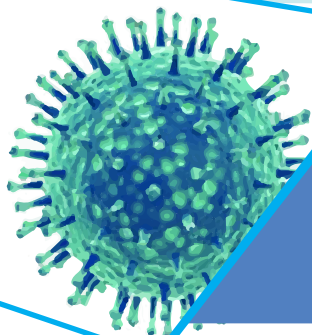


BOLETIM ONLINE



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.



Viroses são comuns na época do verão

Devido ao calor do verão, é comum a ocorrência de viroses. Entre os sintomas que costumam aparecer nessa época do ano, estão as náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreias. Lavar as mãos com frequência é uma indicação para evitar viroses, tão comuns nesta época do ano. **LEIA MAIS**

Quando é seguro "requeentar" a comida?

Requeentar a comida parece um jeito ótimo de evitar o desperdício e economizar. Mas quando esse simples ato pode ser perigoso? Depois de uma boa refeição, a gente costuma se deparar com sobras da comida, e alguns desses alimentos, podem até ser mais saudáveis depois de requeentados. **LEIA MAIS**



Vigilância Sanitária alerta para o consumo de alimentos em dias chuvosos.

Após enchentes e outros desastres naturais, deve-se prestar atenção em alimentos, bebidas, utensílios e medicamentos, potenciais alvos de contaminação. Para consumi-los é preciso seguir algumas recomendações com não consumir alimentos que entraram em contato com a água contaminada. **LEIA MAIS**



Aprenda a transportar os alimentos adequadamente.

Transportar alimentos prontos, prática comum conhecida como "levar marmita", pode ser

mais perigoso do que a maioria das pessoas imagina. Um hábito comum entre os brasileiros pode incentivar o desenvolvimento de bactérias nos alimentos, e altas temperaturas podem prejudicar alimentos. **LEIA MAIS**

É perigoso para a saúde comer alimentos mofados?

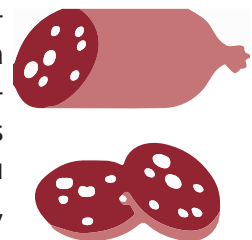
Imagine que você esqueceu uma fatia de pão de forma no armário ou deixou um iogurte abandonado por muito tempo na geladeira.

Em pouco tempo, esses alimentos podem apresentar em sua superfície o mofo, ou bolor e com cheiro ruim que nada mais são do que uma concentração de fungos. **LEIA MAIS**



Embalagem controla bactéria em salame fatiado.

Na Faculdade de Ciências Farmacêuticas (FCF) da USP, pesquisa comprovou a eficiência do uso de embalagens biodegradáveis com aditivos antimicrobianos para salame fatiado. O estudo utilizou os óleos essenciais eugenol e limoneno, para controlar e reduzir a multiplicação da bactéria. **LEIA MAIS**



Edição: 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.

Diagramação: Alex Maciel Ferreira

Revisão: Sílvia Ferreira - Reg. FENAJ 3014/RJ

EXPEDIENTE

PROEX
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO

CDFEX
COORDENAÇÃO DE DIFUSÃO
E FOMENTO À EXTENSÃO

