

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 III. Edição, Nº 25 • Maio/2016

Contaminação por *Listeria monocytogenes* no corte de frios.



Uma pesquisa na USP, mostra como se dá a contaminação cruzada da bactéria *Listeria monocytogenes* no processo de corte de frios. A contaminação cruzada é o processo de transferência de micro-organismos de um alimento contaminado para outro não contaminado. **LEIA MAIS**

Alerta para alimentos contaminados e perigo no uso de “marmitta”.



Investigadores da Faculdade do Porto destacam riscos na utilização de embalagens em plástico para conservar alimentos e no uso de químicos na agricultura. “Não existe a possibilidade de não estarmos expostos a compostos contaminantes”. **LEIA MAIS**

Alimentos transgênicos são seguros, diz relatório americano.



O uso de sementes geneticamente modificadas parece ser seguro ao consumo humano e não prejudica o meio ambiente, segundo nova análise global do grupo da Academia Nacional de Ciências, Engenharia e Medicina dos Estados Unidos. **LEIA MAIS**

Comissão Européia decide sobre o uso do herbicida Glifosato.



O composto químico que domina as discussões nas últimas semanas chama-se glifosato. É uma molécula desenvolvida pela multinacional Monsanto com o objetivo de matar ervas daninhas e outras ameaças às culturas agrícolas. **LEIA MAIS**

12 alimentos frescos mais contaminados por pesticidas.



O Environmental Working Group revelou a lista dos alimentos frescos mais ‘carregados’ de pesticidas. Ao utilizar dados do USDA, o morango é o alimento mais contaminado com pesticidas. **LEIA MAIS**

Maiores causadores de sensibilidade alimentar.



As pessoas não reagem todas de igual forma aos alimentos. Enquanto umas não têm qualquer tipo de sintomas, outras apresentam reações que tanto podem ser imediatas como retardadas. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Ariane Vasconcellos e Julia Rodrigues.

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