



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.

Micro-ondas mata as bactérias dos alimentos?



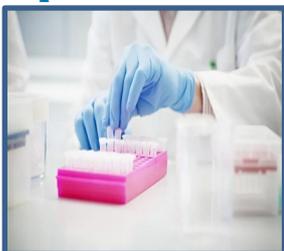
Benefício para eliminar eventuais germes não se dá pelo próprio aparelho, mas pelo calor produzido na comida. **LEIA MAIS**

Conheça o mel mais puro do mundo, feito na Ilha da Páscoa.



Se você está à procura do mel mais puro do mundo, se programe para ir à Ilha da Páscoa. É no misterioso território pertencente ao Chile, que se encontram as abelhas responsáveis por esta produção. **LEIA MAIS**

Salmonella: Cientistas desenvolvem teste rápido de contaminação de alimentos.



A infecção por *Salmonella* acontece pela ingestão de alimentos crus ou mal cozidos contaminados com fezes de animais com a presença da bactéria. **LEIA MAIS**

Ovo é um dos alimentos mais completos; conheça os benefícios.



O ovo é um alimento de baixo custo e possui diversas vitaminas e muitos minerais necessários para a manutenção da saúde das pessoas. **LEIA MAIS**

Especialistas dizem se é seguro ou não ingerir alimentos após o contato com moscas.



Especialistas informam que o contato só será prejudicial para a saúde humana, se a mosca ficar pousada no alimento durante uma grande quantidade de tempo. **LEIA MAIS**

Intolerância à lactose e alergia à proteína do leite são diferentes.



Pessoas intolerantes à lactose e alérgicos à proteína do leite e derivados, têm alguns sintomas similares quando consomem o alimento, porém, as doenças são diferentes. **LEIA MAIS**

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Maria Clara Salgado e Vinícius Leivas.

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

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