

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 81 • Janeiro /2021.

Carnes de bichos selvagens podem transmitir parasitas, vírus e até matar.



No Brasil, muitos estranham ao saber que na China são consumidas carnes exóticas, porém por aqui também há alguns cardápios regionais com carnes diferentes. **LEIA MAIS**

Intoxicação alimentar pode ser mais comum durante o verão



A higienização e conservação dos alimentos devem receber ainda mais atenção com as altas temperaturas da estação.

LEIA MAIS

Vídeo mostra passo a passo da pasteurização do leite.



Com foco principal nos pequenos produtores artesanais, o vídeo mostra o passo a passo do processo de pasteurização lenta, que é eficaz, simples e barato. **LEIA MAIS**

Existe algum alimento que é melhor comprar congelado?



Na hora de escolher os produtos, o que é mais indicado: adquirir as opções frescas ou existe algum alimento que é melhor comprar congelado? **LEIA MAIS**

Dez cuidados para diminuir as chances de contágio por coronavírus ao comer na beira da praia



Especialistas alertam que consumir alimentos na faixa de areia é um dos momentos de maior risco para contrair a doença. **LEIA MAIS**

Pode guardar panela com comida na geladeira?



Como você guarda na geladeira as sobras do almoço ou do jantar? Se for em panelas é melhor rever seus hábitos. **LEIA MAIS**

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradores nessa edição: Victor Hugo R. Jayme, Gabriela A. da Silva e 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.