



**PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE 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.

## Entenda o que é o líquido vermelho que sai da carne; spoiler: não é sangue



Trata-se de um líquido formado, principalmente, por uma proteína chamada mioglobina (responsável por deixar essa cor avermelhada) e água. Contém também outros nutrientes, entre eles, uma pequena parte de hemoglobina, proteína do sangue.

[LEIA MAIS](#)

## Parasitoses: um problema comum em segurança de alimentos



A principal forma de contaminação é pela ingestão do próprio parasita, seus ovos ou larvas, geralmente através da água ou alimentos contaminados.

[LEIA MAIS](#)

## Como saber se o azeite é 'puro'? Aprenda a identificar possíveis fraudes



Você sabia que o azeite é o segundo alimento mais fraudado do mundo, atrás apenas do pescado?

[LEIA MAIS](#)

## Veja quantos dias um alimento pode ficar congelado sem estragar



A especialista conta que, em geladeira, um alimento pronto pode ficar armazenado de três a cinco dias, segundo a ANVISA.

[LEIA MAIS](#)

## Dia Mundial do Atum: conheça 3 fatos sobre este peixe



O atum é um peixe popular e saboroso que tem uma grande demanda por conta do seu valor nutricional. Com isso, sua produção vem sendo explorada em alto nível.

[LEIA MAIS](#)

## Inteligência Artificial é usada como ferramenta para diminuir desperdício de alimentos; saiba como



Em uma tentativa de reduzir esse problema, a startup Wasteless empregou a Inteligência Artificial para promover preços dinâmicos para produtos alimentícios perecíveis.

[LEIA MAIS](#)

**Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.**

**Colaboradores nessa edição: Evelyn Vilela, Ana Clara Enne, Ana Clara Guimarães, Manuela Melilo, Maria Clara Salgado e Ryan Dias.**

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) / [alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

Faculdade de Veterinária – UFF: Avenida Almirante Ary Parreiras, 503 Santa Rosa – Niterói – RJ.