

Boletim Online



PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS

As notícias que seguem nesse boletim foram selecionadas através do Google pelas bolsistas do projeto com o objetivo de oferecer um panorama atual sobre alimentos.

Edição N°03 • Julho/2014

Consumidores preferem alimentos que respeitem o meio ambiente e o bem-estar animal



Pesquisas mostram que consumidores procuram cada vez mais produtos de origem animal que sejam produzidos de forma humanizada. [LEIA MAIS](#)

Peixes estragados são vendidos após tratamento com água sanitária e éter

Comerciantes aproveitam peixes estragados, depois de realizar procedimento ilegal que utiliza éter, água sanitária e álcool. O filé é vendido em mercados do interior do Amapá. [LEIA MAIS](#)

Por suspeita de surto alimentar, Vigilância Sanitária interdita buffet em Recife

Os alimentos contaminados foram servidos durante festa infantil. Vinte pessoas apresentaram sintomas de intoxicação alimentar. Convidados relataram que coxinha estava com sabor diferente. [LEIA MAIS](#)

Chefs famosos contrariam regra da ANVISA e mantêm a barba grande

Chefs renomados se recusam a tirar a barba mesmo recebendo advertências da vigilância sanitária. Além disso, outros problemas como o não uso de toucas e uniformes inapropriados ainda são flagrados em restaurantes sofisticados da cidade do Rio de Janeiro. [LEIA MAIS](#)

Em operação conjunta, vigilância apreende carne sem condições de consumo em creche

No total quase uma tonelada de carne estragada foi apreendida em três pontos de cidade no Rio Grande do Sul, incluindo uma creche. [LEIA MAIS](#)

Alimentos orgânicos contêm mais antioxidantes, aponta estudo

Segundo pesquisa realizada na Universidade de Newcastle, no Reino Unido, os alimentos orgânicos podem ter de 19% a 69% mais antioxidantes do que aqueles cultivados com pesticidas. [LEIA MAIS](#)

Orientador: Ismar Araújo de Moraes

Bolsistas: Amanda Nogueira e Thaís R. de Farias

www.alimentos.uff.br

E-mail: alimentos@vm.uff.br