

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 VI. Edição, Nº 60 • Abril/2019.

Estudo encontra mais de 1 milhão de bactérias e fungos em garrafinhas e copos usados em escritórios



A falta de higienização é a principal causa de contaminação. Riscos vão de intoxicação alimentar a infecção pulmonar.

LEIA MAIS

Segurança dos alimentos: publicada a nova edição da NBR ISO 22000



Um alimento seguro é aquele que proporciona segurança no seu consumo, pois ele não deve causar dano ao consumidor quando preparado ou ingerido intencionalmente. **LEIA MAIS**

Como bactérias que carregamos no intestino podem influenciar nosso peso



Você já sentiu dificuldade para perder peso mesmo seguindo à risca uma dieta balanceada? Talvez a culpa recaia sobre as bactérias de sua flora intestinal.

LEIA MAIS

Limpeza de refrigeradores pode evitar contaminações e intoxicação alimentar



Respingos e sujeiras podem acabar contaminando os alimentos com germes e fungos, aumentando assim o perigo de uma intoxicação alimentar. **LEIA MAIS**

Estudo detecta superbactérias em carne de frango industrializada



Análise aponta que mais da metade da carne vendida em supermercado alemães de baixo custo está contaminada com bactérias resistentes. **LEIA MAIS**

Pesquisa descobre plástico em carnes embaladas à vácuo



Pesquisador explica que ainda precisa de mais estudo para mostrar o que essas substâncias plásticas causam na nossa saúde.

LEIA MAIS

Editor: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emilia Teixeira.

Colaboradoras nessa edição: Ana Gabriela Barbosa e Estella Azevedo.

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

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