

# 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 VI. Edição, Nº 57 • Janeiro/2019.

## Biossensor brasileiro avisa se alimentos estão contaminados por bactérias



Pesquisadores brasileiros desenvolveram um biossensor que usa nanopartículas magnéticas para detectar contaminação em comidas e bebidas.

**LEIA MAIS**

## Dormiu mal? Seu cérebro vai fazer você gastar mais com guloseimas



Pesquisadores da universidade de Cologne, na Alemanha, investigaram a relação entre a falta de sono e a propensão de comprar e ingerir junk food.

**LEIA MAIS**

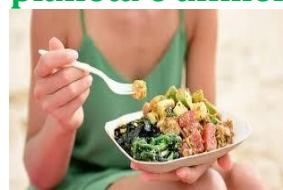
## Falta de higiene é a principal porta de entrada para intoxicação alimentar



Todas as pessoas estão suscetíveis a uma intoxicação alimentar, mas alguns grupos são mais vulneráveis a desenvolver quadros clínicos graves.

**LEIA MAIS**

## A dieta que promete salvar vidas, o planeta e alimentar todos nós



Pesquisadores dizem que mudanças nos hábitos alimentares pode evitar que cerca de 11 milhões de pessoas morram a cada ano.

**LEIA MAIS**

## Hidratação no verão garante organismo saudável



A sede é o principal sintoma da desidratação, mas também pode ser percebida quando a boca fica seca, a pele ressecada, olhos aparentemente fundos, tontura e enjojo.

**LEIA MAIS**

## Dicas para escolher e armazenar alimentos no verão



Saber escolher frutas com qualidade faz toda a diferença, assim como o armazenamento correto.

**LEIA MAIS**

**Editor: Ismar Araújo de Moraes.**

**Colaboradoras nessa edição: Ana Gabriela Barbosa e Estella Azevedo.**

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) / [alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

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