aumento da digestão; aumento de vitaminas no organismo e a baixa de atividades problemáticas no sistema nervoso; atuação de componentes prébioticos: di,oligo e polissacarídeos, inulina, rafinose, frutano e lactulose (SENZ, 2018)

A bebida Kombucha é uma fonte de componentes bioativos, como polifenóis e ácido glucurônico. Os resultados benéficos do consumo de kombucha são atribuídos ao efeito sinérgico entre esses componentes, tornando-a uma bebida com potenciais propriedades benéficas para a saúde (quando elaborado sob condições estéreis adequadas). É evidente que seu consumo possa proteger contra o desenvolvimento de DCVs, principalmente devido ao seu conteúdo de polifenóis que inibe a oxidação do LDL, regula o metabolismo do colesterol e previne a pressão alta promovendo relaxamento muscular suave. O GlcUA, um de seus principais componentes, desempenha um papel na desintoxicação do fígado xenobiótica e na eliminação endobiótica, potencializando potencialmente as funções hepáticas. Deve-se enfatizar que as concentrações dos componentes ativos da bebida irão variar dependendo das escalas e elaboração métodos. Efeitos na saúde de seres humanos sob controle merecem-se pesquisas, porque algumas contraindicações foram relatadas (Gramza-Michałowska et. al., 2016).

A preocupação do consumidor pela saúde deu um contribuiu bastante para essas bebidas avançarem no mercado de alimentos. As bebidas funcionais e medicinais são uma oportunidade para a economia da indústria e para a saúde do consumidor. O futuro dessas bebidas será determinado por evidências inequívocas sua eficácia na promoção da saúde, regras internacionais comuns para seu marketing e estratégias eficazes para melhorar seu sabor (CLOKE; CHARLOTTE, 2019).

- Marketing e Perfil do consumidor

O tamanho do mercado global de kombucha valia US \$ 1,67 bilhão em 2019 e deve crescer a uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) baseada em receita de 19,7% durante o período de previsão. Espera-se que a crescente preferência do consumidor por bebidas funcionais em relação a bebidas carbonatadas e sucos, juntamente com a

conscientização sobre os benefícios nutricionais inerentes ao produto, estimule o crescimento (AGARWA; BHONSLE,2020).

As empresas também estão investindo cada vez mais no marketing de kombucha por meio de plataformas de mídia social. Isso levou ao aumento da tração através do interesse do consumidor em relação às ofertas de produtos. Embalagens inovadoras, juntamente com a produção de kombucha, incorporando sabores e ingredientes, como limão, gengibre, frutas, café e outras frutas, também devem aumentar a demanda no período de previsão (AGARWA; BHONSLE,2020)..

O mercado global de kombucha deve testemunhar um crescimento significativo devido ao rápido desenvolvimento do processo de produção para melhorar e otimizar os fermentadores, reduzindo as ineficiências observadas durante a fermentação. A tecnologia avançada de engarrafamento e os métodos automatizados de etiquetagem podem reduzir ainda mais o tempo de produção, além de reduzir o trabalho manual envolvido no processo e, assim, influenciar positivamente o crescimento do mercado (AGARWA; BHONSLE,2020).

Os mercados locais de países como Reino Unido, França, Rússia, Alemanha e partes do resto da Europa foram analisados em relação ao consumo desse produto. As pessoas nessas áreas estão adotando as bebidas Kombucha por causa de seus benefícios à saúde associados. O Reino Unido dominou esse mercado europeu, gerando as mais altas receitas no ano de 2018. Devido à crescente conscientização sobre as bebidas Kombucha no mercado do Reino Unido, vários consumidores estão dispostos a gastar muito com essas bebidas para melhorar sua saúde. Kombucha oferece várias vantagens, como alívio de condições crônicas, melhora da digestão, desintoxicação do fígado, melhora das funções pancreáticas e também ajuda na construção de imunidade e perda de peso. A mudança de estilo de vida do indivíduo está impulsionando o mercado de kombucha na Alemanha, que fará do mercado o mercado que mais cresce na região até o final de 2027 (NKWOOD RESEARCH, 2020).

As principais empresas do mercado de Kombucha são Red Bull GmbH, Búcha Live Kombucha, Reed's Inc., The Humm Kombucha LLC, Townshend's Tea, GT's Kombucha, Kombucha Wonder Drink, Hain Celestial Group, Live Soda Kombucha, Makana

Beverages Inc., KeVita, Inc (Adquirido pela PepsiCo), Kosmic Kombucha, Revive Kombucha, Unity Vibration e Nessalla Kombucha (NKWOOD RESEARCH, 2020).

Kombucha está amplamente disponível em duas formas, sabor original e sabor original. Muitos fabricantes de cerveja oferecem uma variedade de sabores, juntamente com a forma original crua. Aumentar o investimento em P&D para formular novos sabores exóticos deve aumentar o tamanho do mercado do produto durante o período de previsão (AGARWA; BHONSLE,2020).

O segmento de kombucha com sabor original foi avaliado em US \$ 458 milhões em 2019 e espera-se expandir a um CAGR de mais de 20% durante o período de previsão. Esse crescimento é verificado pelos consumidores que priorizam o consumo de kombucha em seu sabor original, devido ao seu significado histórico e cultural. O segmento de aromas originais da América do Norte emite proeminência significativa a esse respeito e espera-se que registre um CAGR de 17% durante o período de previsão (AGARWA; BHONSLE,2020)..

METODOLOGIA

O presente estudo utilizou como método a revisão bibliográfica. A pesquisa bibliográfica contém todo o material bibliográfico já publicado em relação ao tema de estudo, sejam eles publicações avulsas, livros, jornais, monografias, teses, etc (MARCONI; LAKATOS, 2003).

As etapas seguidas para a construção dessa revisão foram: formulação do problema de pesquisa, levantamento de dados, análise e interpretação, apresentação dos resultados e conclusão

Estudos identificados pelos descritores Kombucha, Marketing, Consumidor foram:

Google Scholar	2200
Science Direct	226
NKwood Research	1
Grand View Research	2
ResearchGate	270

Quadro 1: Resultados de descritores

Inclusão

Os critérios de inclusão foram: artigos originais publicados entre os anos de 2016 e 2020, em inglês, espanhol ou português, disponibilizados na íntegra e que abordassem o perfil dos consumidores de Kombucha nessa fase exponencial de crescimento de mercado, os artigos publicados terem passado por revisão às cegas e a pares.

Foram incluídos artigos de revisão de literatura, editoriais, teses, dissertações, e livros, para auxiliar no desenvolvimento e enriquecimento do estudo.

Inclusão por descritores:

Google Scholar	3
Science Direct	1
NKwood Research	1
Grand View Research	1
ResearchGate	1

Quadro 2: Resultado de seleção de artigos

Logo, dos 2699 artigos, foram incluídos 7 artigos e mais 4 materiais de apoio

Dos materiais de apoio

Materiais de revisão proveniente de notícias, portais eletrônicos, periódicos online.

Critérios de inclusão: Materiais de 2018 em diante, referente ao conteúdo e passado por corretor e revisor. O seguinte fluxograma é obtido para esse estudo:



Figura 1: Fluxograma de Processo Metodológico

RESULTADOS

7 e 4 materiais de apoio estudos foram sintetizados, analisados ao serem selecionados, sendo desses 1 publicado em 2016, 2 publicados em 2018, 1 publicado em 2019 e 3 publicados em 2020; todos selecionados foram de língua inglesa.

Os estudos analisados com a finalidade são descritos a seguir:

KIM; ADHIKARI, 2020	Current Trends in Kombucha: Marketing Perspectives and the Need for Improved Sensory Research	Perfil do consumidor, Marketing,
AGARWA; BHONSLE,2020	Kombucha Market Size, Share & Trends Analysis Report By Flavor (Original, Flavored), By Distribution Channel (Supermarkets, Health Stores, Online Stores), By Region, And Segment Forecasts, 2020 – 2027	Prospecção de mercado, projeções futuras, investimentos

NKWOOD RESEARCH, 2020	EUROPE KOMBUCHA MARKET FORECAST 2019-2027	Prospecção de mercado, projeções futuras, investimentos
Senz, 2018	Acidic fermented beverages: Trends, functionality, production	Aceitabilidade , análise sensorial e de mercado e benefícios do consumo de probióticos
Cloke; Charlotte, 2019	FUNCTIONAL AND MEDICINAL BEVERAGES Volume 11: The Science of Beverages	O aumento do consumo de bebidas funcionais e medicinais e seus benefícios
Gramza-Michałowska et. al., 2016	RESEARCH ON THE EFFECT OF CULTURE TIME ON THE KOMBUCHA TEA BEVERAGE'S ANTIRADICAL CAPACITY AND SENSORY VALUE	Propriedades da Kombucha que caracteriza ela como uma bebida funcional
Leal et. al., 2018	A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites	Aumento da qualidade de vida devido aos compostos e metabolitos presente na Kombucha

Materiais de apoio

CITRUSBR, 2018	Produção de Kombucha se multiplica no Brasil
Ceta Jr, 2019	Kombucha e seu Potencial no Mercado de Alimentos
Zaremba, 2018	Produtores investem na venda de kombucha, a bebida da moda

DISCUSSÃO

Perfil de consumidor no mundo

Prevê-se um aumento do uso de extratos e sabores naturais em bebidas funcionais para fortalecer ainda mais o crescimento do mercado nos próximos anos com o objetivo de tornar o consumo do produto mais agradável. A aplicação alargada do Kombucha em aplicações de alimentos e bebidas, como doces, refeições no café da manhã, coberturas de sorvete e outros produtos, é projetada para influenciar positivamente o mercado, hoje se tem receitas inovadoras de geleia de Kombucha, doce de Kombucha e outras comidas que também são probióticas e de origem fermentativa como o Tempeh. Além disso, o segmento aromatizado está testemunhando uma penetração notável no mercado devido à popularidade generalizada dessas bebidas, por exemplo, as bebidas que ganham a aromatização de canela, gengibre e hortelã, trazem um diferencial que conquistam os consumidores mais novos de Kombucha.

O consumidor de Kombucha com base no que é estudado, é um consumidor que está atrás de melhorar a qualidade de vida substituindo as bebidas carbonatadas que trazem malefícios a saúde pelos que trazem benefícios a saúde, com funcionalidade bioativa; esse perfil também abrange o consumidor que tem algum problema de saúde como colesterol alto, pressão alta, diabetes e problemas gastrointestinais devido ao produto ter base científica e estudos que comprovem a ação dos seus compostos no combate dessas doenças como por exemplo as cardiovasculares (DCV's).

Os consumidores de Kombucha com idade mais avançada preferem o produto Kombucha com sua versão e flavor original. Já os consumidores mais novos e a tendência mundial são os saborizados, principalmente quando a base de chá é a de chá verde, a aceitação com sabor original entre os mais novos é maior na base de chá preto (*Camelia sinensis*), devido ao seu caráter energético e pungente, em uma escala hedônica, as Kombuchas com aromatização e saborização ganham espaço porque trazem um aspecto menos ácido e cítrico, que são devidos aos compostos de ácido acético e glucurônico que são formados desde a primeira fermentação da bebida .

A tendência de novas caracterizações para Kombucha é crescente, as marcas de produção industrial em sua maioria trabalham com 1 linha saborizada, as buscas por descobertas de novas Kombuchas com novas bases de chá e pesquisas sobre seus efeitos a níveis científicos tem uma projeção de crescimento exponencial.

A conscientização e a popularidade do consumidor são consideradas uma razão por trás da tendência atual do mercado florescente e pesquisa ativa sobre kombucha. Uma das características reconhecidas de kombucha é suas características sensoriais comumente descritas como doce, azedo vinagre e carbonatado.

No entanto, não há publicação de pesquisa que trabalhe apenas na área sensorial ou de consumo de Kombucha até tempos atrás. São publicações muito limitadas, cobrindo a pesquisa sensorial e do consumidor como uma das seus objetivos de pesquisa.

Marketing

Após o primeiro lançamento nos anos 90 nos EUA, a indústria de kombucha continuou crescendo. O valor do mercado global de kombucha é estimado em US \$ 1,5 bilhão em 2018. No período de 2014–2018, o mercado cresceu a uma taxa composta de crescimento anual (CAGR) de 23%. Prevê-se que o mercado continue seu crescimento, atingindo entre US \$ 3,5 a 5 bilhões até 2025. Existem 134 empresas de kombucha com sede nos EUA, que são membros registrados do KBI. Este número não inclui um número total de empresas kombucha em negócios nos EUA, no entanto, fornece uma estimativa do tamanho da indústria de kombucha. Até recentemente, a maioria das empresas kombucha eram empresas independentes. Desde o final dos anos 2010, multinacionais que trabalham com bebidas começaram a mostrar seu interesse no mercado de kombucha. Começando com Pepsi Co. (Harrison, NY, EUA) que adquiriu uma empresa de kombucha com sede na Califórnia em novembro de 2016. A Molson Coors Brewing Co. (Denver, CO, EUA) também adquiriu uma empresa produtora na Califórnia em junho de 2018; A Coca-Cola Co. (Atlanta, GA, EUA) investiu US \$ 20 milhões em uma empresa californiana de kombucha desde 2014 e adquiriu uma empresa produtora de kombucha com sede na Austrália em 2018 (KIM; ADHIKARI, 2020).

O crescimento e expansão do mercado se dá realmente ao que já foi pontuado em relação à busca da melhoria de saúde, prevenção contra problemas futuros aumentando a longevidade de quem consome o produto e a busca dos efeitos medicinais para quem sofre de algumas doenças crônicas que a ingestão da bebida pode combatê-los.

A popularização da Kombucha no Brasil começou em 2018, com a família Zanlorenzi. Zanlorenzi observou que o mercado de refrigerantes tem caído, 5% ao ano em volume de vendas. E os consumidores substituem os refrigerantes por outras bebidas consideradas mais saudáveis, como água e chá.

Uma das mais “antigas” fabricantes de Kombucha é a Companhia dos Fermentados, de São Paulo, fundada há três anos pelo designer digital Leonardo Andrade e pelo físico Fernando Goldenstein Carvalhaes. Os sócios já fabricavam artesanalmente a bebida como hobby, mas as encomendas dos amigos cresceram rapidamente e decidiram partir para a produção industrial.

Outra empresa pioneira é a K. Probióticos Naturais, criada no fim de 2014 por Marcela Correia, Rodrigo Vecchi e Élide Vecchi.

Hoje ao todo, assim como ocorreu em outras partes do mundo, começou a ser produzida de forma artesanal. A receptividade no mercado nacional foi tão boa que atualmente aproximadamente 70 empresas fabricam a bebida, reconhecida por suas características probióticas como Kefir, Rejuvelac entre outros.

De acordo com a Associação Brasileira de Kombucha (ABKom), existem 40 empresas de pequeno porte fabricando o Kombucha. Essas empresas têm uma produção média de entre 2 mil e 5 mil garrafas por mês, ou 25 mil litros por mês, e a venda é feita de forma regional. A estimativa é que esse mercado movimentará, em 2018, aproximadamente R\$ 20 milhões em vendas.

CONCLUSÃO

Embora a história do mercado comercializado de kombucha seja tão recente quanto pouco mais de 20 anos, seu tamanho de mercado e variedade de produtos estão crescendo rapidamente. Kombucha tem o perfil de consumidor que deseja optar por uma opção mais saudável que os refrigerantes tradicionais com recursos funcionais, além da finalidade de hidratação. A Kombucha tem um perfil menor de conteúdo calórico e de açúcar

comparado a refrigerantes regulares quando analisados por 100 mL. Atualmente os preços de Kombucha são bem mais caros que um refrigerante comum. Industrialmente se começou a introduzir embalagens enlatadas para produtos kombucha. Isso não apenas reduziu o preço dos produtos comerciais de kombucha, mas também deu à portabilidade do produto, à capacidade de ser reciclado e à sustentabilidade.

As publicações de pesquisa também se tornaram ativas junto com o crescimento do mercado de Kombucha e os consumidores alvos. Na maioria da pesquisa, o foco estava no substrato, processamento, composição química, atividade microbiana, benefício à saúde e risco de consumo de kombucha e utilização do subproduto da celulose. Os trabalhos que discutem exclusivamente a avaliação sensorial ou perfil do consumidor de Kombucha e marketing do produto são escassas. Houve um aumento no uso de avaliações sensoriais ou de consumidores em projetos de pesquisa kombucha. Com essa tendência, o número de pesquisas sensoriais e / ou de consumidores sobre espera-se que o kombucha aumente. Promover esta tendência e ajudar futuros pesquisadores de Kombucha e na indústria, os pesquisadores que usam pesquisa sensorial e / ou de consumo em kombucha devem usar uma metodologia apropriada, conduza a pesquisa adequadamente e interprete os resultados corretamente de acordo com a legislação que está em vigor que regulamenta esse produto em cada país.

REFERENCIAS

AGARWA; BHONSLE, Kombucha Market Size, Share & Trends Analysis Report By Flavor (Original, Flavored), By Distribution,2020

Ceta Jr, Kombucha e seu Potencial no Mercado de Alimentos,2019

Cloke; Charlotte, FUNCTIONAL AND MEDICINAL BEVERAGES Volume 11: The Science of Beverages,2019

CITRUSBR, Produção de Kombucha se multiplica no Brasil, 2018. Disponível em <<https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/kombucha-market>>. Acessado em abril de 2020

Gramza-Michałowska et. al., RESEARCH ON THE EFFECT OF CULTURE TIME ON THE KOMBUCHA TEA BEVERAGE'S ANTIRADICAL CAPACITY AND SENSORY VALUE,2016

KIM; ADHIKARI, Current Trends in Kombucha: Marketing Perspectives and the Need for Improved Sensory Research,2020

Leal et. al., A review on health benefits of kombucha nutritional compounds and metabolites ,2018

NKWOOD RESEARCH, EUROPE KOMBUCHA MARKET FORECAST 2019-2027,2020

Senz, Acidic fermented beverages: Trends, functionality, production,2018

SuperVarejo, Kombucha, o Chá da Vez ,2019. Disponível em <<https://www.supervarejo.com.br/materias/kombucha-o-cha-da-vez>>. Acessado em abril de 2020

Zaremba, Produtores investem na venda de kombucha, a bebida da moda, 2018