

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, Nº10 • Fevereiro/2015

Contaminação de alimentos: o perigo mora em casa



Dados epidemiológicos do Ministério da Saúde apontam que 45% das contaminações por doenças transmitidas por alimentos ocorrem dentro das casas dos brasileiros. Esse tipo de doença, responsável por cerca de 670 surtos com 13 mil doentes todo ano, está associada principalmente ao manuseio incorreto e **LEIA MAIS**

Cientistas propõem definição de sexto sabor: gorduroso



De acordo com pesquisadores, a percepção da gordura nos alimentos pode ter relação com a obesidade. Cientistas australianos defendem que o "gorduroso" seja reconhecido como sexto sabor básico, além dos atuais amargo, doce, salgado, azedo e o pouco conhecido umami – sabor associado à culinária japonesa, característico do Ajinomoto. **LEIA MAIS**

Alerta sobre consumo de gordura não tem base científica, diz estudo



Diretrizes médicas que recomendam limitar o consumo de alimentos como carne bovina e manteiga para evitar doenças cardiovasculares não têm fundamento científico. A afirmação é de uma pesquisa publicada nesta semana no periódico *Open Heart*... **LEIA MAIS**

Os estados do Brasil que mais consomem gordura, açúcar e sal



Comidas com excesso de gordura, açúcar e sal fazem parte da alimentação diária de muitos brasileiros. Dados do IBGE mostram que 37,2% dos adultos comem carne ou frango com muita gordura. O refrigerante é outro vilão. Segundo o IBGE, 23,4% dos.... **LEIA MAIS**

Hábitos alimentares de adolescentes: A percepção de múltiplas experiências



A adolescência é a fase na qual ocorrem intensas mudanças físicas, psicológicas e comportamentais. Estas mudanças fazem parte de um processo contínuo e dinâmico, que sofre influências do meio social e do ambiente onde o jovem se encontra. Nessa fase da vida, a alimentação tem um peso "extra". É na adolescência que se consolidam os hábitos alimentares para.... **LEIA MAIS**

Alergia, intolerância e intoxicação alimentar: qual é a diferença?



Todos os anos, o Brasil registra mais de 600 mil surtos de intoxicação alimentar. Os números também alertam para a parcela da população que sofre com algum tipo de alergia originada do consumo de certos alimentos, atingindo de 6% a 8% das crianças com menos de três anos de idade e cerca de 3% dos adultos. Para diferenciar a alergia e intolerância alimentar de uma... **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

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