

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 III. Edição, Nº 24 • Abril/2016

Rótulos terão que trazer até julho itens alergênicos.



As empresas de itens alimentícios têm até julho para incluir nos rótulos informações claras sobre a presença de alergênicos nos produtos. O prazo consta na norma RDC 26 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), publicada em 2015. **LEIA MAIS**

Vitamina B12, fontes naturais alimentares.



A deficiência de vitamina B12 é um problema que ronda os vegetarianos *vegan* (não comem carne nem nenhum outro produto de origem animal, como ovos, leites e seus derivados), devido às maiores fontes serem de origem animal. **LEIA MAIS**

Beber refrigerante envelhece tanto quanto fumar, diz estudo.



Beber refrigerantes ricos em açúcar diariamente pode acelerar o envelhecimento, diz um novo estudo publicado no American Journal of Public Health. Cientistas da Universidade da Califórnia descobriram que o consumo aumenta a velocidade das células. **LEIA MAIS**

Sal refinado, Sal marinho e mineral, entenda a diferença.



A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda que um adulto deve consumir por dia, no máximo 6 gramas de sal de cozinha, equivale a uma colher de chá. Mas estudos indicam que o brasileiro consome cerca de 13 gramas diariamente. **LEIA MAIS**

Cientistas criam sensor que detecta alimentos estragados.



Um grupo de cientistas japoneses criou dispositivo que pode ser colocado em película aderente, capaz de detectar estado de conservação da carne ou do peixe. O sensor é capaz de detectar histamina. **LEIA MAIS**

Resistência a antibióticos da carne.



A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação, FAO, está fazendo um alerta sobre um problema que afeta a saúde animal e também dos humanos: a resistência aos antibióticos. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Ariane Vasconcellos, Deborah Cotrofe.

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