

BOLETIM ONLINE

PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DOS 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.

NOTÍCIAS

DEVO LAVAR O FRANGO CRU? A RESPOSTA PARA A PERGUNTA QUE DIVIDE AS REDES SOCIAIS

As orientações oficiais de segurança alimentar adotadas em grande parte do mundo ocidental são claras: não se deve lavar frango cru, pois a prática espalha bactérias nocivas.

O frango cru contém as bactérias *Campylobacter* e *Salmonella*, causadoras de intoxicação alimentar.

Essas gotículas podem espalhar bactérias invisíveis em abundância ao redor da pia, das bancadas e sobre qualquer alimento próximo.



[Leia mais aqui.](#)

AGROINDÚSTRIA BRASILEIRA FICA ESTAGNADA EM 2025

A agroindústria brasileira encerrou 2025 praticamente sem crescimento. É o que indica o Índice de Produção Agroindustrial (PIMAgro), calculado pelo FGVAgro. De acordo com o pesquisador Felipe Serigatti, o indicador registrou leve queda de 0,1% no acumulado do ano — um desempenho que, segundo ele, pode ser resumido em uma palavra: estagnação.

Para o pesquisador, o desempenho de 2025 reforça a importância de observar a agroindústria sob duas óticas: a do agronegócio e a da macroeconomia.



[Leia mais aqui.](#)

QUANDO TROCAR A BUCHA DA COZINHA? 'TANTAS BACTÉRIAS QUANTO AMOSTRA DE FEZES'

Ela é usada para deixar a louça limpa, mas, no processo, acaba se tornando um ambiente perfeito para bactérias se desenvolverem.

Muitas espécies de micro-organismos se desenvolvem nas profundezas da crosta terrestre, dentro de fontes hidrotermais ferventes e até na tundra congelada. Se fosse possível perguntar às bactérias onde elas realmente gostariam de viver, contudo, a esponja de cozinha provavelmente estaria no topo da lista.



[Leia mais aqui.](#)

BOLETIM ONLINE

MAIS DE 500 QUILOS DE ALIMENTOS ESTRAGADOS SÃO APREENDIDOS EM SUPERMERCADO DE JOÃO PESSOA

Mais de 500 quilos de alimentos impróprios para o consumo foram apreendidos pelo Procon-JP, em um supermercado do bairro Altiplano, em João Pessoa.

O supermercado foi autuado e está sujeito a aplicação de multas e suspensão das atividades de forma temporária. O prazo de defesa para o estabelecimento é de dez dias a partir do recebimento do auto de infração pelo Procon.

[Leia mais aqui.](#)



OVOS OU BARRINHAS DE CEREALIS? FRANGO OU WHEY? NUTRICIONISTA COMPARA PROTEÍNAS DE ALIMENTOS E SUPLEMENTOS

Especialistas ouvidos pela reportagem explicaram que a proteína é essencial para o funcionamento do organismo. Ela forma músculos, tecidos e participa da produção de hormônios e enzimas. Apesar disso, a recomendação diária varia conforme o perfil de cada pessoa, e o excesso pode prejudicar a saúde.



[Leia mais aqui.](#)

ALERTA NUTRICIONAL EM EMBALAGENS PODE PREVENIR OBESIDADE. APONTA ESTUDO

Por meio de projeções com dois modelos de rotulagem, pesquisa verificou que indicar o excesso de itens prejudiciais diminui a prevalência e os óbitos associados à condição.

Na correria do dia a dia, poucas pessoas costumam dedicar mais do que alguns segundos para ler as embalagens de bebidas e alimentos. Mas é justamente nesse pequeno intervalo que um detalhe pode fazer toda a diferença no cuidado com a saúde.



[Leia mais aqui.](#)

pág. 2