

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 IV. Edição, Nº 38 • Junho /2017.

Aprenda a melhor escolher e conservar queijos.



No Brasil, cerca de 60% da produção leiteira é destinada à fabricação de queijos. Há três principais características que precisam ser observadas: o armazenamento, a temperatura e a validade. **LEIA MAIS**

Equipamento lançado para laboratórios de microbiologia de alimentos.



Na produção de alimentos pode ocorrer contaminação por microrganismos ao longo de todas as etapas do processo. Equipamento garante agilizar atividades dos laboratórios fornecendo resultados em até 24 horas. **LEIA MAIS**

Homem cria horta em escola para incentivar consumo de alimentos saudáveis.



Ideia partiu de um dos pais dos alunos que já foi aluno da escola, no interior do Acre. A horta foi plantada pelos próprios estudantes com o objetivo de incentivá-los a consumirem alimentos mais saudáveis. **LEIA MAIS**

Restaurante cria pratos com alimentos que seriam jogados fora.



Quase 30% da comida produzida é destinada ao lixo. Pensando nisso, muitos restaurantes e estabelecimentos estão buscando alternativas para reduzir o desperdício diário. **LEIA MAIS**

Animais de estimação também podem sofrer intoxicação alimentar.



Cães também podem sofrer intoxicação por alimentos como o chocolate porque não conseguem metabolizar seus ingredientes, causando sinais como diarreia, vômito, dor abdominal e apatia. **LEIA MAIS**

Compreenda a diferença entre prebióticos e probióticos.



Geralmente associamos bactérias a algo ruim, que sempre causa doença. Entretanto, existem bactérias benéficas que são indispensáveis ao bom funcionamento do nosso organismo. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradoras nessa edição: Júlia Rodrigues, Ariane Vasconcellos e Ana Gabriela Barbosa.

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

Instituto Biomédico-UFF. Rua Prof. Hernani Pires de Mello, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.