

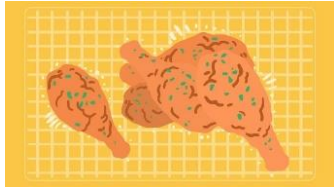
Boletim Online



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 VII. Edição, Nº 76 • Agosto /2020.

Posso reutilizar o óleo de frituras de imersão?



O hábito de muitos brasileiros de reutilizar o óleo de fritura pode ser prejudicial. Veja dicas para minimizar os malefícios. **LEIA MAIS**

Afinal, é perigoso esquentar comida no micro-ondas?



Apesar de ser um aparelho essencial da cozinha há décadas, poucos itens domésticos provocam mais discussão que o micro-ondas. **LEIA MAIS**

Mel é mais eficiente contra tosse do que remédios, diz pesquisa de Oxford



Após analisar resultados de 14 estudos anteriores, pesquisadores afirmam que opção natural é preferível a antibióticos. **LEIA MAIS**

Frango: OMS diz que não existem evidências de transmissão por alimentos



Após anúncio da detecção de coronavírus em frango exportado para China, OMS afirma que a cadeia de alimentos não participa na proliferação da covid-19 no mundo. **LEIA MAIS**

Quais as chances de pegar coronavírus de embalagens de alimentos?



Estudos a partir de experimentos em laboratórios mostram que o vírus é capaz de sobreviver por horas ou dias em alguns materiais de embalagens. **LEIA MAIS**

Alimentos fermentados também podem ser fontes de probióticos



Leite, iogurtes, queijos, mas também chucrute, picles e alguns tipos de pães são alimentos fermentados com bactérias ácido-lácticas, algumas das quais têm propriedades probióticas. **LEIA MAIS**

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradora nessa edição: Ana Clara C Paletta.

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

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