

BOLETIM ONLINE

PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

NOTÍCIAS



[Leia mais aqui.](#)

DÓCES COM TIPO DE PÓ DECORATIVO OU GLITTER ESTÃO PROIBIDOS PELA ANVISA

Os materiais feitos de plástico e pó decorativo de glitter, que contenham polipropileno “PP”, não estão autorizados para uso na composição de alimentos pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), sejam esses alimentos preparados ou industrializados.

Os confeitos e produtos usados em alimentos podem ser vendidos no mesmo local que os produtos para fins decorativos, que não são comestíveis. Consumidores e profissionais de confeitaria devem ler com atenção os rótulos no momento da compra.

O QUE É BOTULISMO? CASO DE INTERNAÇÃO NO DF APÓS HOMEM COMER PIMENTA EM CONSERVA GERA ALERTA PARA A CONDIÇÃO

Um homem de 57 anos foi internado no Distrito Federal após comer pimenta em conserva e ser diagnosticado com botulismo e ficou 18 dias no hospital.

De acordo com o Ministério da Saúde, o botulismo é uma doença rara, porém grave, causada pela ação de uma toxina produzida pela bactéria *Clostridium botulinum* (C. botulinum). A infecção ocorre por meio de fermentos ou pela ingestão de alimentos contaminados que não têm produção e conservação adequadas.



[Leia mais aqui.](#)

CIENTISTAS CRIAM IOGURTE COM FORMIGAS PARA RESTAURANTE MICHELIN: ENTENDA

Cientistas desenvolveram um iogurte fermentado com formigas, servido no restaurante Alchemist, em Copenhague, detentor de duas estrelas Michelin. A ideia surgiu após um chef perceber que o leite coagou ao entrar em contato com uma formiga, levando à criação de pratos experimentais como sorvete, mascarpone e coquetéis feitos com o ingrediente inusitado. O estudo, publicado na revista *iScience*, mostrou que as formigas vivas contêm microrganismos capazes de iniciar a fermentação do leite, resultando em sabores ácidos e cítricos.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

MODOS DE PREPARO MUDA BENEFÍCIOS DA BATATA: VEJA COMO COMER DA MELHOR FORMA

Estudos realizados por cientistas de universidades dos Estados Unidos apontaram que a batata, quando preparada com os métodos culinários certos, pode ser incluídas na dieta sem nenhum tipo de temor.

A sugestão é priorizar o preparo no vapor, na água ou no forno”, orienta a especialista da SBD. E, sempre que possível, cozinhar com a casca, que contém fibras, as aliadas do intestino.

Outra sugestão é a batata em forma de purê. Uma dica é substituir a manteiga e o creme de leite por água ou leite (preferencialmente desnatado) e azeite.



[Leia mais aqui.](#)

DISSEMINAÇÃO DA GRIPE AVIÁRIA NA EUROPA AUMENTA TEMORES DE NOVA CRISE

A gripe aviária está se espalhando rapidamente na Europa, com o maior número de países em pelo menos uma década relatando surtos iniciais, levantando preocupações sobre uma repetição de crises passadas que levaram ao abate de dezenas de milhões de aves e ao aumento dos preços dos alimentos.

Essa é a primeira vez que a doença se espalha para dez países tão cedo na temporada em pelo menos uma década, embora o número total de surtos permaneça menor do que em 2022, quando o bloco registrou a pior crise de gripe aviária da história.



[Leia mais aqui.](#)

É MELHOR COZINHAR COM AZEITE, MANTEIGA OU MARGARINA? COMO ESCOLHER O MELHOR PARA VOCÊ

Entre azeite, manteiga e margarina, qual é a melhor opção para cozinhar? Especialistas explicam que não existe um único ingrediente ideal, já que cada tipo de gordura tem efeitos diferentes no organismo e se comporta de maneira distinta no calor. A escolha depende do tipo de preparo e do equilíbrio da dieta. Entender quando usar cada um pode ajudar a tornar a alimentação mais saudável, saborosa e prática no dia a dia.



[Leia mais aqui.](#)