

Boletim Online



PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS DA UFF. Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais um número do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Ano II. Edição, Nº16 • Agosto/2015

ANVISA: um terço dos alimentos no Brasil está contaminado por agrotóxicos.



Em audiência pública, especialistas assinalaram que agrotóxicos usados na agricultura, no ambiente doméstico e em campanhas de saúde pública como inseticida, associados a doenças como o câncer, o mal de Parkinson e a depressão.

LEIA MAIS

Agrotóxicos proibidos em vários países são usados no Brasil.



O Brasil é o maior consumidor de agrotóxicos e estudos científicos mostram que quando o assunto é agrotóxico e saúde, a discussão tem de ser feita a partir da perspectiva da prevenção para evitar que um dano à saúde se estabeleça.

LEIA MAIS

Evento-teste para Olimpíadas termina com 17 casos de infecção no Rio.



A poluição da Baía de Guanabara e Lagoa Rodrigo de Freitas é motivo de apreensão entre os atletas que irão velejar e nadar durante os jogos. A suspeita da equipe médica americana é de que a poluição das águas possa ter causado vômito e diarreia nos atletas.

LEIA MAIS

Alunos internados por intoxicação alimentar em escola no ABC Paulista.



Subiu para 41 o número de alunos do Colégio Jatobá, que passaram mal, com quadro de náusea, febre e diarreia, e foram internadas em hospitais da região. O resultado dos exames para verificação do agente causador da doença ainda são desconhecidos.

LEIA MAIS

Whey Protein é realmente necessário?



No último mês a ANVISA proibiu a comercialização de suplementos conhecidos como Whey Protein amplamente usados por frequentadores de academia. Testes revelaram que o rótulo de tais produtos apresentavam informações nutricionais incorretas.

LEIA MAIS

Alimento funcional e probiótico, quefir reduz efeitos da intolerância à lactose.



Composto pela associação de microrganismos como leveduras, lactobacilos e bactérias (acidófilas e acéticas) pode ser encontrado em forma de grãos e bebida fermentada. Este alimento gera efeitos benéficos à saúde do indivíduo contra microrganismos patogênicos.

LEIA MAIS

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe e Bruno Barradas

Contatos: www.alimentos.uff.br / alimentosuff@gmail.com