

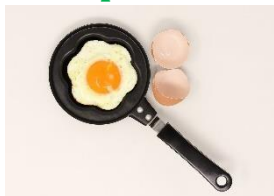
Boletim Online



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 61 • Maio /2019.

Quais são os 9 aminoácidos essenciais e onde podemos encontrá-los?



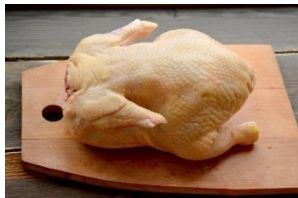
Os aminoácidos são os 'tijolos' com os quais as proteínas são construídas, mas nem todos são produzidos pelo nosso corpo. **LEIA MAIS**

Higienização das mãos reduz risco de infecções, alerta especialista



As mãos constituem a principal via de transmissão de microrganismos, é a parte do corpo mais contaminada, por isso é importante higienizá-las corretamente **LEIA MAIS**

Frango não deve ser lavado antes do cozimento, alertam autoridades



De acordo com órgão americano, há risco de que a carne e os ovos contêm bactérias que podem se espalhar com o procedimento **LEIA MAIS**

Saiba como higienizar esponja de cozinha



Estudos apontam que a esponja de lavar louça acumula mais de 680 milhões de fungos e bactérias em 15 dias de uso. Veja as dicas do Dr. Bactéria **LEIA MAIS**

Botulismo: o que é e como evitar a intoxicação alimentar que pode levar à morte



O botulismo pode causar complicações como fraqueza prolongada, mau funcionamento do sistema nervoso e problemas respiratórios agudos. **LEIA MAIS**

Como evitar que as traças contaminem os alimentos



Você já deve ter se deparado com as traças em algum lugar da cozinha nas paredes, armários ou até mesmo no interior de sacos de feijão, arroz e cereais. **LEIA MAIS**

Editor: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília.

Colaboradoras nessa edição: 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.