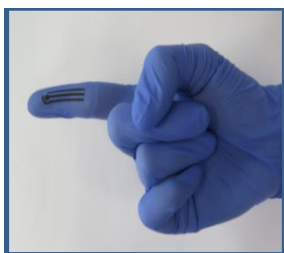




PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Cientistas da USP criam luva que detecta pesticidas em alimentos.



Com sensores nas pontas dos dedos, dispositivo permite verificar a presença de substâncias tóxicas em frutas e verduras. Técnica não requer preparo prévio das amostras e não gera resíduos.

LEIA MAIS

Riscos associados ao consumo de maionese caseira



A maionese caseira está presente no cotidiano de todos nós brasileiros, seja naquele almoço em família ou em restaurantes e lanchonetes.

LEIA MAIS

Ultraprocessados: entenda a mudança na rotulagem de alimentos.



Em outubro de 2022, entra em vigor novo padrão de rotulagem de alimentos e bebidas industrializadas aprovado pela Anvisa em 2020.

LEIA MAIS

O progresso e a segurança das embalagens para alimentos.



Com o decorrer dos anos a indústria alimentícia tem passado constantemente por mudanças para adequar-se cada vez mais as exigências dos consumidores.

LEIA MAIS

Frutos do mar e água contaminada: os vilões da intoxicação alimentar.



Nutricionista explica por que esses alimentos podem causar os sintomas característicos do problema, como diarreia e vômito.

LEIA MAIS

Resíduo de acerola é alternativa sustentável para conservação de alimentos.



Processo usa compostos ativos de resíduos da acerola para evitar degradação de frutas e aumenta em até sete dias a vida útil de goiabas.

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Luísa Campos, Beatriz Moreira, Camila Redivo e Karyne Marins.

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

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