

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 VIII. Edição, Nº 85 • Maio /2021.

Cientistas criam técnica com infravermelho para identificar fungos em milho.



Metabólitos tóxicos produzidos por algumas espécies de fungos presentes nos grãos tem como consequência a incidência de doenças diversas para animais e humanos. **LEIA MAIS**

Veja 12 erros que aumentam o risco de contaminação alimentar.



As doenças transmitidas por alimentos, como as intoxicações alimentares, são comuns e atingem qualquer pessoa que consuma alimentos contaminados. **LEIA MAIS**

Ovo, arroz, feijão: quais alimentos devemos realmente lavar?



Além dos pacotes, alguns alimentos também precisam ser lavados antes de irem à geladeira ou na hora de cozinhá-los, para evitar qualquer tipo de contaminação. **LEIA MAIS**

Afinal, tem problema comer pão mofado?



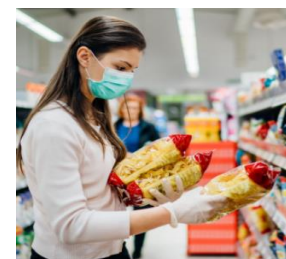
O pão embolorou! Aí vem a dúvida: há quem diga que é só tirar a parte estragada, passar na torradeira e está tudo certo. Será? Não é bem assim. **LEIA MAIS**

Passo a passo de como limpar micro-ondas sem erros.



Remover os restos de comida da parte interior do micro-ondas é muito importante, pois evita que novos alimentos sejam contaminados por bactérias. **LEIA MAIS**

Estudo identifica toxina na Lagoa do Peri (SC) que pode contaminar mexilhões e ser letal aos humanos.



Consumo de peixes não precisa ser evitado, pois esses animais não tendem a acumular quantidades consideráveis da toxina, **LEIA MAIS**

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradora nessa edição: Gabriela Andrade.

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

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