

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 62 • Junho /2019.

É possível eliminar resíduos de agrotóxicos da água e dos alimentos?



O aumento da comercialização e do uso de agrotóxicos nos últimos anos é preocupante. ANVISA e pesquisas mostram o risco e como minimizar os resíduos da água e alimentos. **LEIA MAIS**

Aplicativo brasileiro avalia rótulos de alimentos



Aplicativo traduz as informações das embalagens e emite notas e destaques de uma porção de alimento no mercado. **LEIA MAIS**

Vai de marmita? Aprenda como conservá-la e manter o sabor dos alimentos



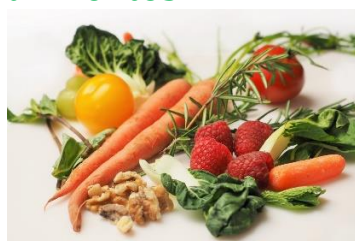
Uma opção para quem não abre mão da comida caseira, tem alguma restrição alimentar ou quer economizar. Mas cuidados são precisos para preparar e transportar. **LEIA MAIS**

Consumir carne processada e outros alimentos ricos em nitrito ou nitrato faz mal à saúde?



Entenda a relação dos alimentos com o nitrito e nitrato, as vantagens e desvantagens dos efeitos dessas substâncias em prol da saúde humana. **LEIA MAIS**

Em dia mundial, OPAS alerta para importância de garantir segurança dos alimentos



No Dia Mundial da Segurança dos Alimentos, ONU reforça pontos cruciais para que os alimentos que consumimos sejam seguros. **LEIA MAIS**

Material da panela pode influenciar nos nutrientes do alimento



Panelas feitas com minerais específicos podem soltar íons no alimento, o que pode ser positivo em alguns casos e negativos em outros. **LEIA MAIS**

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradoras nessa edição: Ana Clara C Paletta, Ana Gabriela Barbosa e Estella Azevedo.

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

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