



# 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 on-line com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.



## Reino Unido alerta sobre risco para saúde associado a alimentos torrados

O consumo excessivo de alimentos ricos em amido preparados em altas temperaturas pode trazer riscos para a saúde. Durante o preparo, uma reação química leva à formação da substância acrilamida, que já foi associada ao aumento de risco de câncer e danos ao sistema nervoso e reprodutivo. **LEIA MAIS**

## Rótulo dos alimentos: você sabe o que está comendo?

Quem segue uma alimentação rica em calorias e não queima todas estas por meio de exercícios físicos inevitavelmente verá o ponteiro da balança subindo. Por meio das informações presentes no rótulo, o consumidor pode identificar a contribuição nutricional do alimento. **LEIA MAIS**

e minerais e ainda tem ação bactericida. Por suas propriedades nutritivas e medicinais, o mel é valorizado, desde a Antiguidade, como um precioso alimento. Mas não para bebês com menos de um ano de idade. **LEIA MAIS**

## Conheça as doenças mais comuns no verão

O verão começa oficialmente no dia 21 de dezembro. Por ser a época mais quente do ano, é a que exige maiores cuidados com a saúde, pois o calor proporciona condições ideais para a ocorrência de algumas doenças.



As mais frequentes são as que levam a perda de líquidos e a desidratação. **LEIA MAIS**

## Água contaminada causa giardíase: proteja seu filho

As crianças são as mais acometidas pela giardíase, pois são mais propensas a entrar em contato com os fatores de risco da doença. Essa infecção intestinal é bastante comum em locais com saneamento básico precário ou ausente, sendo transmitida, principalmente, por meio de alimentos contaminados. **LEIA MAIS**

## Decreto regulamenta publicidade de alimentos infantis

O Decreto 8.552/2015, regulamenta a Lei 11.265/2006 assinado no dia 3 pela presidente da República, Dilma Rousseff, visa controlar o consumo de produtos industrializados e incentivar o aleitamento materno como base da alimentação de bebês e crianças pequenas. **LEIA MAIS**

## Nada de mel antes de um ano de idade! Entenda o porquê

Ele é fonte de energia, é rico em vitaminas



Editor: Ismar Araújo de Moraes

Colaboradores nessa edição:

Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) / [alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

Instituto Biomédico-UFF

Rua Prof Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.

Diagramador: Alex Maciel Ferreira

Revisora: Silvia Ferreira - Reg. FENAJ 3014/RJ

EXPEDIENTE

**PROEX**  
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

**CDFEX**  
COORDENAÇÃO DE DIFUSÃO  
E FOMENTO À EXTENSÃO

