

Nara Mendez Entrevista

Q: Pode compartilhar um pouco sobre sua trajetória? Qual foi sua primeira experiência com kombucha?

Minha trajetória com a kombucha começou em 2017, em um momento muito particular da minha vida. Naquele período, eu havia sido recentemente diagnosticada com melanoma, um tipo de câncer de pele, o que me levou a refletir profundamente sobre meus hábitos e sobre a importância de adotar um estilo de vida mais saudável e consciente. Foi nesse contexto que recebi de uma amiga uma colônia de kombucha, o que marcou meu primeiro contato com essa bebida fermentada incrível.

No entanto, o meu interesse por fermentados é ainda mais antigo. Desde a minha formação em Engenharia de Alimentos, iniciada em 2003, eu tinha interesse pelos processos fermentativos, tendo tido meus primeiros contatos práticos com cultivos como o kefir de água e de Leite. Esse interesse inicial evoluiu ao longo dos anos e se consolidou posteriormente na minha atuação como pesquisadora e profissional da área.

Inicialmente, o interesse pela kombucha surgiu pelo seu potencial como alimento funcional, probiótico, detoxificante e antitumoral. No entanto, com o passar do tempo, minha curiosidade evoluiu para um interesse mais profundo pela ciência por trás da fermentação. Passei então a estudar os artigos científicos disponíveis, realizando cursos e aprofundando meus conhecimentos sobre a interação entre bactérias e leveduras no SCOBY, bem como sobre os metabolitos formados durante o processo fermentativo. Esse aprofundamento me levou, posteriormente, ao desenvolvimento de pesquisas acadêmicas na área, durante meu mestrado em Engenharia de Alimentos pela Universidade de São Paulo (USP).

Ao longo desse processo, desenvolvi uma forte conexão não apenas com os benefícios do kombucha, mas também com sua complexidade microbiológica, sua história e seu potencial dentro do setor de bebidas fermentadas.

A partir de então, a kombucha passou a fazer parte do meu cotidiano. Comecei a produzi-la regularmente, explorando diferentes formulações e sabores, e compartilhando a bebida com amigos e familiares. Com o tempo, ela deixou de ser apenas um hábito pessoal e se tornou o ponto de partida para minha atuação profissional, tanto como produtora quanto como consultora, auxiliando outros produtores no desenvolvimento e na profissionalização da kombucha no Brasil.

Q: O que te inspirou a começar seu negócio? Quais foram os primeiros passos que você deu?

Sou engenheira de alimentos há cerca de 18 anos e, ao longo da minha carreira, sempre atuei com consultora para a indústria de alimentos e bebidas, principalmente nas áreas de desenvolvimento de projetos industriais, rotulagem e controle de qualidade. Durante muitos anos, meu trabalho envolveu viagens frequentes por diferentes regiões do Brasil, prestando suporte técnico a empresas de diversos segmentos do setor alimentício.

Nesse período, a kombucha já fazia parte do meu cotidiano. Sempre que viajava a trabalho, costumava levar algumas garrafas comigo para compartilhar com colegas de trabalho e pessoas que encontrava pelo caminho. Ao apresentar a bebida para colegas, clientes e outros profissionais do setor, frequentemente ouvia o mesmo comentário: que eu já tinha em mãos um produto com grande potencial e que deveria transformá-lo em um negócio.

Foi a partir dessas conversas e do interesse genuíno das pessoas que surgiu a inspiração para transformar a kombucha em um projeto empreendedor. Em 2018, paralelamente às minhas atividades de consultoria, comecei a comercializar a bebida de forma ainda bastante artesanal. Assim nasceu a Fermentarte, nossa microkombucharia.

Os primeiros passos foram totalmente caseiros: a produção começou na cozinha da nossa própria casa, onde realizávamos testes de formulação, padronização e aceitação do produto. Após cerca de um ano nesse processo de desenvolvimento e validação, percebemos que o negócio tinha potencial real de crescimento. Foi então que transferimos a produção para um espaço dedicado e iniciamos o processo de regularização, obtendo o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Paralelamente à estruturação da microkombucharia, comecei também a direcionar minha atuação profissional como engenheira de alimentos para apoiar outros produtores de kombucha no Brasil. Dessa iniciativa surgiu a Komquali Consultoria, uma empresa especializada em auxiliar produtores de bebidas fermentadas — especialmente kombucha — nos processos de profissionalização, estruturação de fábricas, análises laboratoriais, regularização sanitária e registro junto ao MAPA, além da padronização dos processos produtivos conforme a legislação brasileira, em especial a Instrução Normativa nº 41.

Atualmente, há três frentes complementares dentro do setor de kombucha no Brasil.

A primeira é por meio do meu perfil profissional nas redes sociais, onde compartilho conhecimento e promoção a kombucha como uma bebida fermentada de qualidade, abordando tanto seus aspectos sensoriais quanto seus potenciais benefícios. Nesse espaço, também me dedico à educação do mercado, difundindo conteúdo técnico e científico sobre a produção de kombucha em escala comercial, com foco na profissionalização do setor.

A segunda frente é a Fermentarte, nossa microkombucharia, atualmente administrada pelo meu marido, onde desenvolvemos e comercializamos kombuchas produzidas pelo método tradicional, com foco em qualidade.

Por fim, aqui à frente da Komquali Consultoria, por meio de qual contribuí diretamente para o desenvolvimento do setor no Brasil, auxiliando produtores na estruturação de suas kombucharias, na regularização junto aos órgãos competentes e na implementação de processos produtivos e padronizados.

Q: Quais produtos ou serviços você vende?

A primeira é a Fermentarte, nossa microkombucharia. Hoje comercializamos seis sabores de kombucha, disponíveis em dois formatos de embalagem: garrafas de vidro de 275 ml e uma versão econômica de 1 litro, mantendo os mesmos seis sabores. Nosso foco é produzir uma kombucha de alta qualidade, com fermentação natural e processos padronizados que garantam estabilidade e segurança do produto.

A segunda frente é a Komquali Consultoria uma empresa especializada em apoiar produtores de bebidas, especialmente kombucha, no processo de profissionalização e estruturação de seus negócios.

Dentro da Komquali, oferecemos serviços completos de estruturação e regularização de kombucharias, acompanhando o produtor desde as etapas iniciais do projeto. Esse processo inclui suporte na escolha do local de produção, desenvolvimento do layout industrial e da planta baixa da fábrica, definição de equipamentos necessários e implementação de toda a estrutura de produção.

Também realizo a implantação de sistemas de controle de qualidade, incluindo a montagem de laboratórios básicos para análise de parâmetros essenciais da kombucha, como teor alcoólico, acidez, pressão, sólidos solúveis e pH, além de análises relacionadas à qualidade da água, como cloro residual e parâmetros físico-químicos fundamentais para a produção segura de bebidas fermentadas.

Outro aspecto importante do trabalho envolve a implementação de Boas Práticas de Fabricação (BPF), elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e desenvolvimento de planilhas e sistemas de controle que garantem a padronização e rastreabilidade da produção dentro das kombucharias.

Além da consultoria técnica, também desenvolvi um programa educacional online chamado MPK – Mentoria Profissão Kombucha, cujo objetivo principal é contribuir para a profissionalização do setor no Brasil. A mentoria inclui aulas ao vivo semanais, além de uma plataforma com conteúdos gravados que abordam temas como seleção de matérias-primas, etapas do processo fermentativo, controle do álcool, aumento de escala, padronização da produção, controle de contaminações, boas práticas de fabricação, estruturação de custos, estratégias de venda e desenvolvimento de sabores. O programa busca formar produtores mais preparados tecnicamente e capazes de estruturar negócios sustentáveis no setor.

Também atuo com consultoria em rotulagem, garantindo que bebidas estejam em conformidade com a legislação brasileira, além de oferecer serviços de desenvolvimento de novos produtos, melhoria de processos produtivos e ajustes sensoriais em bebidas fermentadas.

Por fim, também participo como palestrante e jurada em concursos de bebidas, contribuindo com minha experiência técnica para avaliação de produtos e para a difusão de conhecimento sobre fermentação e bebidas funcionais.

Q: Quais foram seus maiores desafios, quais obstáculos você teve que superar e como os superou?

Um dos maiores desafios que enfrentei no início da minha trajetória com a kombucha foi justamente a falta de informação técnica disponível sobre a produção da bebida, especialmente quando se tratava de estabilidade do produto e produção em maior escala.

Quando comecei a produzir kombucha, em 2017, havia pouquíssimos artigos científicos publicados sobre o tema e praticamente nenhuma referência consolidada sobre processos produtivos padronizados para pequenas ou médias produções. Grande parte do conhecimento disponível era empírico ou voltado apenas para produção doméstica. Esse cenário tornava especialmente desafiador garantir aspectos fundamentais da bebida, como estabilidade, padronização e segurança microbiológica.

Foi justamente essa lacuna de conhecimento que me motivou a aprofundar meus estudos e retornar ao ambiente acadêmico. Decidi então ingressar no mestrado na Universidade de São Paulo (USP), durante esse período, pude desenvolver pesquisas relacionadas à fermentação da kombucha, à diversidade microbiana e aos parâmetros físico-químicos da bebida, buscando compreender melhor os fatores que influenciam sua estabilidade e qualidade. Dessa pesquisa nasceu uma patente de kombucha estável mantendo sua composição microbiológica ativa e processo de fermentação tradicional.

Essa experiência acadêmica foi fundamental para fortalecer minha atuação como consultora, permitindo que eu transmitisse conhecimento técnico mais sólido aos produtores de kombucha no Brasil.

Outro grande desafio surgiu no campo regulatório. Durante o período em que iniciei minha produção comercial, o Brasil passou a estabelecer uma regulamentação específica para a kombucha por meio da Instrução Normativa nº 41, que definiu o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) da bebida. A partir dessa regulamentação, os produtores passaram a precisar se adequar a critérios técnicos específicos e realizar o registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Para uma microkombucharia como a nossa, que operava em um espaço de cerca de 50 m², esse processo representou um desafio significativo, tanto em termos de investimento quanto de adequação estrutural e implementação de todos os controles para garantir parâmetros como acidez, teor alcoólico e estabilidade do produto.

Além disso, há um desafio particular no contexto brasileiro: produzir kombucha pelo método tradicional de fermentação em um país tropical, com temperaturas naturalmente elevadas, exige ainda mais controle e conhecimento técnico para manter a qualidade e a estabilidade da bebida.

Superar esses desafios exigiu uma combinação de pesquisa científica, adaptação prática e aprendizado contínuo. Hoje, vejo que essas dificuldades iniciais foram fundamentais para construir uma base técnica sólida, que não apenas fortaleceu nossa produção, mas também contribuiu para apoiar outros produtores brasileiros no processo de profissionalização do setor.

Kombucha no Brasil:

Q: De acordo com o Booch News Worldwide Directory, o Brasil tem o segundo maior número de empresas de kombucha, depois dos EUA. O que explica a popularidade da kombucha no Brasil?

Na minha visão, a popularidade da kombucha no Brasil pode ser explicada por uma combinação de fatores culturais, climáticos e relacionados ao estilo de vida da população.

Primeiramente, o Brasil é um país tropical, com temperaturas elevadas durante grande parte do ano, o que naturalmente favorece o consumo de bebidas refrescantes. Nesse contexto, a kombucha se encaixa muito bem como uma alternativa leve, gaseificada e naturalmente refrescante.

Outro fator importante é o crescente interesse dos brasileiros por saúde e bem-estar. O país possui uma cultura bastante forte relacionada à prática de atividades físicas, esportes e cuidados com a alimentação. Esse cenário contribui para que bebidas funcionais, como a kombucha, sejam bem recebidas por consumidores que buscam alternativas mais saudáveis em seu cotidiano.

Além disso, a kombucha também tem ganhado espaço como uma alternativa mais saudável aos refrigerantes, algo que muitos consumidores brasileiros procuram atualmente. Por ser naturalmente gaseificada, saborizada com frutas e associada a benefícios relacionados à saúde intestinal, a bebida desperta interesse tanto pelo sabor quanto pelo aspecto funcional.

Outro ponto muito relevante é a riqueza de matérias-primas disponíveis no Brasil. O país possui uma enorme diversidade de frutas tropicais, muitas delas com perfis aromáticos muito interessantes para a produção de kombucha. Também temos acesso a diferentes plantas e infusões utilizadas tradicionalmente como chás e ervas medicinais. Além disso, o Brasil é um dos maiores produtores de açúcar de cana do mundo, o que facilita o acesso a um dos principais substratos utilizados no processo fermentativo da bebida.

Essa abundância de ingredientes permite que os produtores brasileiros desenvolvam kombuchas com sabores bastante criativos e fortemente ligados à biodiversidade local, o que acaba criando uma identidade própria para a kombucha produzida no país.

Apesar desse crescimento, ainda existe um grande potencial de expansão do mercado. Mesmo participando frequentemente de feiras e eventos, percebo que muitas pessoas no Brasil ainda estão tendo o primeiro contato com a kombucha. Isso indica que o setor ainda tem muito espaço para crescer à medida que a bebida se torna mais conhecida.

Por fim, também é interessante observar que o perfil sensorial da kombucha brasileira tende a apresentar um leve dulçor maior em comparação a algumas kombuchas produzidas em outros países. Isso acontece porque o paladar brasileiro tradicionalmente aprecia bebidas um pouco mais doces, e muitos produtores adaptam suas formulações para atender a essa preferência do consumidor local.

Q: Quais fatores contribuíram para o crescimento do mercado de kombucha no Brasil e como o conhecimento do consumidor se compara ao de outros países?

Diversos fatores contribuíram para o crescimento do mercado de kombucha no Brasil nos últimos anos.

Um dos principais foi o aumento do interesse dos consumidores por bebidas funcionais e alternativas mais saudáveis aos refrigerantes tradicionais. A kombucha, por ser naturalmente gaseificada e frequentemente associada a benefícios relacionados à saúde intestinal (mesmo no Brasil a legislação proibir alegações probióticas para as bebidas), passou a ser percebida como uma opção mais alinhada com um estilo de vida saudável.

Outro fator importante foi a diversidade de sabores desenvolvidos pelos produtores brasileiros. O Brasil possui uma grande variedade de frutas tropicais e ingredientes naturais que permitem criar kombuchas com perfis sensoriais muito variados, coloridos e atrativos. Essa diversidade acabou aproximando a bebida do paladar do consumidor brasileiro e ajudou a ampliar sua aceitação.

Também é interessante observar que o crescimento da kombucha no Brasil teve uma forte base no empreendedorismo de pequena escala. Muitos produtores começaram de forma bastante artesanal, produzindo em suas próprias casas e compartilhando a bebida inicialmente com amigos, familiares e comunidades locais. Esse movimento de pequenos empreendedores, muitas vezes impulsionados pela necessidade de gerar renda, ajudou a difundir a kombucha e a torná-la mais conhecida em diferentes regiões do país.

Em relação ao nível de conhecimento do consumidor, o Brasil ainda está em um estágio de expansão e descoberta quando comparado a mercados mais maduros, como os Estados Unidos ou alguns países da Europa. Embora o interesse pela bebida esteja crescendo rapidamente, muitos consumidores ainda estão tendo seu primeiro contato com a kombucha. Isso indica que o mercado brasileiro ainda possui grande potencial de crescimento, especialmente à medida que a informação sobre a bebida e seus processos de produção se torna mais difundida.

Q: Como a indústria brasileira de kombucha se posiciona em termos de escala de produção – é dominada por pequenos produtores artesanais ou grandes marcas comerciais estão surgindo?

A indústria brasileira de kombucha ainda é predominantemente composta por pequenos produtores artesanais. A maior parte das empresas produz em pequena escala, geralmente entre 200 e 1.000 litros por mês, atendendo principalmente mercados locais.

Esses produtores estão distribuídos por diversas regiões do país e costumam atuar de forma regionalizada, atendendo consumidores em suas próprias cidades e em áreas próximas, geralmente em um raio de até cerca de 200 quilômetros. Esse modelo de produção local acabou se tornando bastante comum no Brasil.

Embora já existam algumas marcas maiores que começaram a expandir sua distribuição e alcançar mercados em diferentes estados, o país apresenta desafios logísticos importantes que

dificultam uma distribuição nacional ampla. O Brasil possui um território muito extenso e, além disso, grande parte do país apresenta temperaturas elevadas, o que exige cuidados adicionais no transporte e armazenamento de bebidas fermentadas e naturalmente gaseificadas como a kombucha.

Por essas razões, a produção descentralizada e regionalizada acabou se consolidando como um modelo bastante viável para o setor. Como resultado, hoje observamos um cenário com muitas pequenas empresas espalhadas por todo o país, cada uma atendendo seu público local e desenvolvendo produtos adaptados às preferências de sua região.

Esse perfil de mercado, fortemente baseado em produtores independentes e de menor escala, contribui para a diversidade de estilos e sabores de kombucha encontrados no Brasil.

Q: Quais são os principais desafios enfrentados pelos produtores de kombucha no Brasil, como entraves regulatórios, logística de distribuição ou fornecimento de ingredientes? • Sei que aproximadamente 200 empresas possuem certificação MAPA, mas o Diretório Booch News lista mais de 400 marcas (algumas podem ter fechado). Como as empresas que não possuem certificação MAPA vendem seus kombuchas?

No Brasil, os produtores de kombucha enfrentam diferentes desafios que envolvem aspectos técnicos, regulatórios e logísticos.

Do ponto de vista regulatório, a bebida passou a ter um marco importante com a publicação da Instrução Normativa nº 41, que estabeleceu o Padrão de Identidade e Qualidade da kombucha e definiu as regras para seu registro junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Esse avanço foi fundamental para estruturar o setor, mas também trouxe desafios, especialmente para pequenos produtores que muitas vezes precisam adaptar suas estruturas produtivas para atender às exigências legais.

Segundo dados oficiais, existem hoje algumas centenas de marcas registradas no MAPA. No entanto, é amplamente reconhecido dentro do próprio setor que o número de produtores ativos no país é significativamente maior (estimo mais de 800 produtores artesanais). Isso ocorre porque muitos empreendedores iniciam a produção de kombucha de forma bastante artesanal e em pequena escala.

Um dos motivos para isso é que a kombucha pode ser produzida com baixo investimento inicial, o que acaba atraindo muitos pequenos empreendedores. A produção frequentemente começa de maneira doméstica, utilizando equipamentos simples e fermentadores de pequeno porte, antes que o produtor tenha estrutura para investir em uma instalação industrial e iniciar o processo de regularização.

Além disso, o Brasil oferece boa disponibilidade de matérias-primas para a produção da bebida. O país possui grandes produtores de chás de *Camellia sinensis* de boa qualidade, incluindo versões orgânicas, além de uma grande produção de açúcar de cana. Somado a isso, há também uma enorme diversidade de frutas que podem ser utilizadas na etapa de saborização da bebida.

Nesse contexto, muitos produtores iniciantes acabam comercializando a kombucha de forma bastante local, geralmente por meio de vendas diretas, como redes sociais, aplicativos de mensagens, feiras locais ou pequenos estabelecimentos da própria comunidade. Com o tempo, conforme a produção cresce e o negócio se estrutura, muitos desses produtores buscam se profissionalizar, abrindo empresas formalizadas, estruturando instalações adequadas e iniciando o processo de registro junto ao MAPA.

Portanto, um dos grandes desafios do setor no Brasil é justamente a transição da produção artesanal para uma produção regularizada e tecnicamente estruturada, garantindo qualidade, segurança do produto e conformidade com a legislação.

Q: Qual o papel da cultura de saúde e bem-estar no consumo de kombucha no Brasil e quais são os principais grupos demográficos consumidores?

A cultura de saúde e bem-estar tem um papel central no crescimento do consumo de kombucha no Brasil. A maior parte dos consumidores busca a bebida principalmente por sua associação com um estilo de vida mais saudável.

De forma geral, o principal grupo consumidor atualmente é composto por mulheres acima dos 30 anos, que costumam ter grande interesse em alimentação equilibrada, saúde intestinal e bem-estar geral. Muitas dessas consumidoras procuram a kombucha como parte de uma rotina voltada para hábitos mais saudáveis e para a inclusão de alimentos fermentados na dieta.

Outro grupo que tem apresentado crescimento no consumo são jovens adultos, especialmente aqueles que optam por não consumir bebidas alcoólicas. Para esse público, a kombucha aparece como uma alternativa interessante por ser uma bebida naturalmente gaseificada, com perfil sensorial complexo e com grande diversidade de sabores, mas sem álcool ou com teor alcoólico muito baixo.

Além disso, muitos consumidores veem a kombucha como um substituto mais natural para refrigerantes, já que a bebida possui carbonatação natural, sabores derivados de frutas e, em geral, não contém aditivos artificiais.

De maneira geral, a motivação principal para o consumo no Brasil está fortemente ligada à busca por saúde e bem-estar. Muitos consumidores associam a kombucha a benefícios relacionados ao equilíbrio da microbiota intestinal e ao funcionamento do organismo como um todo, o que acaba impulsionando ainda mais o interesse pela bebida, mesmo com a rigorosa legislação brasileira proibindo alegações e promoções a saúde com a bebida.

Q: Quão competitivo é o mercado brasileiro de kombucha em relação a outras bebidas funcionais, como kefir, água de coco ou bebidas fermentadas tradicionais?

No Brasil, a kombucha se consolidou como a bebida fermentada não alcoólica mais conhecida e comercializada dentro do segmento de bebidas funcionais.

Embora existam outras bebidas fermentadas, como o kefir de água por exemplo, seu consumo ainda é relativamente limitado e ocorre principalmente em âmbito doméstico. Muitas pessoas produzem kefir em casa para consumo próprio ou familiar, mas o mercado comercial dessa bebida ainda é pequeno quando comparado ao da kombucha.

A água de coco, por outro lado, é uma bebida extremamente popular no Brasil, mas ocupa uma categoria um pouco diferente. Trata-se de uma bebida naturalmente presente na cultura alimentar do país, consumida tanto in natura quanto em versões industrializadas. Apesar de também estar associada à saúde e hidratação, ela não compete diretamente com a kombucha no segmento de bebidas fermentadas.

Outras bebidas fermentadas, como ginger ale artesanal ou tepache, já começam a aparecer no mercado brasileiro, mas ainda são relativamente pouco conhecidas e possuem uma presença comercial muito menor.

Nesse cenário, a kombucha acabou se destacando por reunir diversos atributos valorizados pelo consumidor brasileiro: é naturalmente gaseificada, possui uma grande variedade de sabores e é frequentemente associada a benefícios relacionados à saúde e ao bem-estar.

Além disso, observa-se atualmente no mercado brasileiro uma tendência crescente de desenvolvimento de bebidas funcionais gaseificadas, incluindo chás carbonatados e outras bebidas não alcoólicas com perfis sensoriais complexos. Dentro desse movimento, a kombucha ocupa hoje uma posição de destaque e continua apresentando potencial significativo de expansão no país.

Q: Qual é o estado atual da distribuição de kombucha no Brasil? Ela é vendida principalmente em lojas de produtos naturais, supermercados, restaurantes ou canais online?

A distribuição de kombucha no Brasil ainda apresenta alguns desafios importantes, especialmente quando se trata de produtos produzidos pelo método tradicional de fermentação. A kombucha tradicional possui atividade microbiana ativa e, frequentemente, um residual de açúcares fermentáveis. Além disso, o perfil sensorial preferido pelo consumidor brasileiro tende a incluir um leve dulçor residual maior, o que exige ainda mais cuidado com estabilidade durante o armazenamento e transporte.

Um fator adicional é o aspecto regulatório. No Brasil, a legislação (segue em anexo “cartilhão” de bebidas como referência) não permite o uso de edulcorantes, mesmo de origem natural, em bebidas classificadas como kombucha.

Somado a isso, o país possui clima predominantemente tropical, com temperaturas elevadas em muitas regiões ao longo do ano. Como resultado, a manutenção de uma cadeia de distribuição refrigerada torna-se fundamental para preservar a estabilidade do produto, o que aumenta os desafios logísticos e os custos de distribuição.

Por essas razões, grande parte da kombucha no Brasil ainda é comercializada principalmente em mercados locais. Os canais mais comuns de venda incluem feiras, lojas de produtos naturais, pequenos comércios especializados e restaurantes, especialmente aqueles com foco em alimentação saudável.

A presença em grandes redes de supermercados ainda é relativamente limitada quando comparada a outros países, embora algumas marcas já tenham começado a expandir sua distribuição para esse tipo de canal.

Quanto aos canais online, eles ainda representam uma parcela menor das vendas, justamente devido às dificuldades relacionadas ao transporte refrigerado. Mesmo assim, algumas marcas já utilizam plataformas digitais e marketplaces, além de vendas diretas ao consumidor por meio de aplicativos de entrega ou redes sociais, muitas vezes com entregas locais realizadas no mesmo dia.

De forma geral, o mercado brasileiro ainda possui uma forte característica de distribuição regional e venda direta, especialmente para produtores de menor escala.

Q: Existem inovações ou tendências exclusivamente brasileiras na indústria de kombucha, como o uso de ingredientes locais ou métodos de produção?

Sim, o Brasil tem desenvolvido algumas características bastante particulares na produção de kombucha, especialmente relacionadas ao uso de ingredientes locais e à adaptação da produção ao contexto climático e regulatório do país.

Uma das principais inovações está na enorme diversidade de sabores baseados em ingredientes brasileiros. Produtores utilizam frutas e insumos típicos do país, criando perfis sensoriais únicos. É possível encontrar, por exemplo, kombuchas elaboradas com cacau, baunilha do Cerrado, guaraná e diferentes frutas da Amazônia, ingredientes que fazem parte da biodiversidade brasileira e que despertam grande interesse dos consumidores.

Além disso, no Brasil há uma forte valorização de ingredientes naturais. O paladar brasileiro tende a preferir produtos elaborados com açúcar de cana, que é amplamente produzido no país, em vez de bebidas com edulcorantes artificiais ou substitutos de açúcar. Dessa forma, a kombucha brasileira frequentemente mantém uma formulação bastante próxima do método tradicional, utilizando chá de *Camellia sinensis* e açúcar de cana como base da fermentação. Outro aspecto relevante é o impacto da regulamentação brasileira no desenvolvimento do setor. A Instrução Normativa nº 41, que estabeleceu o Padrão de Identidade e Qualidade da kombucha no Brasil, contribuiu para estruturar o mercado e incentivar a padronização da produção. Ao mesmo tempo, essa regulamentação buscou preservar a tradição da bebida fermentada, mantendo a definição clara do que caracteriza uma kombucha.

Dentro desse contexto regulatório e considerando as condições climáticas do país, surgiu também uma inovação importante relacionada ao controle do teor alcoólico. Em um país tropical como o Brasil, a refermentação durante o armazenamento pode aumentar naturalmente o teor de álcool da bebida. Para lidar com esse desafio, muitos produtores passaram a utilizar

equipamentos portáteis específicos para medição de álcool na kombucha, como o analisador de álcool Abvaluer da marca Nowa Creations que permite realizar análises diretamente na produção.

Esse tipo de tecnologia possibilita que os produtores monitorem lote a lote a fermentação e mantenham o produto dentro dos limites estabelecidos pela legislação, mesmo quando utilizam processos tradicionais, incluindo a segunda fermentação para carbonatação natural, prática bastante comum entre pequenos produtores que não utilizam sistemas de carbonatação forçada. Dessa forma, a indústria brasileira de kombucha vem combinando ingredientes locais, tradição fermentativa e soluções técnicas adaptadas ao clima tropical, criando uma identidade própria para a bebida no país.

Q: Quais são as projeções de crescimento para o mercado brasileiro de kombucha nos próximos 5 a 10 anos e o que poderia acelerar ou dificultar esse crescimento?

O mercado brasileiro de kombucha ainda apresenta um grande potencial de crescimento para os próximos cinco a dez anos. Apesar da expansão observada nos últimos anos, a bebida ainda é relativamente desconhecida para grande parte da população brasileira. Em feiras, eventos e ações de degustação, por exemplo, é comum encontrar consumidores que estão experimentando kombucha pela primeira vez.

Isso indica que o mercado ainda está em uma fase inicial de desenvolvimento e que existe um amplo espaço para crescimento à medida que mais pessoas passam a conhecer a bebida e seus atributos.

Um dos fatores que pode acelerar esse crescimento é o aumento da divulgação e da presença da kombucha na mídia e em campanhas de marketing. À medida que a bebida ganha maior visibilidade e passa a ser associada a um estilo de vida saudável, o interesse do consumidor tende a crescer. A expansão da presença em restaurantes, lojas especializadas e supermercados também pode contribuir para tornar a kombucha mais acessível ao público.

Por outro lado, alguns fatores podem representar desafios para o crescimento do setor. Um deles é a logística de distribuição, especialmente porque muitas kombuchas produzidas pelo método tradicional exigem cadeia refrigerada para garantir estabilidade e qualidade do produto. Em um país de dimensões continentais e clima predominantemente tropical como o Brasil, isso pode aumentar os custos e a complexidade da distribuição o que fortalece o comércio local e o crescimento de pequenas produções regionais.

Outro ponto importante está relacionado à manutenção da identidade do produto à medida que o mercado cresce. Conforme a kombucha passa a ser produzida em maior escala, existe o desafio de preservar as características que definem a bebida, como o processo de fermentação tradicional e o uso de ingredientes naturais. Quando o produto se distancia muito dessas características, ele pode perder parte do valor percebido pelos consumidores que buscam a kombucha justamente por sua autenticidade e associação com saúde e bem-estar.

Por isso, acredito que o crescimento sustentável do setor no Brasil dependerá de um equilíbrio entre expansão de mercado, inovação e preservação da essência da kombucha como uma bebida fermentada tradicional.

Q: Como as marcas brasileiras de kombucha estão se posicionando em termos de preço, marca e marketing para atrair os consumidores locais?

No Brasil, o mercado de kombucha apresenta uma grande diversidade de posicionamentos de marca, semelhante ao que ocorreu com o crescimento das cervejarias artesanais. Existem diferentes estilos de identidade visual, propostas de sabor e estratégias de comunicação, com cada marca buscando se conectar com públicos específicos e preços bastante variado para o consumidor final variando de 10 a 25 reais uma garrafa de 300 mL.

De forma geral, muitas marcas brasileiras posicionam a kombucha dentro de um contexto de estilo de vida saudável. A bebida costuma ser associada a práticas como atividade física, yoga, alimentação natural e bem-estar mental. Esse tipo de posicionamento tem forte apelo junto a consumidores que buscam melhorar seus hábitos de vida e incluir produtos mais naturais em sua rotina.

Ao mesmo tempo, algumas marcas também procuram ampliar o posicionamento da kombucha para além do aspecto funcional, apresentando-a como uma bebida prazerosa e versátil, adequada para diferentes momentos de consumo. Nesse contexto, a kombucha aparece como uma alternativa refrescante para encontros sociais, eventos familiares e até como base para bebidas mistas ou coquetéis com menor teor alcoólico.

Outro ponto importante é que muitos consumidores brasileiros também veem a kombucha como um substituto mais saudável para refrigerantes, o que tem contribuído para sua popularização. A bebida é frequentemente associada a momentos do dia a dia, como o café da manhã, o consumo após refeições ou como uma opção digestiva e refrescante ao longo do dia.

Em termos de marketing, os produtores brasileiros utilizam muito as estratégias de proximidade com o público, como degustações em feiras, participação em eventos esportivos, festivais gastronômicos e encontros relacionados a bem-estar e saúde. É comum encontrar marcas de kombucha em eventos de alimentação saudável, academias, spas e feiras locais, onde o contato direto com o consumidor ajuda a apresentar a bebida para novos públicos.

Outro fator que tem contribuído para o crescimento do consumo no Brasil é a recomendação por profissionais de saúde, como médicos e nutricionistas. Muitos desses profissionais passaram a sugerir a kombucha como uma alternativa a bebidas ultraprocessadas, especialmente como substituto para refrigerantes, além de destacarem seu potencial papel no apoio à saúde intestinal.

Dessa forma, as marcas brasileiras de kombucha costumam combinar três elementos principais em seu posicionamento: saúde, prazer de consumo e conexão com um estilo de vida equilibrado, o que tem ajudado a atrair consumidores e a consolidar o crescimento da bebida no país.

Q: Algo mais?

Gostaria também de destacar um ponto que considero muito importante para o desenvolvimento do setor no Brasil: a preservação da kombucha como uma bebida fermentada tradicional. No Brasil, a publicação da Instrução Normativa nº 41, que estabeleceu o padrão de identidade e qualidade da kombucha, teve um papel muito relevante ao estruturar o mercado e ao mesmo tempo preservar as características fundamentais da bebida. Essa regulamentação trouxe parâmetros importantes para garantir segurança e padronização, mas também ajudou a proteger a essência da kombucha como um produto fermentado.

Ao mesmo tempo, acredito que é fundamental que os produtores brasileiros mantenham um equilíbrio entre tradição e “responsabilidade técnica”. Mesmo quando a kombucha é produzida de forma artesanal, é essencial que o produtor tenha consciência da importância de manter o produto dentro dos padrões estabelecidos, garantindo qualidade, estabilidade e segurança para o consumidor.

Produzir kombucha em um país tropical como o Brasil apresenta desafios adicionais, especialmente em relação ao controle da fermentação e à estabilidade da bebida. No entanto, esses desafios também estimularam o desenvolvimento de soluções técnicas e uma maior profissionalização do setor.

Na minha visão, o Brasil tem um papel muito importante no cenário global da kombucha justamente por sua forte presença de pequenos produtores independentes, que muitas vezes trabalham em pequena escala, mas com grande dedicação à qualidade e à autenticidade do produto.

Acredito que o futuro da kombucha no país está diretamente ligado à preservação dessa tradição fermentativa, produzir uma bebida viva, naturalmente gaseificada, com sabor complexo e com ingredientes naturais, respeitando o tempo adequado da fermentação.

Quando uma pessoa consome kombucha, ela deve reconhecer na bebida algo que remete à saúde, à naturalidade e à tradição da fermentação. Manter essa essência será fundamental para que o Brasil continue contribuindo para o desenvolvimento da kombucha no mundo.

###