

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.

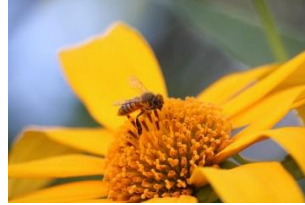
Ano VII. Edição, Nº 73 • Maio / 2020.

Como combater as traças nos alimentos



As traças dos alimentos parecem inofensivas borboletinhas, mas não se engane. De inofensivas elas não têm nada e destroem roupas, grãos, cereais. **LEIA MAIS**

A importância das abelhas na produção de alimentos



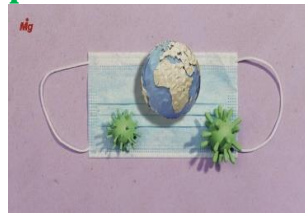
No Dia do Apicultor, reforça-se o papel da polinização no aumento da qualidade, tamanho e amadurecimento de hortas, pomares e lavouras. **LEIA MAIS**

Especialistas mostram como você pode proteger alimentos do coronavírus



O vírus não é capaz de se multiplicar em alimentos, como fazem as bactérias. O alimento e sua embalagem são apenas veículos. Aprenda a ter cuidados com os mesmos. **LEIA MAIS**

Segurança alimentar e segurança do alimento: desafios e perspectivas a partir do covid-19



Entenda a diferença entre segurança alimentar e segurança dos alimentos; e veja os desafios diante ao cenário atual da pandemia. **LEIA MAIS**

Usar máquinas de lavar louça ou roupa para limpar alimentos é seguro?



Tenha cuidado com suas compras e na hora de lavá-las. As soluções virais da internet podem não ser a melhor solução. **LEIA MAIS**

Secar as mãos é tão importante quanto lavá-las. E esta é a melhor maneira



Sim, secar as mãos é tão importante quanto lavá-las. As mãos molhadas transferem e captam microorganismos mais facilmente. Mas qual é o melhor método? **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.