

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 75 • **Julho /2020.**

Consumidores que compraram alimentos pela internet chegam a 53%



Pesquisa indica que mesmo após o fim das medidas de isolamento social os consumidores irão manter o costume de realizar compras de alimentos pela internet. **LEIA MAIS**

Pedir ou não pedir? Como consumir alimentos crus do delivery com segurança



Sem a possibilidade de aquecer o alimento na chegada, é preciso tomar algumas precauções na hora de pedir o sushi ou a salada. **LEIA MAIS**

KFC pretende vender nuggets produzidos por bioimpressão 3D



Em parceria com uma empresa russa, a rede de fast-food quer produzir carne de frango em laboratório. Testes serão realizados entre setembro e dezembro deste ano. **LEIA MAIS**

Furinhos nos queijos podem indicar coliformes fecais? Entenda melhor



Post viral nas redes sociais alerta sobre os furinhos dos queijos, porém essa correlação entre o queijo possuir furos e estar contaminado não é uma regra ou algo concreto sobre o alimento. **LEIA MAIS**

Cacau tem ação antioxidante e anti-inflamatória, e ajuda a reduzir pressão



De origem diversa, o cacau é composto de cerca de 12 a 18% de polifenóis os quais possuem inúmeros benefícios descritos na literatura. **LEIA MAIS**

Covid-19 se alastra em frigoríficos e põe brasileiros e imigrantes em risco



Mesmo após medidas de cuidados recomendadas pelo governo, frigoríficos no interior do país possuem casos crescentes de coronavírus. **LEIA MAIS**

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradora nessa edição: 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.