

## Transcrição da Entrevista LABKOM

**Booch News (BN):** Bem, Tiago e Ruan, vocês dois estão com a LABKOM. Vocês dois estiveram na viagem aos EUA? Vocês dois estavam em Chicago e na Flórida.

**Thiago:** Sim, exatamente. Sim.

**Ruan Gregório (RG):** Eu também conversei brevemente. Há duas semanas, acho.

**BN:** Sim, estou vendo no Facebook as atualizações. Bem, me conte um pouco sobre como vocês dois ou como a LABKOM começou. Pelo que entendo, vocês estão baseados em qual cidade no Brasil? Vocês estão em São Paulo ou no Rio?

**Thiago Cunha (TC):** Estamos em Belo Horizonte. É a capital de Minas Gerais.

**BN:** Eu sei, eu os listei no Booch News como diretório mundial. E sim, isso mesmo. Vejo que Minas Gerais é o estado de Belo Horizonte.

**RG:** A uma hora e meia de Belo Horizonte, mas é fácil chegar lá.

**BN:** Certo. E há quanto tempo vocês fundaram essa empresa, a LABKOM?

**TC:** Eu sempre conheci o Kombucha desde criança. Minha mãe cultivava Kombucha para nós, para mim, para meus irmãos. E cresci bebendo Kombucha. Antes eu trabalhava em uma universidade aqui em Belo Horizonte. Chama-se Cefeci, Centro Federal de Tecnologia. E trabalhei lá por oito anos.

E eu produzia meu Kombucha nessa época. Mas então o Brasil obteve a legislação para o Kombucha como bebida. E então muitas empresas começaram a ter problemas com essa legislação. E de repente veio a pandemia de COVID em 2021. 2020. E minha universidade fez uma chamada pública para os trabalhadores ajudarem pro bono algumas empresas em qualquer área onde estivessem enfrentando dificuldades com a pandemia de COVID. Então escrevi um projeto para ajudar fábricas de Kombucha perto da minha universidade. E então começamos com esse projeto, ajudando cinco marcas, cinco marcas de Kombucha aqui em Minas Gerais. E através desse projeto, ajudamos essas cinco fábricas a passar pelo processo de legislação do Kombucha.

E elas obtiveram produtos realmente bons. E como estava no início do mercado de Kombucha no Brasil, essas cinco marcas começaram a divulgar meu trabalho para outras marcas e para outras marcas. E de repente, tínhamos muitas equipes de marcas de Kombucha para trabalhar conosco.

Então larguei meu emprego na universidade e fundei a LABKOM com o Juan, que é meu sócio.

**BN:** Então isso foi há cinco anos, cinco ou seis anos atrás. E isso foi por causa das suas qualificações como bioquímico, como analítico — você conseguiu assessorar sobre a química e o nível de álcool, o perfil de sabor, que é a sua especialidade, pelo que entendo.

**TC:** Sim, claro, minha formação ajudou. Sou engenheiro químico e tenho mestrado em biotecnologia e doutorado em química. Mas acredito que minha paixão pelo Kombucha, e essa paixão por produzir o melhor Kombucha que podemos fazer, também ajudou

muito. Sempre com muitos obstáculos nos processos. Mas conseguimos superar todos esses problemas e produzir um Kombucha realmente bom.

**BN:** Sim, bem, voltando um pouco, só para informar as pessoas que estão ouvindo este podcast: o Brasil tem, como vi online, o segundo maior número de produtores de Kombucha depois dos EUA. Parece ser um país muito grande, claro, com muitos estados diferentes, as grandes cidades de São Paulo, Rio e depois por toda a Amazônia, e as pessoas parecem estar produzindo Kombucha em todo lugar. Qual é a sua opinião sobre... oh, e também devo mencionar que vocês são o primeiro país e aparentemente o único país agora no mundo que tem regulamentação governamental — acho que se chama MAPA, M-A-P-A — para certificar produtores de Kombucha.

Bem, se você pudesse explicar, ou talvez o Ruan possa ajudar a explicar: qual é a sua visão geral do Kombucha no Brasil? Por que é tão popular? O que levou ao crescimento e quais são as oportunidades e desafios que vocês veem lá? É uma grande pergunta!

**TC:** Na verdade, só uma correção. Somos o segundo país a ter legislação para o Kombucha como bebida. Uganda foi o primeiro país a ter legislação para o Kombucha. O primeiro que obteve legislação oficial para o Kombucha foi Uganda, em maio de 2019, e então nós obtivemos a nossa em setembro do mesmo ano, mas seis meses depois, e são conceitos de legislação muito diferentes. Enquanto Uganda focou na fermentação láctica para definir o Kombucha, o Brasil focou mais na segurança e na transparência para o consumidor. Em nossa legislação no Brasil, o consumidor final deve ser protegido, e tudo o que a empresa faz com seu Kombucha precisa estar no rótulo. Essa é a principal diferença entre as duas legislações. A lei brasileira é muito específica quanto às boas práticas de fabricação e às boas práticas de rotulagem para ajudar o consumidor final a entender melhor o que é o Kombucha e o que está bebendo. Esse é o pilar da nossa legislação.

**BN:** E há um símbolo aprovado pelo governo no rótulo se for certificado pelo MAPA, como fazem neste país para dizer que é orgânico ou o que seja? Existe um logotipo MAPA?

**TC:** Não um logotipo, mas um número, e você pode pesquisar esse número no site do MAPA e ver se de fato essas fábricas passaram pela auditoria sanitária.

**BN:** Certo, e vi no Facebook que você mencionou de 17 estabelecimentos em 2019 para 174 em 2023, um aumento de 923 por cento. São mais agora? Estamos em 2026. Quantas fábricas aproximadas existem?

**TC:** Acredito que são mais, mas esse é o último dado oficial que obtivemos do Ministério da Agricultura. Na verdade, estou com o relatório aqui e, se você permitir, gostaria de mostrar alguns números deste relatório — esse relatório oficial mostrando não apenas o Kombucha, mas todas as bebidas naturais que estão crescendo aqui no nosso mercado, e por que os refrigerantes estão caindo.

**BN:** Claro, mas vamos nos concentrar: no meu Diretório Mundial, onde verifico Instagram, Facebook e sites, listo muito mais do que 170; há algo como 500 marcas de Kombucha. Então aparentemente ainda há um monte de Kombucha que não é

certificado pelo MAPA. Você pode explicar como isso ainda é vendido? É apenas localmente?

**TC:** Sim, para entender a estrutura do mercado brasileiro: o Brasil é um país enorme e não temos servidores públicos suficientes para certificar todas as fábricas. Então, algumas fábricas usam essa lacuna na legislação e começam a vender Kombucha — produções muito pequenas, na cozinha de casa, pequenos lotes de 10 litros, 20 litros — e criam a marca no Instagram.

Então, muito do que vemos no Instagram não são fábricas de verdade — são produtores caseiros que fazem Kombucha em casa e vendem para amigos, familiares e parentes. Mas eles começam com o Instagram porque, se o mercado crescer, vão investir e colocar dinheiro na construção.

**BN:** Então acho que entendo o que você está dizendo: existem 170, talvez mais agora, talvez possamos dizer 200. Eles seriam os maiores produtores do Brasil e então...

**TC:** Não tão grandes assim, porque metade dessas quase 200 empresas produz menos de 5.000 litros por mês, o que é uma pequena cervejaria. E há outras dentro desse pequeno grupo, perto de 200 empresas, que estão crescendo mais rápido e produzem algo como 20.000 litros. Acredito que a maior aqui no Brasil produz cerca de 50.000 litros.

**Booch News:** 50.000 litros por mês. Eu penso em galões, mas tudo bem.

**TC:** Seriam cerca de 13.000 galões por mês.

**BN:** Certo. Muito Kombucha. Se você puder me ajudar a entender — estive no Brasil apenas uma vez, em São Paulo, há 20 anos. E claro, é um país muito vibrante, muito grande, com muitos aspectos. Qual percentagem dos brasileiros você acha que conhece o Kombucha, talvez já tenha provado? Ainda é uma porcentagem muito pequena?

**TC:** Sim, menos de cinco por cento, acho.

**BN:** Então é um enorme potencial, enorme potencial. E é aí que entra a LABKOM — podemos falar um pouco mais sobre isso agora... Então obrigado por essa visão geral. É muito interessante. E você está apoiando, pelo que entendo, e está nos Estados Unidos, aparentemente consultando algumas empresas americanas sobre produção e medição com sua expertise em bioquímica, o teor de álcool, o sensorial — e você está implementando mudanças na produção, sugerindo maneiras de padronizar? Pode falar um pouco sobre o processo com o qual você trabalha?

**TC:** Acredito que não nos é permitido interferir no processo de fabricação, porque eles fazem o que fazem há muito tempo, com muita experiência. O que mudamos é apenas o ponto final — quando o Kombucha deve ser colhido ou não, porque... como posso explicar isso? Álcool, nível de acidez e outras coisas estarão em todos os Kombuchas porque são o núcleo do Kombucha. Eles vão produzir álcool e ácidos orgânicos, certo? Mas há maneiras de trabalhar com o processo para obter pequenas quantidades de álcool e boas quantidades de ácidos orgânicos.

Então, quanto ao produto final, não podemos mudar o produto. O produto deve ter o mesmo sabor sensorial, o mesmo gosto, o mesmo nível de açúcar, as mesmas

características principais. Portanto, quando vamos às fábricas, ajudamos as pessoas a entenderem melhor como o Kombucha funciona e como obter exatamente o mesmo produto, mas usando ferramentas diferentes para controlar o processo.

Por exemplo, o pH. Todas as fábricas com as quais trabalhamos anteriormente usam o pH como pontuação de referência para entender melhor se o Kombucha está pronto para ser colhido ou não. Mas o pH não nos diz nada sobre o sabor, nada. Então, o número do pH não importa. Se o pH estiver entre 2,5 e 4,2, está bom para nós. O número entre o ponto baixo e o alto não importa, porque o pH só nos diz sobre a segurança. Se o Kombucha estiver entre 2,5 e 4,2, está bom para beber. Não vai causar nenhum dano a ninguém.

Mas o pH não nos diz nada sobre o processo, nada sobre o ponto final, o ponto inicial. Se procurarmos o processo certo com a quantidade certa de ácidos orgânicos, é uma ferramenta melhor do que o pH.

E por quê?

Porque todos os ácidos orgânicos formados na fermentação do Kombucha são fracos. Eles têm pouca influência no pH. E quando os ácidos orgânicos começam a mudar o equilíbrio entre todos os ácidos que estão juntos no Kombucha. Então, criamos uma metodologia baseada em ácidos orgânicos. Somos capazes de analisar quatro grupos de ácidos no Kombucha, e não ácidos com nomes como ácido glicônico, ácido glicurônico, ácido láctico, ácido acético, porque esses são específicos e precisamos de ferramentas caras para fazer essas medições.

Mas dividimos os ácidos em quatro grupos. E cada grupo contém ácidos específicos. E há um grupo específico de ácidos, que chamamos de ácidos voláteis. E esses grupos definem o sabor final do Kombucha. Então, o que a fábrica precisa fazer na nossa metodologia é controlar esse grupo de ácidos; nesse grupo temos quatro ou cinco ácidos, e esses quatro ou cinco ácidos estão definindo o sabor do Kombucha.

Então, não importa os grupos, quantos são — claro que importa para o processo de saúde, porque glicônico, glicurônico e um monte de outros bons ácidos estão nos outros três grupos. Mas o que define o sabor do Kombucha são os ácidos voláteis. Portanto, somos capazes de treinar as pessoas na fábrica para controlar esse grupo de ácidos, analisá-lo em todas as etapas da produção, desde quando o chá foi infundido até o produto final. E então somos capazes de produzir o mesmo Kombucha com o mesmo sabor e com consistência. Todos os lotes terão o mesmo sabor se controlarmos esse grupo de ácidos orgânicos.

**BN:** Isso é muito interessante. Então vocês têm equipamentos especiais que levam para ajudá-los a encontrar esses quatro grupos de ácidos?

**TC:** Especificamos o equipamento e a fábrica compra o equipamento; então vamos até lá e ensinamos a fábrica a fazer esses controles e, claro, a fazer os cálculos, porque não é simples apenas ver quantos ácidos tenho aqui, mas quantos ácidos você quer no seu Kombucha? Então pegamos alguns Kombuchas que você decide que é o melhor que você pode produzir. E então, com o melhor Kombucha que você pode produzir, analisamos e definimos esses conjuntos como a referência principal, e então todos os lotes terão o mesmo conteúdo de ácidos orgânicos com essas referências.

**BN:** Então cada empresa com a qual você trabalha tem um perfil diferente. Você primeiro entra, pega o melhor Kombucha deles, passa pelo seu equipamento, diz: "ok, aqui estão os quatro grupos", e então mostra como padronizar a partir disso. Então, desde o início, quando estão infundindo o chá até quando engarrafam ou enlatam o Kombucha, você pode mostrar maneiras de tornar isso padrão. É isso que você está dizendo que faz? Então você não está lá apenas por uma hora e entra e conserta. Parece que você trabalha com essas empresas por alguns dias talvez. E assim, para as pessoas que ouvem este podcast, para ser claro: obviamente qualquer empresa brasileira pode entrar em contato com você, mas você também esteve em Chicago e na Flórida. Você trabalha em outros países também, ou apenas nos Estados Unidos, em outros países da América Latina?

**TC:** Sim, só antes disso: é um trabalho que não é de apenas duas ou três horas. O trabalho começa antes de chegarmos à fábrica. Trabalhamos online, e então vamos à fábrica, passamos alguns dias lá, três a cinco dias na fábrica, e depois temos o suporte, porque certamente apenas três a cinco dias não são suficientes para aprender todo um processo.

E então permanecemos com a fábrica por pelo menos dois a seis meses após isso, apoiando-a com a matemática de tomada de decisão, porque a regra não é analisar, mas o que fazer com os resultados. Você precisa ter uma base para entender o que fazer com esses números, como e por que estou fazendo isso. Então é uma matemática de decisão com as decisões que você tomou com o número do ensaio, certo? É mais complexo do que apenas analisar o produto.

**BN:** Então, só para perguntar novamente, quais países vocês vão conseguir atender? Todo o Brasil e Argentina, Chile, ou quais países? Estados Unidos.

**TC:** Já trabalhamos com fábricas no Brasil, claro. A maioria das fábricas está no Brasil, mas também em Portugal, Espanha, Itália, Estados Unidos, Chile, Argentina.

**BN:** Na Europa também. E agora, já que algumas pessoas vão ouvir apenas este podcast e outras verão meu relatório no Booch News, como entram em contato com vocês? Qual é o site ou como as pessoas que estão ouvindo podem encontrá-los?

**RG:** Na verdade, estamos no Instagram ou podem pesquisar no Google por LABKOM.

**BN:** Sim, também encontrei vocês no Facebook. Vocês têm atualizado o Facebook com...

**RG:** Na verdade, o Facebook é um repost do Instagram. No Brasil e na Europa também usamos o WhatsApp.

**BN:** WhatsApp, claro, sim, para ter conversas sobre o seu programa. Bem, foi muito interessante ouvir isso. Gostaria de terminar dizendo: de onde você está sentado, o que você acha que é o futuro do Kombucha? Agora, você também teve experiência na Europa, na América do Norte, nos EUA e no Brasil. O potencial será o dobro de Kombucha no próximo ano? Ou está estabilizando? Ou você está vendo crescimento em certas áreas? E quão popular você acha que o Kombucha pode se tornar? Você tem alguma projeção?

**TC:** Acredito em um futuro em que o Kombucha seja tão popular quanto a cerveja. E acredito em um futuro com Kombucha como o mercado de cerveja e vinho, onde sou capaz de decidir ou escolher cada Kombucha que vou comprar apenas lendo o rótulo, como o vinho. Quero um Cabernet ou quero um Sauvignon. Ou como a cerveja — quero IPA ou quero uma cerveja alemã.

Então, pelo nome da categoria, você já sabe o que esperar do sabor. Então acredito que devemos colocar alguns números no rótulo sobre o nível de acidez, o teor de açúcar, se é orgânico ou não, se é feito com fruta de verdade ou aromatizantes. Acredito que devemos ter categorias e colocá-las no rótulo, para que o cliente final saiba o que esperar desse Kombucha.

Porque hoje em dia fico um pouco frustrado porque quando leio o rótulo, quero experimentar esse Kombucha e então abro o Kombucha e não é o que eu estava esperando. Então não é possível saber o que esperar do Kombucha antes de bebê-lo. Então, acho que nós, como fábricas, precisamos apoiar o cliente final para entender melhor o que esperar do nosso produto.

**BN:** Bem, essa é uma boa maneira de terminar e acho que, sim, rotulagem e ter consumidores mais educados que possam detectar — como você sabe, como no álcool com vinho e cerveja: quando você bebe por um tempo, você sabe o que vai receber. Bem, foi ótimo conversar com vocês, Ruan e Thiago, e boa sorte.

**###**