

Bebida feita na PB começa a disputar espaço no mercado

Produção da kombucha Bauá foi viabilizada pelo Programa Centelha, que possui recursos dos governos federal e estadual

Renato Félix
Especial para A União

Entre a cerveja, a cachaça, o suco e o refrigerante, é bom arrumar um espacinho para a kombucha. A bebida fermentada e gaseificada, de origem chinesa e de antes de Cristo, vem se tornando popular e uma opção leve e refrescante. Na Paraíba, ela já pode ser encontrada na Grande João Pessoa, através de uma marca que obteve financiamento do Programa Centelha - oferecido pelo Governo da Paraíba por meio da Fundação de Apoio à Pesquisa da Paraíba (FapesqPB).

Dois engenheiras químicas encabeçam o projeto: Nayara Barbosa dos Santos e Andressa Aziz Diniz Araújo. Nayara é mestranda focada em processos fermentativos e sócia-diretora produção/pesquisa. Andressa também é mestranda, por sua vez focada em desenvolvimento de materiais para tratamento de efluentes, além de ser sócia-diretora administrativo/financeiro.

Quanto à bebida, o produto da dupla é a kombucha Bauá. "A kombucha é uma bebida fermentada naturalmente gaseificada, de origem milenar chinesa, de 220 a.C.", conta Nayara. "É consumida, hoje, no mundo todo. Feita à base de chá verde adoçado, é um alimento



Dois engenheiras químicas encabeçam o projeto: Andressa Aziz Diniz Araújo e Nayara Barbosa dos Santos

transformado por micro-organismos bons (ditos probióticos) que dão origem a uma bebida leve, de sabor marcadamente refrescante, cheia de bolhinhas e substâncias benéficas à saúde".

Um refrigerante natural, define a engenheira química. "Ele é enaltecido por suas propriedades desintoxicantes e energizantes", conta. "Isso

porque, dentre outros benefícios, a ingestão frequente da kombucha fortalece o sistema imunológico, melhora a absorção de nutrientes e o funcionamento do metabolismo. A bebida possui ainda, ação antioxidante e anticancerígena, fundamentais para a prevenção de diversos tipos de cânceres".

Atualmente, a kombu-

cha Bauá possui três opções de sabores: caju; limão, gengibre e hortelã; e hibisco e canela. E é vegana. "A Bauá trabalha com kombuchas não alcoólicas e probióticas (não pasteurizadas), feitas de forma 100% natural, sem nenhum tipo de aditivo químico ou conservantes e livre de qualquer contato animal", afirma Andressa.



Bebida vem se tornando popular, sendo uma opção leve e refrescante

Investimento de R\$ 58 mil e fábrica em Cabedelo

Nayara conheceu a bebida no interior de São Paulo, durante um período de estágio. "Achei a bebida fascinante em todos os aspectos e quis muito apresentá-la a todo mundo. Comecei a pós-graduação na área de fermentados e parimos a Bauá", lembra, rindo.

O Centelha apareceu como a oportunidade de tornar realidade algumas capacitações e a possibilidade de expansão do produto, com um investimento

de R\$ 58 mil. "O programa proporcionou a realização do sonho em termos financeiros", afirma. "Antes disso, já trabalhávamos com kombucha, porém, em escala caseira - vendendo para amigos e familiares".

O resultado é a primeira fábrica de kombucha e seus derivados da Paraíba, em Cabedelo, com capacidade de produção de cerca de 4 mil litros por mês. Ter duas mestrandas em Engenharia Química à frente do projeto ga-

rante que a ciência e a pesquisa sejam também protagonistas. "O projeto é encabeçado por duas mestrandas da área de engenharia química e apoiado por pesquisadores que são experts na área de bioengenharia e alimentos fermentados", explica Nayara.

"Atualmente desenvolvemos pesquisa, em parceria com a UFPB, focada no desenvolvimento e padronização de kombuchas de sabores nordestinos".

Programa Centelha aprovou 28 projetos no estado

O Programa Centelha é promovido pelo Ministério da Ciência, Tecnologia, Inovações e Comunicações (MCTIC) e pela Financiadora de Estudos e Projetos (Finep), em parceria com o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico

e Tecnológico (CNPq) e o Conselho Nacional das Fundações Estaduais de Amparo à Pesquisa (Confap), operada pela Fundação Certi e executada na Paraíba pela Secretaria de Estado da Educação, Ciência e Tecnologia (Seect) e

Fundação de Apoio à Pesquisa (Fapesq).

O programa está investindo na Paraíba recursos na ordem de aproximadamente R\$ 1,7 milhão, sendo 570 mil de contrapartida do estado, com cada projeto aprovado no edital

recebendo até R\$ 60 mil. Foram 28 projetos aprovados, divulgados em março de 2020.

"O Centelha foi de fundamental importância pra tirar o projeto do papel", afirma Nayara. "Sem ele, estaríamos em escala caseira ainda".

Bebida surge na China antiga e ganha versão paraibana

Um dos desafios foi o de pegar esse produto que vem da China antiga e criar uma versão paraibana, mais identificada com o paladar e a cultura locais. Por aí passa o nome do produto. "A inspiração do nome veio de um pássaro simpático e cantador, que no Brasil é especialmente encontrado na região Nordeste", explica Nayara. "Na Paraíba,

conhecemos esse pássaro como xexéu-bico-de-osso. Porém ele também é conhecido por iraúna-de-bico-branco, xexéu boé ou simplesmente bauá".

A pandemia, claro, complicou a trajetória do produto. "Antes da pandemia, já esperávamos um grande desafio pela frente: o de comercializar um produto praticamente desco-

nhecido em nossa região. Desafio esse que tomamos com garra e coragem, pois acreditamos no potencial do nosso produto", conta Andressa. "Ninguém passou intocado pela pandemia e conosco não tem sido diferente. O descontrole da pandemia da covid-19 vem impossibilitando o retorno à normalidade de atividades e causando quedas de

vendas em lojas físicas. Temos tentado nos adaptar a esta realidade interagindo com nossos clientes de forma virtual e vendendo através de plataformas online".

No momento, o produto está à venda em alguns pontos físicos, mas também pelo whatsapp e pelo Instagram (@bauakombucha)

Oportunidade de Emprego

A TESS INDÚSTRIA, seleciona pessoas com deficiência (PCD) os interessados deverão deixar currículo na portaria da empresa na Av. João Wallig, 1187 Catolé. Campina Grande.

Edital De Citação Com Prazo De 30 (Trinta) Dias: O Dr. Josivaldo Félix De Oliveira, MM. Juiz de Direito da 1ª Vara Cível da Comarca de João Pessoa, Capital do Estado da Paraíba, em virtude de Lei, etc. Faz Saber a todos quantos virem o presente Edital ou dele conhecimento tiverem que por este Juízo da 1ª Vara Cível tramitam os autos da Execução De Título Extrajudicial (Processo 0807780-82.2017.8.15.2001), movida pela Banco Do Brasil S.A. - CNPJ: 00.000.000/0001-91 contra Andrade & Carvalho Ltda - Me - CNPJ: 03.462.262/0001-66 e Outros. Como não foi possível ser(em) citado(s) o(s) promovido(s), por se encontrar(em) em lugar incerto e não sabido, fica, através deste, Citado(S): Andrade & Carvalho Ltda - Me - CNPJ: 03.462.262/0001-66 e Flavio Jose Soares De Carvalho - CPF: 343.027.194-00, para pagamento espontâneo do débito cobrado pelo credor no valor de R\$ 258.382,92 (trezentos e cinquenta e oito mil, trezentos e oitenta e dois reais e noventa e dois centavos), no prazo de 03 (três) dias, sob pena de penhora, nos termos do artigo 829 e seguintes do Novo Código de Processo Civil. Fixo os honorários advocatícios em 10% (dez por cento) sobre o valor da dívida, nos termos do artigo 827, caput, do NCPC. Na hipótese de integral pagamento do valor exigido nos autos, no prazo de 03 (três) dias, a verba honorária supracitada será reduzida pela metade (artigo 827, §1º, do NCPC). Havendo interesse, poderá a parte executada, no prazo para a oposição de Embargos, de quinze (15) dias, depositar o equivalente a 30% (trinta por cento) do valor do débito, acrescido de custas e dos honorários advocatícios acima fixados, requerendo, após, o parcelamento do valor remanescente em até 6 (seis) parcelas mensais, acrescidas de correção monetária e juros de 1% (um por cento) ao mês, a teor do que dispõe o artigo 916, do Novo Código de Processo Civil. Para a provável hipótese de revelia nomeie curador (art.9º, II do CPC), o Dr. Antônio de Oliveira Alves, advogado de ofício em exercício na vara, que deve ter vista pessoal dos autos. E, para que a notícia chegue ao conhecimento de todos e que ninguém possa alegar ignorância, determinou o MM. Juiz de Direito a expedição deste Edital. Cumpra-Se.