

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.

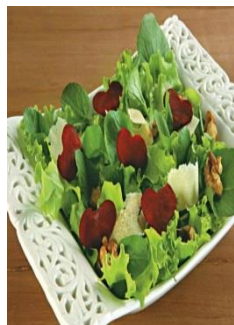
Ano III. Edição, Nº 29 • Setembro/2016

No Amazonas, especialista dá dicas para escolher alimentos em feiras livres.



Muitos dos produtos utilizados na culinária amazônica estão disponíveis em feiras livres, inclusive os peixes de água doce. É necessário ter atenção para não adquirir produtos contaminados e seguir algumas dicas. **LEIA MAIS**

Dez alimentos mais frequentes nos surtos de intoxicação alimentar.



Saladas verdes estão no topo da lista dos alimentos mais perigosos da América. As folhas verdes são responsáveis por um total de 30% das cerca de 325.000 hospitalizações e 5.000 mortes nos Estados Unidos a cada ano. **LEIA MAIS**

Veja como organizar e conservar os alimentos por mais tempo na geladeira.



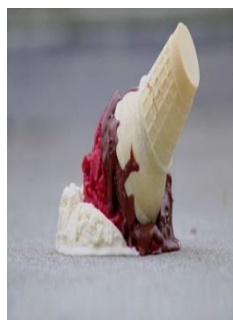
Depois das compras, saiba como armazenar os alimentos de forma correta na geladeira para que sejam preservados por mais tempo. A prática ajuda a evitar a deterioração dos alimentos e garante economia para o bolso. **LEIA MAIS**

Morangos provocam surto de hepatite A nos Estados Unidos.



O lote de morangos responsável pelo surto de hepatite A foi importado do Egito. A doença, uma DTA, diagnosticada em 55 pessoas, residentes em seis estados diferentes. **LEIA MAIS**

Comida que cai no chão demora menos de cinco segundos para ficar contaminada.



A velha regra que diz que os alimentos que caem no chão demoram mais de 5 segundos para serem contaminados por microrganismos é um mito. Estudos apontam que logo após o contato com a superfície, esses alimentos podem sofrer contaminação. **LEIA MAIS**

Excesso de agrotóxico nos alimentos pode ser higienizado em casa.



As estatísticas confirmam que 70% dos alimentos têm aditivos químicos, mas é possível identificar alguns sinais da presença dessas substâncias e removê-las dos produtos adquiridos nos supermercados. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradora nessa edição: Júlia Rodrigues, Ariane Vasconcellos.

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