

KOMBUCHA

A kombucha é uma mundialmente conhecida como uma bebida que faz bem a saúde. É considerada um probiótico (assim como o Yakult) e auxilia seus micróbios intestinais.

Ela é uma cultura viva, de bactérias e leveduras, que fermenta o líquido (assim como a cerveja e o vinho) e produzem compostos químicos de alto valor biológico. Além disso em sua superfície produzem um biomaterial de celulose a base de açúcares. Neste espaço a comunidade explora os potenciais biotecnológicos da kombucha que vão além da bebida, suas múltiplas aplicações e como podemos integrar com a cultura de fabricação digital.



**Simbiose (sociedade)
de microorganismos**



A partir de 7 dias



Aplicações:



Biomateriais



Bebidas



Biofertilizantes



Textil



Engenharia
genética



Alimentos