

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.



Cerca de 420 mil pessoas morrem por ingestão de alimentos contaminados.

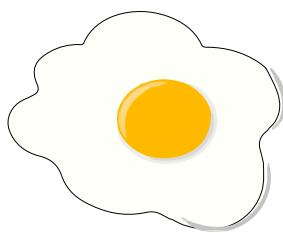
Um terço das pessoas é menor de cinco anos, que morrem por causa de doenças transmitidas por alimentos insalubres, segundo o primeiro estudo sobre este tema elaborado pela Organização Mundial da Saúde (OMS). **LEIA MAIS**

Quatro conselhos para que os alimentos durem mais na geladeira.

As alterações no aspecto dos alimentos podem acontecer quando descuidamos do que há no refrigerador sendo uma fonte de bactérias de todos os tipos se não tomarmos alguns cuidados, porque a geladeira até atrasa o surgimento destes microrganismos, mas não os evita por completo. **LEIA MAIS**

Revestimento nanotecnológico aumenta tempo de prateleira do ovo.

A pesquisa busca uma película com potencial de reduzir problemas de contaminação microbiana, além de melhorar as propriedades de permeabilidade da casca, reduzindo a degradação interna, o que permitirá maior tempo de armazenamento. **LEIA MAIS**



Saiba como conservar alimentos no verão.

É a época que registra a maior proliferação de bactérias. O perigo pode estar em qualquer lu-

gar, seja na rua ou mesmo dentro de casa. Nas altas temperaturas, nenhum alimento está livre da contaminação, porém os itens que mais sofrem com o calor são ovos, leite e carne. **LEIA MAIS**

Fique atento ao período da salmonela.

A Secretaria de Estado de Agricultura e Abastecimento alerta para o perigo da salmonela nas ceias de fim de ano. Um dos pratos que exige maior atenção na hora do preparo e conservação é a tradicional maionese.

A bactéria é o alvo do trabalho do Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Cesans). **LEIA MAIS**



Veja como evitar a contaminação da sua pia no preparo do peru de Natal.

Comer peru no Natal é uma tradição para muitos, mas é sempre bom lembrar que é preciso ter alguns cuidados para evitar a contaminação dele por bactérias, bem como da pia onde a ave será manipulada. Especialista diz que as pessoas compram muito mais comida do que o usual. **LEIA MAIS**



Editor: Ismar Araújo de Moraes

Colaboradores nessa edição:

Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe

Contatos: www.alimentos.uff.br / 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

