



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.

Afinal, é perigoso esquentar comida no micro-ondas?



Afinal, colocar os alimentos no micro-ondas destrói os nutrientes? E será que esquentar a comida em um recipiente de plástico é perigoso?

[LEIA MAIS](#)

Prazo para empresas destacarem malefícios em embalagem de ultraprocessados chega ao fim.



Produtos com alto teor de açúcar, gordura e sódio devem indicar selo da lupa nos alimentos, seguindo a recomendação da Anvisa.

[LEIA MAIS](#)

A maneira correta de descongelar carne.



Descongelar carne pode parecer uma tarefa simples, mas os riscos associados podem ser maiores do que muitos imaginam. A prática de descongelamento inadequada pode abrir as portas para a proliferação de bactérias e outros agentes nocivos à saúde

[LEIA MAIS](#)

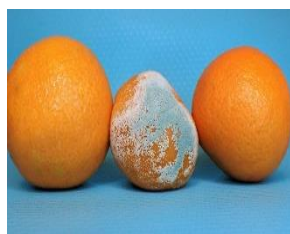
Ovo na dieta, entenda a relação do alimento com o colesterol e qual o limite saudável de consumo por dia.



O ovo é rico em proteínas, vitaminas, minerais, antioxidantes e gordura. Quantidade pode variar de pessoa para pessoa, mas estudos recentes apontam número "ideal" para pessoas saudáveis.

[LEIA MAIS](#)

Frutas, verduras e legumes mofados descubra o que você está fazendo de errado.



Veja qual tipo de alimento pode ser refrigerado e qual deve ficar na fruteira. E os cuidados que agricultores tomam para aumentar a durabilidade e preservar a qualidade dos produtos antes de chegarem à sua mesa.

[LEIA MAIS](#)

Leite de saquinho ensaia volta.



O tradicional leite de saquinho, conhecido como barriga mole, o mais consumido no Brasil até o início dos anos 90 está ensaiando o seu retorno, agora com mais qualidade e durabilidade. [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 / alimentosuff@gmail.com

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