

# Desenvolvimento de Produtos à Base de Farinha de Uva

---



## Autor

**Professor Doutor Tutor do PET Farmácia/UFPR**

Carlos Eduardo Rocha Garcia

## Colaboradores

### Extensionistas/UFPR

Aline Bianchini  
Ana Clara Rodrigues De Freitas

Carolina Rempel Mendes Francisco (PET Farmácia)  
Luisa Freitas de Medeiros

### Discentes do Programa de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas/UFPR

Larissa Christine Tuffi

Patricia Maria Tsukuda

### Acadêmicos de Farmácia/UFPR (PET Farmácia)

Aline Fernanda Pereira da Cruz  
Beatriz da Luz de Lima  
Celeste Miyuki Nagase Ikeda (PET Farmácia)  
Clara Gabrielle Alves de Souza  
Dandara Bindemann  
Danilo dos Santos Clementino  
Emanuely Cristine Ponczek da Silva  
Érika Bertolazzo (PET Farmácia)  
Felipe Cotrin da Silva (PET Farmácia)  
Felipe Moreira Matias (PET Farmácia)  
Fernanda Heloisa Soares de Jesus Kuibida  
Fernanda Louise Figuerôa Novak  
Gabriela da Rosa Dos Santos  
Gabriela Stephany Bissani Carissimo  
Gabrielle Aparecida Padilha dos Santos  
Giulia Pizzato Merenna  
Giuliana Pietruk Moreira (PET Farmácia)  
Greisiely Rodrigues de Pontes  
Gustavo Della Giacoma Côrtes  
Jéssica Cristina Pereira Borges (PET Farmácia)

Jéssica Fernandes Cordeiro (PET Farmácia)  
Josue Santos de Sousa  
Júlia Ludvig da Costa Silva (PET Farmácia)  
Júlia Meira Batista  
Kewin Rios Mascare Imnhas Pereira  
Larissa de Oliveira Prado  
Leticia Correa  
Lina Tieco Doi  
Lorena Franqueto  
Luana Caroline Varela da Silva  
Mariana Monte Jorge  
Mateus Reis Santos  
Natalia Angelica Petry  
Nathyele Kettlin da Costa  
Paola Michelim Moraes  
Pauline Almeida Rosa  
Raquel Bortoleto  
Renan Emanuel Sygel  
Tháscila Luiza Prado de Oliveira  
Vinicius Batista Corcetti

## Instituição Parceira

APUMA - Associação dos Produtores de Uva de Mandirituba



### **Editora chefe**

Profª Drª Antonella Carvalho de Oliveira 2025 *by* Atena Editora

**Editora executiva** Copyright © Atena Editora

Natalia Oliveira Copyright do texto © 2025 O autor

**Assistente editorial** Copyright da edição © 2025 Atena Editora

Flávia Roberta Barão Direitos para esta edição cedidos à Atena

**Bibliotecária** Editora pelo autor.

Janaina Ramos *Open access publication by* Atena Editora



Todo o conteúdo deste livro está licenciado sob uma Licença de Atribuição *Creative Commons*. Atribuição-Não-Comercial-NãoDerivativos 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0).

O conteúdo da obra e seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva do autor, inclusive não representam necessariamente a posição oficial da Atena Editora. Permitido o *download* da obra e o compartilhamento desde que sejam atribuídos créditos ao autor, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais.

Os manuscritos nacionais foram previamente submetidos à avaliação cega por pares, realizada pelos membros do Conselho Editorial desta editora, enquanto os manuscritos internacionais foram avaliados por pares externos. Ambos foram aprovados para publicação com base em critérios de neutralidade e imparcialidade acadêmica.

A Atena Editora é comprometida em garantir a integridade editorial em todas as etapas do processo de publicação, evitando plágio, dados ou resultados fraudulentos e impedindo que interesses financeiros comprometam os padrões éticos da publicação. Situações suspeitas de má conduta científica serão investigadas sob o mais alto padrão de rigor acadêmico e ético.

### **Conselho Editorial**

#### **Ciências Biológicas e da Saúde**

Profª Drª Aline Silva da Fonte Santa Rosa de Oliveira – Hospital Federal de Bonsucesso

Profª Drª Ana Beatriz Duarte Vieira – Universidade de Brasília

Profª Drª Ana Paula Peron – Universidade Tecnológica Federal do Paraná

Prof. Dr. André Ribeiro da Silva – Universidade de Brasília

Profª Drª Anelise Levay Murari – Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dr. Benedito Rodrigues da Silva Neto – Universidade Federal de Goiás

Prof. Dr. Bruno Edson Chaves – Universidade Estadual do Ceará

Profª Drª Camila Pereira – Universidade Estadual de Londrina

Prof. Dr. Cirênio de Almeida Barbosa – Universidade Federal de Ouro Preto

Prof. Dr. Cláudio José de Souza – Universidade Federal Fluminense

Profª Drª Daniela Reis Joaquim de Freitas – Universidade Federal do Piauí

Profª Drª Danyelle Andrade Mota – Universidade Tiradentes

Prof. Dr. Davi Oliveira Bizerril – Universidade de Fortaleza

Profª Drª. Dayane de Melo Barros – Universidade Federal de Pernambuco

Profª Drª Débora Luana Ribeiro Pessoa – Universidade Federal do Maranhão

Prof. Dr. Douglas Siqueira de Almeida Chaves – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro  
Profª Drª Elane Schwinden Prudêncio – Universidade Federal de Santa Catarina  
Profª Drª Eleuza Rodrigues Machado – Faculdade Anhanguera de Brasília  
Profª Drª Elizabeth Cordeiro Fernandes – Faculdade Integrada Medicina  
Profª Drª Eysler Gonçalves Maia Brasil – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira  
Prof. Dr. Ferlando Lima Santos – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Fernanda Miguel de Andrade – Universidade Federal de Pernambuco  
Prof. Dr. Fernando Mendes – Instituto Politécnico de Coimbra – Escola Superior de Saúde de Coimbra  
Profª Drª Gabriela Vieira do Amaral – Universidade de Vassouras  
Prof. Dr. Gianfábio Pimentel Franco – Universidade Federal de Santa Maria  
Prof. Dr. Guillermo Alberto López – Instituto Federal da Bahia  
Prof. Dr. Helio Franklin Rodrigues de Almeida – Universidade Federal de Rondônia  
Profª Drª Iara Lúcia Tescarollo – Universidade São Francisco  
Prof. Dr. Igor Luiz Vieira de Lima Santos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Jefferson Thiago Souza – Universidade Estadual do Ceará  
Prof. Dr. Jesus Rodrigues Lemos – Universidade Federal do Delta do Parnaíba – UFDPAr  
Prof. Dr. Jônatas de França Barros – Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. José Aderval Aragão – Universidade Federal de Sergipe  
Prof. Dr. José Max Barbosa de Oliveira Junior – Universidade Federal do Oeste do Pará  
Profª Drª Juliana Santana de Curcio – Universidade Federal de Goiás  
Profª Drª Kelly Lopes de Araujo Appel – Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal  
Profª Drª Larissa Maranhão Dias – Instituto Federal do Amapá  
Profª Drª Livia do Carmo Silva – Universidade Federal de Goiás  
Profª Drª Luciana Martins Zuliani – Pontifícia Universidade Católica de Goiás  
Prof. Dr. Luís Paulo Souza e Souza – Universidade Federal do Amazonas  
Profª Drª Magnólia de Araújo Campos – Universidade Federal de Campina Grande  
Prof. Dr. Marcus Fernando da Silva Praxedes – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia  
Profª Drª Maria Tatiane Gonçalves Sá – Universidade do Estado do Pará  
Prof. Dr. Maurilio Antonio Varavallo – Universidade Federal do Tocantins  
Prof. Dr. Max da Silva Ferreira – Universidade do Grande Rio  
Profª Drª Mylena Andréa Oliveira Torres – Universidade Ceuma  
Profª Drª Natiéli Piovesan – Instituto Federaci do Rio Grande do Norte  
Prof. Dr. Paulo Inada – Universidade Estadual de Maringá  
Prof. Dr. Rafael Henrique Silva – Hospital Universitário da Universidade Federal da Grande Dourados  
Profª Drª Regiane Luz Carvalho – Centro Universitário das Faculdades Associadas de Ensino  
Profª Drª Renata Mendes de Freitas – Universidade Federal de Juiz de Fora  
Prof. Dr. Renato Faria da Gama – Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro  
Profª Drª Sheyla Mara Silva de Oliveira – Universidade do Estado do Pará  
Profª Drª Suely Lopes de Azevedo – Universidade Federal Fluminense  
Profª Drª Taísa Ceratti Treptow – Universidade Federal de Santa Maria

# Desenvolvimento de produtos à base de farinha de uva

**Indexação:** Amanda Kelly da Costa Veiga

**Revisão:** O autor

**Autor:** Carlos Eduardo Rocha Garcia

## Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

G216 Garcia, Carlos Eduardo Rocha  
Desenvolvimento de produtos à base de farinha de uva /  
Carlos Eduardo Rocha Garcia. – Ponta Grossa - PR:  
Atena, 2025.

Formato: PDF

Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader

Modo de acesso: World Wide Web

Inclui bibliografia

ISBN 978-65-258-3013-1

DOI: <https://doi.org/10.22533/at.ed.131241312>

1. Tecnologia de alimentos. 2. Uvas. I. Garcia, Carlos  
Eduardo Rocha. II. Título.

CDD 613.286

**Elaborado por Bibliotecária Janaina Ramos – CRB-8/9166**

**Atena Editora**

Ponta Grossa – Paraná – Brasil

Telefone: +55 (42) 3323-5493

[www.arenaeditora.com.br](http://www.arenaeditora.com.br)

[contato@arenaeditora.com.br](mailto:contato@arenaeditora.com.br)

## **DECLARAÇÃO DO AUTOR**

Para fins desta declaração, o termo 'autor' será utilizado de forma neutra, sem distinção de gênero ou número, salvo indicação em contrário. Da mesma forma, o termo 'obra' refere-se a qualquer versão ou formato da criação literária, incluindo, mas não se limitando a artigos, e-books, conteúdos on-line, acesso aberto, impressos e/ou comercializados, independentemente do número de títulos ou volumes. O autor desta obra: 1. Atesta não possuir qualquer interesse comercial que constitua um conflito de interesses em relação à obra publicada; 2. Declara que participou ativamente da elaboração da obra, preferencialmente na: a) Concepção do estudo, e/ou aquisição de dados, e/ou análise e interpretação de dados; b) Elaboração do artigo ou revisão com vistas a tornar o material intelectualmente relevante; c) Aprovação final da obra para submissão; 3. Certifica que a obra publicada está completamente isenta de dados e/ou resultados fraudulentos; 4. Confirma a citação e a referência correta de todos os dados e de interpretações de dados de outras pesquisas; 5. Reconhece ter informado todas as fontes de financiamento recebidas para a consecução da pesquisa; 6. Autoriza a edição da obra, que incluem os registros de ficha catalográfica, ISBN, DOI e demais indexadores, projeto visual e criação de capa, diagramação de miolo, assim como lançamento e divulgação da mesma conforme critérios da Atena Editora.

## **DECLARAÇÃO DA EDITORA**

A Atena Editora declara, para os devidos fins de direito, que: 1. A presente publicação constitui apenas transferência temporária dos direitos autorais, direito sobre a publicação, inclusive não constitui responsabilidade solidária na criação da obra publicada, nos termos previstos na Lei sobre direitos autorais (Lei 9610/98), no art. 184 do Código Penal e no art. 927 do Código Civil; 2. Autoriza e incentiva os autores a assinarem contratos com repositórios institucionais, com fins exclusivos de divulgação da obra, desde que com o devido reconhecimento de autoria e edição e sem qualquer finalidade comercial; 3. A editora pode disponibilizar a obra em seu site ou aplicativo, e o autor também pode fazê-lo por seus próprios meios. Este direito se aplica apenas nos casos em que a obra não estiver sendo comercializada por meio de livrarias, distribuidores ou plataformas parceiras. Quando a obra for comercializada, o repasse dos direitos autorais ao autor será de 30% do valor da capa de cada exemplar vendido; 4. Todos os membros do conselho editorial são doutores e vinculados a instituições de ensino superior públicas, conforme recomendação da CAPES para obtenção do Qualis livro; 5. Em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), a editora não cede, comercializa ou autoriza a utilização dos nomes e e-mails dos autores, bem como quaisquer outros dados dos mesmos, para qualquer finalidade que não o escopo da divulgação desta obra.



## Agradecimentos

Ao Ministério da Educação (MEC) por financiar o Programa de Educação Tutorial (PET), à Universidade Federal do Paraná (UFPR), aos demais integrantes e colaboradores envolvidos.

A versão online desta produção acadêmica, literária, e/ou deste material é vinculado à instituição de ensino UFPR e de distribuição gratuita. É importante ressaltar que a produção de uma versão impressa deste material pode acarretar custos de impressão, por favor, esteja ciente de que quaisquer custos associados à produção ou distribuição física deste material não estão vinculados a instituição UFPR.



# Sumário

<b>Apresentação.....</b>	<b>01</b>
<b>PET Farmácia UFPR.....</b>	<b>02</b>
<b>Introdução.....</b>	<b>04</b>
<b>Produtos à Base de Farinha de Uva:.....</b>	<b>06</b>
<b>Bala.....</b>	<b>07</b>
<b>Bolacha.....</b>	<b>09</b>
<b>Bolo.....</b>	<b>11</b>
<b>Brownie.....</b>	<b>14</b>
<b>Cake Pop.....</b>	<b>16</b>
<b>Cheesecake.....</b>	<b>19</b>
<b>Churros.....</b>	<b>21</b>
<b>Cookies.....</b>	<b>23</b>
<b>Crepe.....</b>	<b>25</b>
<b>Cuca.....</b>	<b>27</b>
<b>Farofa.....</b>	<b>30</b>
<b>Granola.....</b>	<b>32</b>
<b>Nhoque.....</b>	<b>34</b>
<b>Panqueca.....</b>	<b>35</b>
<b>Pão Sírio.....</b>	<b>37</b>
<b>Sorvete.....</b>	<b>39</b>
<b>Torta.....</b>	<b>41</b>
<b>Referências.....</b>	<b>43</b>

## Apresentação

Em uma era marcada pela busca por soluções sustentáveis e ingredientes inovadores, a **farinha de uva** surge como um ingrediente promissor. Proveniente do processamento da uva para a produção de suco e vinho, o material antes descartado, revela-se agora um ingrediente versátil com potencial promotor de saúde.

Com o intuito de destacar esse potencial ainda pouco explorado, este e-book foi desenvolvido. Aqui, são descritos os benefícios e as possibilidades da farinha de uva por meio de informações técnicas e científicas.

Este material vai além da teoria. Inspirados pelo desafio de transformar o conhecimento em algo prático, discentes da disciplina “Desenvolvimento de Produtos Alimentícios” desenvolveram uma série de produtos alimentícios inovadores com a farinha de uva como ingrediente principal.

Ao longo destas páginas, o leitor encontrará detalhes sobre procedimentos e será inspirado a experimentar a farinha de uva em receitas caseiras ou em produtos inovadores do mercado.

## **PET Farmácia UFPR**

O Programa de Educação Tutorial (PET), anteriormente conhecido como Programa Especial de Treinamento, é uma iniciativa voltada para alunos de graduação selecionados pelas Instituições de Ensino Superior. Implantado em 1979 pela CAPES, o programa passou a ser gerido pela Secretaria de Educação Superior (SESu/MEC) a partir de 1999, conforme estabelecido pela Lei Nº 11.180 de 23 de setembro de 2005, a qual é responsável pela sua manutenção e financiamento por meio de bolsas.

O PET destaca-se por proporcionar aos estudantes oportunidades extracurriculares de aprendizado, pesquisa e extensão, complementando a formação acadêmica tradicional. Estimula-se a interdisciplinaridade, o trabalho em equipe e o desenvolvimento de projetos que aprofundam a atuação acadêmica do aluno. O programa busca uma formação integral, com foco no desenvolvimento pessoal e na responsabilidade social, capacitando os participantes para se tornarem profissionais éticos e altamente qualificados.

O tutor é central no programa, incentivando a aprendizagem ativa e o senso crítico por meio de debates, reflexões e vivências em um ambiente informal e colaborativo. Os benefícios do PET se estendem para além dos seus membros, impactando positivamente outros estudantes, a comunidade e a instituição de ensino. Isso se concretiza através de cursos, palestras, eventos, projetos de pesquisa e extensão, auxílio em disciplinas, debates sobre temas relevantes, grupos de estudo e intercâmbio de experiências.

A Portaria MEC nº 976, de 27 de julho de 2010, que rege o Programa de Educação Tutorial (PET), foi posteriormente modificada pela Portaria MEC nº 343, de 24 de abril de 2013. Esta última introduziu mudanças significativas na estrutura e funcionamento do programa, reforçando a importância da interdisciplinaridade, da atuação em prol da diversidade e do alinhamento com as políticas públicas.

Alinhado a essa atualização, o grupo PET Farmácia da Universidade Federal do Paraná (UFPR) uniu esforços para transformar a experiência extensionista da disciplina "Desenvolvimento de Produtos Alimentícios" em um e-book inovador. Essa iniciativa concretiza o compromisso do grupo com a disseminação do conhecimento e a promoção do impacto social, tornando o conhecimento adquirido acessível a um público mais amplo.

Este material, fruto da experiência extensionista da disciplina "Desenvolvimento de Produtos Alimentícios", revela a dedicação do PET Farmácia UFPR em traduzir o aprendizado acadêmico em ferramentas de impacto social. Essa iniciativa democratiza o acesso ao conhecimento construído pelos petianos e serve como recurso para outros estudantes e para a comunidade em geral, impulsionando a formação de futuros profissionais e o desenvolvimento de produtos alimentícios com potencial para beneficiar a sociedade.

Essa iniciativa exemplifica a capacidade do PET de se adaptar às novas diretrizes da Portaria 976/2010 e suas alterações, e de fortalecer o compromisso com a formação de profissionais engajados com a sociedade e com a produção de conhecimento. Ao democratizar o acesso ao conhecimento gerado na disciplina, o PET Farmácia/UFPR reafirma seu potencial para gerar impacto positivo e duradouro, consolidando-se como um programa essencial para a educação superior no Brasil.

# Introdução

## Características da Farinha de Uva

A busca por uma alimentação mais saudável e consciente impulsiona o interesse por ingredientes funcionais que oferecem benefícios adicionais à saúde, além dos nutrientes básicos. Nesse contexto, a farinha de uva emerge como um ingrediente inovador, rica em compostos bioativos dotados de propriedades antioxidantes e elevado teor de fibras, elementos essenciais para uma dieta equilibrada e um estilo de vida saudável.

Proveniente do bagaço da uva, resíduo gerado em grande escala pela indústria de sucos e vinhos, o aproveitamento da farinha agrega valor a um subproduto antes descartado, contribuindo para a redução do impacto ambiental e o desenvolvimento de cadeias produtivas mais sustentáveis. A riqueza dessa farinha reside em sua composição rica em compostos bioativos, provenientes da casca e das sementes da uva.

Um dos compostos mais estudados presentes na uva é o resveratrol, um polifenol da classe dos estilbenos, reconhecido por suas propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e cardioprotetoras (Tuffi e Garcia, 2020). Presente em maior quantidade na casca da uva, o resveratrol atua combatendo o estresse oxidativo, um desequilíbrio celular que está relacionado ao desenvolvimento de doenças crônicas, como doenças cardíacas, diabetes tipo 2 e certos tipos de câncer.

Estudos clínicos têm demonstrado que o consumo regular de resveratrol pode contribuir para a redução do risco de doenças cardiovasculares, melhorando a função endotelial, diminuindo a pressão arterial e inibindo a agregação plaquetária (Tuffi e Garcia, 2020). Além disso, esse composto apresenta potencial para auxiliar no controle dos níveis de glicose no sangue, aumentando a sensibilidade à insulina e melhorando a captação de glicose pelas células.

Outro componente de destaque na farinha de uva é a fibra dietética, um tipo de carboidrato não digerível pelo organismo humano, mas fundamental para o bom funcionamento do sistema digestivo e a saúde intestinal. As fibras presentes nessa farinha, que podem representar até 50% da sua composição (Tuffi e Garcia, 2020), atuam como laxante, promovendo a regularidade intestinal e prevenindo a constipação.

Além disso, as fibras da uva atuam no controle dos níveis de colesterol no sangue, reduzindo a absorção de gordura pelo intestino, e contribuem para a sensação de saciedade, auxiliando no controle do apetite e na manutenção de um peso saudável. A ingestão adequada de fibras é fundamental para a saúde digestiva, a prevenção de doenças crônicas e o bem-estar geral.

Esse resíduo, além de agregar valor nutricional e aumentar a vida útil, contribui para o enriquecimento da dieta em fibras, um componente alimentar essencial frequentemente negligenciado pela população. A recomendação diária de fibras para adultos é de 25g a 30g, quantidade dificilmente alcançada apenas com a dieta convencional (Joint WHO/FAO Expert Consultation, 2003). Desse modo, a incorporação da farinha de uva em alimentos - pães, bolos, biscoitos, barras de cereais, entre outros - contribui para suprir essa necessidade, além de auxiliar na prevenção de doenças crônicas.

Sendo assim, a farinha de uva surge como um ingrediente promissor no cenário da alimentação saudável, aliando a riqueza nutricional da uva ao apelo de sustentabilidade e aproveitamento integral dos alimentos. Sua aplicação em produtos alimentícios abre um leque de possibilidades para o desenvolvimento de alimentos inovadores, saborosos e funcionais, que contribuam para uma dieta mais equilibrada e um estilo de vida mais saudável.

# **Produtos à Base de Farinha de Uva**

# Bala

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Crianças e consumidores que buscam uma alimentação rica em proteínas sem abrir mão do gosto doce.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Água	½ xícara de chá	120mL
Farinha de uva	2 colheres de chá	12g
Gelatina sabor uva	¼ de xícara (1 pacote)	25g
Gelatina sem sabor	1 colher de sopa (1 pacote)	12g

## Aditivos Alimentares Opcionais

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Glucose	Conservante	2%
Farinha de uva	Estabilizante e geleificante	1%

## MODO DE PREPARO

- Misturar os ingredientes sólidos (farinha de uva, gelatina sabor uva e gelatina sem sabor);
- Adicionar a água e deixar hidratar por 5 minutos;
- Levar ao banho-maria até a dissolução completa dos sólidos;
- Transferir para um recipiente adequado e atrativo, como formas de gelo ou para confeccionar pães e confeitos;
- Levar à geladeira por 45 minutos;
- Desenformar e servir.

---

### Discentes

Júlia Meira Batista

Raquel Bortoleto

# Bolacha

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas que buscam incluir fibras em sua dieta saudável e balanceada.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	1 xícara de chá	180g
Coco ralado ( <i>Cocos nucifera L.</i> )	1 xícara de chá	100g
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum L.</i> )	1 xícara de chá	120g
Farinha de uva	1 xícara de chá	100g
Fermento	1 colher de chá	5g
Leite	½ copo	100mL
Manteiga	2 colheres de sopa	30g

## MODO DE PREPARO

- Pré-aquecer o forno a 150°C;
- Em um recipiente, misturar o açúcar, o coco ralado, a farinha de trigo, a farinha de uva, o fermento, o leite e a manteiga;
- Misturar os ingredientes com as mãos até formar uma massa homogênea;
- Com a ajuda de um rolo, abrir a massa e esticar na grossura desejada;
- Cortar a massa no formato desejado;
- Untar uma forma e colocar as bolachas;
- Levar ao forno a 150°C por 15 minutos.

---

### Discentes

**Gabriela Stephany Bissani Carissimo**

**Renan Emanuel Sygel**

# Bolo

## Farinha de Uva

### Público-alvo Sugerido

Consumidores interessados em uma opção prática para dietas saudáveis e ricas em fibras.

### Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	1½ xícara de chá	300g
Água	½ xícara de chá	120mL
Castanha do Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> H.B.K.)	½ xícara de chá	55g
Chia ( <i>Salvia hispanica</i> L.)	4 colheres de sopa	40g
Farinha de aveia ( <i>Avena sativa</i> L.)	1 xícara de chá	120g
Farinha de beterraba ( <i>Beta vulgaris</i> L.)	2 colheres de sopa	20g
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	⅔ xícara de chá	80g
Farinha de uva	1 xícara de chá	100g
Fermento	2 colheres de sopa	20g

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Goma xantana	1 colher de chá	4g
Farinha de linhaça dourada ( <i>Linum usitatissimum L.</i> )	1 colher de sopa	10g
Óleo	½ xícara de chá	100g
Ovo	3 unidades	150g
Pasta saborizante	1 colher de sopa	10g
Psyllium ( <i>Plantago ovata Forssk.</i> )	1 colher de chá	5g
Sal	1 pitada	0,5g
Suco de uva	2 xícaras de chá	480mL
Uva passa	1 xícara de chá	140g

## MODO DE PREPARO

- Hidratar a chia, a uva passa e o Psyllium com uma xícara do suco de uva;
- Misturar os ovos com o açúcar até ficar um creme claro;
- Acrescentar o óleo, a chia, o Psyllium, a pasta saborizante e a farinha de linhaça dourada;
- Incluir a farinha de aveia, a farinha de beterraba, a farinha de trigo, a farinha de uva e o sal;

- Adicionar a água e o restante do suco de uva;
- Triturar a castanha do Pará;
- Acrescentar  $\frac{3}{4}$  da castanha do Pará triturada e  $\frac{3}{4}$  da uva passa;
- Acrescentar o fermento e a goma xantana;
- Untar a forma;
- Colocar o restante da castanha do Pará triturada e da uva passa no fundo da forma;
- Despejar a massa na forma;
- Levar ao forno pré-aquecido (180°C) por 1 hora e 30 minutos, variando o tempo conforme o forno.

---

## Discentes

Érika Bertolazzo

Tháscila Luiza Prado de Oliveira

# Brownie

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Consumidores que buscam uma dieta equilibrada por meio de um alimento fonte de fibras e proteico.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Achocolatado em pó	1 xícara de chá	100g
Açúcar branco refinado	1 xícara de chá	180g
Chocolate em pó	1¼ xícara de chá	160g
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	1 xícara de chá	120g
Farinha de uva	¼ xícara de chá	25g
Manteiga com sal	6 colheres de sopa	90g
Ovo	5 unidades	250g
Sal	½ colher de chá	3g

## MODO DE PREPARO

- Pré-aquecer o forno a 180°C;
- Untar uma forma quadrada média com manteiga e farinha;
- Peneirar individualmente cada componente seco (achocolatado em pó, açúcar branco refinado, chocolate em pó, farinha de trigo, farinha de uva e sal);
- Misturar os ingredientes secos em um recipiente adequado;
- Adicionar os ovos e a manteiga aos poucos até ficar homogêneo;
- Transferir a mistura para a forma e levar ao forno;
- Assar por 20 minutos.

---

### Discentes

**Dandara Bindemann**

**Larissa de Oliveira Prado**

**Lorena Franqueto**

# Cake Pop

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Público infantil, por se tratar de um doce fonte de fibras e em formato atrativo para crianças.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Achocolatado em pó	4 colheres de sopa	40g
Açúcar demerara	½ xícara de chá	100g
Chocolate branco	1 xícara de chá	200g
Corante vermelho - eritrosina e azul cintilante	-	A gosto
Essência de baunilha ( <i>Vanilla planifolia</i> Jacks. ex Andrews)	1 colher de chá	5g
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	1¾ de xícara	210g
Farinha de trigo integral ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	3 colheres de sopa	30g
Farinha de uva	3 colheres de sopa	30g

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Fermento	1 colher de chá	5g
Leite	½ copo	100mL
Leite condensado	3 colheres de sopa	60g
Óleo de milho ( <i>Zea mays L.</i> )	6 colheres de sopa	90mL
Ovo	2 unidades	100g

## MODO DE PREPARO

- Misturar os ingredientes secos (farinha de trigo, açúcar, achocolatado, farinha de uva) com exceção do fermento biológico;
- Em outro recipiente, misturar os ovos e o açúcar até obter uma massa homogênea;
- Adicionar o óleo, o leite e a essência de baunilha, misturar novamente;
- Juntar, aos poucos, os ingredientes secos à mistura líquida;
- Misturar com cuidado o fermento na massa;
- Transferir a mistura para uma forma untada e levar ao forno pré-aquecido a 200°C;
- Assar por 30 minutos;
- Retirar o bolo do forno e esperar esfriar;

- Esfarelar o bolo e adicionar o leite e o leite condensado aos poucos até dar liga na massa;
- Fazer bolinhas e levar ao congelador por 10 minutos;
- Derreter o chocolate branco em banho-maria e adicionar o corante até obter a cor desejada;
- Mergulhar o palito de pirulito no chocolate e inserir nas bolinhas de bolo;
- Mergulhar as bolinhas no chocolate derretido e esperar secar;
- Decorar a gosto.

---

## Discente

**Emanuely Cristine Ponczek da Silva**

# Cheesecake

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas interessadas em incluir fibras em sua dieta a partir de um produto que permite diversificar a alimentação.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Água	5 colheres de sopa	75mL
Cream Cheese Light	1½ xícara de chá	360g
Creme de Leite Leve	1 caixa	200g
Doce de Uva	1½ xícara de chá	300g
Farinha de uva	1 xícara de chá	100g
Gelatina sem sabor	1 pacote	10g
Leite condensado semidesnatado	1 caixa	395g
Margarina Light sem sal	2 colheres de sopa cheias	30g

## MODO DE PREPARO

- Misturar a farinha de uva com a margarina para fazer a massa;
- Colocar a massa em uma forma de fundo removível, espalhando-a e pressionando por todo o fundo;
- Levar ao forno a 180°C por 15 minutos;
- Deixar a massa esfriar;
- Em uma batedeira, misturar o cream cheese, o leite condensado e o creme de leite por aproximadamente 5 minutos;
- Dissolver o conteúdo do sachê de gelatina sem sabor em água fria;
- Levar a mistura de gelatina e água ao micro-ondas por 10 segundos;
- Adicionar a mistura na batedeira e bater por mais 1 minuto;
- Despejar todo o recheio da batedeira na massa já fria;
- Levar à geladeira por pelo menos 3 horas;
- Despejar o doce por cima, espalhando-o uniformemente sobre o recheio.

---

## Discentes

**Fernanda Louise Figuerôa Novak**

**Júlia Ludvig da Costa Silva**

**Paola Michelim Moraes**

# Churros

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Destinado a pessoas que buscam uma forma alternativa de incluir fibras na alimentação.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	6 colheres de sopa	72g
Água	1 xícara de chá	240mL
Baunilha ( <i>Vanilla planifolia</i> Jacks. ex Andrews.)	2 colheres de sopa	10g
Canela	1 colher de chá	1g
Creme de leite	1 caixa	200g
Doce de leite	2,6 colheres de sopa	50g
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	1½ xícara de chá	180g
Farinha de uva	¼ xícara de chá	25g
Leite	¾ copo	150mL

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Leite condensado	1 caixa	395g
Margarina	4 colheres de sopa	60g

## MODO DE PREPARO

- Adicionar em uma panela o leite, a água, a margarina, o açúcar e a baunilha;
- Aquecer e, em seguida, adicionar as farinhas (de uva e de trigo) devidamente peneiradas;
- Misturar em fogo médio por 5 minutos até a massa cozinhar;
- Aquecer óleo em uma panela até atingir a temperatura ideal para fritura;
- Modelar a massa no formato de churros e fritar;
- Para o preparo do recheio, adicionar o leite condensado, o creme de leite e o doce de leite em uma panela;
- Aquecer em temperatura baixa até atingir o ponto de firmeza, como se fosse um brigadeiro, aguardando que desgrude do fundo da panela;
- Polvilhar com açúcar ao final do processo.

## Discentes

Greisiely Rodrigues de Pontes  
 Josue Santos de Sousa  
 Vinicius Batista Corcetti

# Cookies

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Consumidores que buscam incluir fibras na sua alimentação utilizando um alimento prático.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar cristal	¼ xícara de chá	50g
Açúcar mascavo	½ xícara de chá	75g
Bicarbonato de sódio	½ colher de sopa	5g
Chocolate	1 barra	90g
Essência com aroma de baunilha ( <i>Vanilla planifolia</i> Jacks. ex <i>Andrews.</i> )	1½ colher de sopa	20mL
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	1¼ xícara de chá	150g
Farinha de uva	1 xícara de chá	100g
Manteiga com sal	5 colheres de sopa	75g
Ovo	2 unidades	100g

## MODO DE PREPARO

- Pré-aquecer o forno a 180°C;
- Utilizar a batedeira para homogeneizar a manteiga em temperatura ambiente, até que fique macia e esbranquiçada;
- Adicionar os açúcares mascavo e cristal durante a homogeneização;
- Ainda com a batedeira ligada, adicionar os ovos e a essência de baunilha;
- Adicionar a farinha de uva, a farinha de trigo e o bicarbonato de sódio;
- Misturar até que a massa apresente consistência resistente;
- Acrescentar o chocolate em pedaços e misturar com auxílio de uma espátula ou colher;
- Cobrir uma assadeira utilizando papel manteiga;
- Utilizar duas colheres de sopa para colocar porções de 30 g de massa sobre o papel manteiga. Deixar espaço entre as porções, evitando que se espalhem e misturem na forma enquanto estiverem assando;
- Levar a assadeira ao forno por 12 a 15 minutos;
- Retirar a assadeira do forno e deixar esfriar por 10 minutos, permitindo que os cookies endureçam. Depois desse intervalo de tempo, transferir para recipiente adequado para consumo.

---

## Discentes

**Aline Fernanda Pereira da Cruz**

**Mateus Reis Santos**

**Natalia Angelica Petry**

# Crepe

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Consumidores que desejam inserir produtos fontes de fibras e antioxidantes em suas dietas.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	¾ xícara de chá	90g
Farinha de uva	¾ xícara de chá	75g
Geleia de uva	2 colheres de sopa	20g
Leite	1 xícara de chá	240mL
Manteiga	-	Quantidade suficiente
Ovo	2 unidades	100g
Refresco em pó sabor uva	1 colher de sopa	10g
Suco de uva	¾ xícara de chá	180mL

## MODO DE PREPARO

- Em um copo de liquidificador, adicionar os ovos e o leite;
- Homogeneizar durante 1 minuto até que os ingredientes estejam totalmente misturados;
- Peneirar a farinha de uva e a farinha de trigo para uniformizar os grânulos;
- Adicionar as farinhas, o suco de uva e o refresco em pó à mistura do liquidificador;
- Bater durante 2 minutos ou até observar total homogeneização da massa;
- Reservar a massa em um recipiente adequado e deixar em repouso por 3 minutos para melhorar a textura;
- Pré-aquecer a frigideira em fogo médio;
- Na frigideira pré-aquecida, adicionar a manteiga para untar a superfície;
- Com uma concha, adicionar a massa na frigideira, cobrindo-a com uma camada fina e uniforme;
- Quando as bordas da massa descolarem da frigideira e o centro estiver consistente, virar a massa para expor o lado oposto ao calor;
- Manter a fritura por 40 segundos ou até que se forme uma crosta dourada;
- Reservar a porção em um recipiente adequado;
- Entre a confecção de cada porção do crepe, untar novamente a frigideira;
- Após o preparo das massas, adicionar geleia de uva em cada porção e modelar da maneira que desejar.

---

## Discentes

**Danilo dos Santos Clementino**  
**Gustavo Della Giacoma Côrtes**

# Cuca

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Indivíduos em busca de uma dieta rica em fibras sem abdicar o consumo de doces sem glúten e lactose.

## Ingredientes para a Massa

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	2 colheres de sopa	24g
Água	$\frac{3}{4}$ copo	150mL
Azeite de soja ( <i>Glycine max (L.) Merr.</i> )	2 colheres de sopa	20mL
Farinha de arroz ( <i>Oryza sativa L.</i> )	1 xícara de chá	150g
Farinha de uva	$\frac{1}{2}$ xícara de chá	50g
Fermento biológico	1 colher de sopa	10g
Ovo	3 unidades	150g
Polvilho doce	1 xícara de chá	150g
Sal	$\frac{1}{2}$ colher de chá	3g
Uva	$1\frac{1}{3}$ xícara de chá	250g

## Ingredientes para a Farofa

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	½ xícara de chá	90g
Farinha de arroz ( <i>Oryza sativa</i> L.)	½ xícara de chá	75g
Farinha de uva	2 colheres de sopa	20g
Margarina	¾ xícara de chá	100g
Polvilho doce	½ xícara de chá	75g

## Aditivos Alimentares Opcionais

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Emulsificante (mistura de mono e diglicerídeos)	Emulsificante	0,5%
Goma xantana	Estabilizante e espessante	0,4%
Tetraglicerolmonoesterato	Emulsificante	0,5%

## MODO DE PREPARO

- Pesar os ingredientes secos (açúcar, farinha de arroz, farinha de uva, fermento biológico, polvilho doce e sal) e adicioná-los em um recipiente grande, misturando com uma colher;
- Adicionar os ingredientes líquidos (água, azeite de soja e ovos) aos poucos e misturar até obter uma massa líquida e homogênea;

- Transferir a massa cuidadosamente para uma forma média (cerca de 32 x 23 cm) untada e adicionar as uvas higienizadas por toda a massa;
- Cobrir a forma com papel filme e aguardar a massa crescer por aproximadamente 30 minutos;
- Para o preparo da farofa, pesar os ingredientes secos (açúcar, farinha de arroz, farinha de uva e polvilho doce) e derreter a margarina por 30 segundos em uma frigideira;
- Em um recipiente com os ingredientes secos, adicionar lentamente a margarina e misturar com as mãos higienizadas até obter uma farofa. Se necessário, adicionar mais margarina para misturar todos os ingredientes secos;
- Assim que o fermento tiver exercido seu papel e a massa estiver fermentada e expandida, espalhar a farofa sobre sua superfície;
- Asse a massa em forno pré-aquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos, até que a superfície fique levemente dourada.

---

## Discentes

Giuliana Pietruk Moreira

Jéssica Fernandes Cordeiro

# Farofa

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas que procuram enriquecer suas refeições cotidianas com um alimento rico em fibras para alcançar benefícios à saúde.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Alho ( <i>Allium sativum</i> L.)	3 dentes	15g
Beterraba ( <i>Beta vulgaris</i> L.)	1 unidade	80g
Cebola ( <i>Allium cepa</i> L.)	½ unidade	80g
Farinha de arroz ( <i>Oryza sativa</i> L.)	1 xícara de chá	A gosto
Cebola granulada	-	A gosto
Cominho ( <i>Cuminum cyminum</i> L.)	-	10g
Farinha de mandioca ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz)	1 xícara de chá	120g
Farinha de uva	1 colher de sopa	10g
Lemon pepper	-	A gosto
Manteiga	1½ colher de sopa	22g
Mostarda em pó	-	A gosto

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Orégano ( <i>Origanum vulgare L.</i> )	-	A gosto
Páprica picante	-	A gosto
Pimenta do reino ( <i>Piper nigrum L.</i> )	-	A gosto
Sal	-	A gosto
Salsa ( <i>Petroselinum crispum (Mill.) Fuss</i> )	-	A gosto
Tempero pronto com alho	-	A gosto

## MODO DE PREPARO

- Cortar o alho e a cebola em pedaços pequenos e ralar a beterraba;
- Aquecer a manteiga em fogo baixo em uma frigideira;
- Após a manteiga derreter, adicionar a cebola e fritar até que fique transparente;
- Em seguida, acrescentar o alho e fritar até dourar;
- Adicionar a farinha de mandioca junto com o sal e os temperos;
- Quando a farinha estiver ligeiramente dourada, adicionar a farinha de uva e misturar bem;
- Incorporar a beterraba ralada e misturar até que a farofa fique homogênea e sem grumos;
- Transferir a farofa para uma forma e levar ao forno a 200°C por cerca de 30 minutos, agitar frequentemente para evitar que queime.

## Discentes

Celeste Miyuki Nagase Ikeda

Giulia Pizzato Merenna

Mariana Monte Jorge

# Granola

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Consumidores em busca de uma dieta prática e equilibrada contendo alimentos antioxidantes e fonte de fibras.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar mascavo	½ xícara de chá	85g
Aveia em flocos e crua ( <i>Avena sativa L.</i> )	2 xícaras de chá	200g
Farinha de uva	½ xícara de chá	50g
Mel	4 colheres de sopa	70g
Óleo de Coco ( <i>Cocos nucifera L.</i> )	2 colheres de sopa	30g
Uva passa	4 colheres de sopa	40g

## Aditivos Alimentares Opcionais

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Ácido sórbico	Conservante	0,1%
Lecitina de soja	Estabilizante	0,3%

## MODO DE PREPARO

- Colocar o óleo de coco em uma panela e levar ao fogo baixo até derreter;
- Adicionar a aveia para homogeneizar sem interrupções durante cinco minutos;
- Adicionar o mel lentamente;
- Acrescentar o açúcar mascavo e, por último, a farinha de uva;
- Misturar lentamente e manter a panela sempre em fogo baixo;
- Desligar o fogo e retirar a granola da panela;
- Transferir o conteúdo para um recipiente adequado para esfriar;
- Misturar as uvas passas;
- Passar a granola para um recipiente de vidro com tampa e armazenar fechado.

---

## Discentes

Jéssica Cristina Pereira Borges

Leticia Correa

# Nhoque

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas interessadas em inserir um alimento funcional e prático em suas dietas.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Batata	2 unidades	400g
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	$\frac{3}{4}$ xícara de chá	90g
Farinha de uva	$\frac{1}{2}$ xícara de chá	50g
Sal	1 colher de café	5g

## MODO DE PREPARO

- Higienizar as batatas, retirar a casca e cortá-las;
- Cozinhar as batatas em uma panela com água quente até ficarem macias;
- Escorrer as batatas e amassá-las ou triturá-las em uma tigela;
- Em uma superfície plana, misturar as batatas amassadas, a farinha de trigo e a farinha de uva até formar uma massa;
- Modelar a massa e cortar em pequenos pedaços para formar os nhoques;
- Em uma panela com água quente e sal, levar a massa para cozinhar, esperar os nhoques boiarem, retirar e transferir para um recipiente.

## Discentes

Felipe Cotrin da Silva, Felipe Moreira Matias e Gabrielle Aparecida Padilha dos Santos

# Panqueca

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas que buscam uma refeição prática e nutritiva.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	3 colheres de sopa	36g
Doce de uva	-	A gosto
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.)	2 xícaras de chá	240g
Farinha de uva	2 colheres de sopa	20g
Leite semidesnatado zero lactose	2 xícaras de chá	480mL
Óleo de soja ( <i>Glycine max</i> (L.) Merr.)	1 colher de sopa	15mL
Ovo	1 unidade	50g

## MODO DE PREPARO

- Pesar todos os ingredientes;
- Adicionar os ingredientes em um liquidificador e homogeneizar por 2 minutos;
- Untar a frigideira com um fio de óleo e levar ao fogo até aquecer;
- Utilizar uma concha para colocar uma porção de massa na frigideira;
- Abaixar o fogo, aquecer e deixar dourar, alternando os lados da panqueca;
- Repetir o processo com o restante da massa;
- Recheiar com doce de uva e enrolar a massa.

---

## Discentes

**Clara Gabrielle Alves de Souza**

**Fernanda Heloisa Soares de Jesus Kuibida**

**Nathyele Kettlin da Costa**

# Pão Sírio

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas que buscam uma refeição prática e nutritiva.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Açúcar	1 colher de sopa	12g
Água	1 copo americano	180mL
Farinha de trigo ( <i>Triticum aestivum L.</i> )	3½ xícaras de chá	420g
Farinha de uva	½ xícara de chá	50g
Fermento biológico	1 colher de chá	10g
Óleo de soja ( <i>Glycine max (L.) Merr.</i> )	1 colher de sopa	15mL
Ovo	1 unidade	50g
Sal	2 colheres de chá	10g

## Aditivos Alimentares Opcionais

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Propionato de cálcio	Conservante	0,1%

## MODO DE PREPARO

- Pré-aquecer o forno a 180 °C;
- Misturar os ingredientes secos em um recipiente;
- Adicionar os ingredientes líquidos ao mesmo recipiente e misturar até obter uma massa homogênea;
- Amassar a mistura incorporando a farinha de trigo e a farinha de uva;
- Dividir a massa em pequenas porções de aproximadamente 50 gramas cada;
- Abrir cada porção até formar um disco;
- Untar a forma;
- Aguardar a fermentação em temperatura ambiente por 30 a 60 minutos ou até que a massa dobre de volume;
- Levar ao forno e asse por 30 minutos.

---

## Discentes

**Kewin Rios Mascare Imnhas Pereira**

**Pauline Almeida Rosa**

# Sorvete

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Consumidores celíacos e pessoas que buscam alternativas às fontes de proteína animal com a finalidade de aumentar a ingestão de fibras.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Creme de leite	1 caixa	200g
Farinha de uva	¼ xícara de chá	25g
Leite condensado	½ caixa	200g
Suco integral de uva	1 copo	200mL

## Aditivos Alimentares

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Emulsificante (monoglicerídeos de ácidos graxos destilados, sal de ácidos graxos, monoestearato de sorbitol, polioxietileno de monoestearato de sorbitana)	Emulsificante e estabilizante	1%
Topping - base para cobertura tipo chantilly	Emulsificante	3%

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Liga neutra (goma guar, carboximetilcelulose, goma tara)	Emulsificante e estabilizante	1%
Sabor e cor uva - base para gelados comestíveis (ácido fumárico, amaranto, azul indigotina e amarelo crepúsculo)	Corante e saborizante artificial	1%

## MODO DE PREPARO

- Transferir o suco de uva integral, creme de leite, leite condensado, pó saborizante para sorvete, corante cor uva, farinha de uva, liga neutra e topping para chantilly para um recipiente;
- Homogeneizar os ingredientes na batedeira por aproximadamente 5 minutos em alta rotação;
- Colocar a massa no congelador ou freezer por cerca de 3 horas ou até ficar praticamente congelada;
- Com auxílio de uma faca, cortar a massa congelada em pequenos pedaços;
- Transferir os pedaços de volta à batedeira;
- Adicionar o emulsificante (mistura de mono e diglicerídeos);
- Misturar em velocidade baixa por aproximadamente 4 minutos;
- Aumentar a rotação da batedeira e homogeneizar por aproximadamente 6 minutos ou até verificar a ausência de cristais de gelo;
- Colocar no congelador ou freezer até firmar a massa gelada.

## Discentes

Beatriz da Luz de Lima  
Lina Tieco Doi

# Torta

Farinha de Uva

## Público-alvo Sugerido

Pessoas que buscam variações no cardápio por meio de doces saborosos e proteicos.

## Ingredientes

Ingrediente	Medida Caseira	Peso ou Volume
Bolacha amanteigada de chocolate	38 unidades (2 pacotes)	220g
Creme de leite	1 caixa	200g
Farinha de uva	3½ xícaras de chá	350g
Leite em pó	2 colheres de sopa	20g
Leite condensado	1 caixa	395g
Margarina	6 colheres de sopa	90g

## Aditivos Alimentares

Substância	Classe do Aditivo	Concentração da Substância
Butilhidroxitolueno (BHT)	Antioxidante	0,1%

## MODO DE PREPARO

- Triturar as bolachas amanteigadas de chocolate até que fiquem em formato de farinha;
- Misturar a farinha de uva até alcançar uma mistura homogênea;
- Adicionar a margarina à mistura de farinhas e amassar até obter uma massa que se agregue, semelhante a uma farofa úmida;
- Com a massa, forrar o fundo e as laterais de uma forma de torta, pressionando bem para que fique uniforme;
- Pré-aquecer o forno a 180°C por 10 minutos;
- Assar a massa a 180°C por 15 minutos;
- Em uma panela (ainda fora do fogo), adicionar o leite condensado;
- Misturar com o creme de leite e, em seguida, leve ao fogo médio;
- Acrescentar o leite em pó;
- Misturar tudo até obter uma mistura homogênea e consistente que desgrude do fundo da panela;
- Aguardar esfriar até a temperatura ambiente e, então, adicionar o recheio à massa;
- Levar a torta à geladeira por 1 hora;
- Desenformar e servir.

---

## Discentes

**Gabriela da Rosa Dos Santos**

**Luana Caroline Varela da Silva**

## Referências

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005**. Dispõe sobre Regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, nº 186, de 23 de setembro de 2005. Seção 1. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263\\_22\\_09\\_2005.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/rdc0263_22_09_2005.html).

RASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 45, de 3 de novembro de 2010**. Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Diário Oficial da União, Brasília, DF, n. 212, seção 1, p. 31-35, 5 nov. 2010. NEPA – UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. 4ª edição revisada e ampliada. Campinas – SP: NEPA - UNICAMP, 2011. 161 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020**. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, nº 195, de 9 de outubro de 2020. Seção 1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/instrucao-normativa-in-n-75-de-8-de-outubro-de-2020-281676281>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020**. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, nº 195, de 9 de outubro de 2020. Seção 1. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-429-de-8-de-outubro-de-2020-281676213>.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria nº 976, de 27 de julho de 2010. Dispõe sobre o Programa de Educação Tutorial - PET**. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 jul. 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2ª edição, 1ª reimpressão. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf).

JOINT WHO/FAO Expert Consultation. **Diet, Nutrition and The Prevention of Chronic Diseases**. Geneva: World Health Organization, 2003.

NEPA – UNICAMP. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO**. 4ª edição revisada e ampliada. Campinas – SP: NEPA - UNICAMP, 2011. 161 p.

TUFFI, Larissa Christine; GARCIA, Carlos Eduardo Rocha. **Propriedades do resveratrol em pesquisas clínicas e na indústria alimentícia**. Brazilian Journal of Development, v. 6, p. 35067-35076, 2020.

TUFFI, Larissa Christine; LONGHI, Daniel Angelo; HERNANDES, Jéssica Carvalho; GREGÓRIO, Paulo César; GARCIA, Carlos Eduardo Rocha. **Grape residue flour as an antioxidant and fiber source in beef meatballs**. British Food Journal, v. 123, n. 8, p. 2831-2843, 2021.

