



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.

Precisamos lavar verduras, legumes e frutas antes de comer?



Especialista afirma que sim, mesmo que a embalagem do produto indique que é pré-lavado e pronto para consumo.

LEIA MAIS

A importância da Segurança de Alimentos.



Atualmente observa-se um aumento da preocupação das indústrias alimentícias com a segurança e qualidade de alimentos que são ofertados aos consumidores.

LEIA MAIS

Vegetais frescos e embalados não precisam mais informar prazo de validade.



A medida foi publicada na Portaria nº458 pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) através de uma atualização da Instrução Normativa nº69/2018.

LEIA MAIS

Os Sensores impressos em 3D para análise de alimentos



Com o objetivo de tornar os processos mais ágeis e seguros, a indústria está buscando soluções que envolvam a impressão em 3D.

LEIA MAIS

'Parece leite, mas não é': como crise 'empobreceu' a fórmula dos produtos lácteos do Brasil.



A especialista explica que toda a cadeia produtiva sofreu com o aumento dos preços, levando muitos produtores se desfizerem de parte do rebanho.

LEIA MAIS

Das frutas ao ovo na porta da geladeira: veja seis alimentos que são armazenados de maneira incorreta.



Engenheira alimentar orienta melhores práticas para conservar melhor alguns tipos de produtos e preservar sua composição nutricional.

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Karyne Marins e Luísa Campos.

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

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