

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 VIII. Edição, Nº 84 • Abril /2021.

Carambola, noz-moscada, ostras: veja alimentos que podem ser tóxicos.



Substâncias presentes em alguns alimentos, podem inibir a absorção de um ou mais nutrientes ou serem tóxicos, se consumidos crus.

LEIA MAIS

5 alimentos que podem ser um risco de intoxicação



A intoxicação alimentar pode estar associada a alguns alimentos específicos.

LEIA MAIS

Existe diferença entre limpar microondas tradicional e smart?



Há um grande avanço, em especial, nos materiais utilizados e no design dos equipamentos em busca de eficiência e de uma limpeza mais fácil. **LEIA MAIS**

Panelas e potes podem contaminar alimentos; veja como reduzir riscos.



Algumas panelas, recipientes de plástico e até talheres contêm compostos químicos sintéticos que afetam o organismo e se tornam foco de contaminação e intoxicação. **LEIA MAIS**

Limão não cozinha os alimentos. Veja mais erros em preparos que trazem riscos



Alteração da coloração e da aparência do alimento, que fica com o aspecto de cozido, tem explicação científica.

LEIA MAIS

O que limpar quando chegar do mercado durante a pandemia?



Especialistas tiram dúvidas sobre se é necessário higienizar alimentos, sacolas, embalagens e roupas depois que voltar do supermercado.

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradora nessa edição: Gabriela Andrade.

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

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