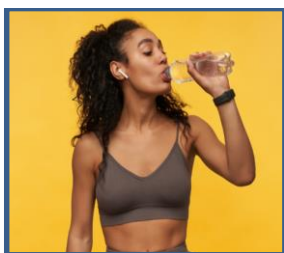




PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Temperaturas mais altas do verão exigem cuidados extras com a alimentação.



O verão exige cautela porque o calor é mais intenso, mais seco. Por isso, é importante ter atenção à nossa alimentação, para não ingerir alimentos estragados - explica a nutricionista Eralda Ferreira. **LEIA MAIS**

Senado aprova projeto que cria a Lei do Alimento Mais Seguro.



Após mais de 20 anos em análise no Congresso Nacional, o Projeto de Lei que moderniza a aprovação de novas moléculas para combate de pragas e doenças do clima tropical brasileiro foi aprovado. **LEIA MAIS**

Quais legumes se pode guardar na geladeira descascados e quais se deve evitar armazenar desta forma; confira.



O cuidado começa na escolha de quais alimentos podem ficar na geladeira cortados e quais não representam uma boa ideia. Além disso, é muito importante priorizar a higienização na hora de armazenar. **LEIA MAIS**

Faz mal comer alimentos com ouro, como fizeram os jogadores da seleção?



O Usar ouro em comidas não é inédito. Sobretudo na confeitaria, o material é colocado como decoração nos pratos. Mas afinal, é seguro comer alimentos banhados a ouro? **LEIA MAIS**

Mantenha queijos sempre frescos com essas dicas de armazenamento.



A chegada do calor acende um alerta: é preciso cuidado redobrado na hora de conservar certos alimentos, principalmente os queijos. Afinal, o armazenamento vai além do ato de guardar na geladeira. **LEIA MAIS**

Essa é a razão pela qual você NÃO deve guardar alimentos no pote de sorvete.



Reaproveitar vasilhas de plástico para guardar comidas no freezer ou na geladeira é um hábito muito comum entre os brasileiros, mas pode significar uma ameaça à saúde. **LEIA MAIS**

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.

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

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

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