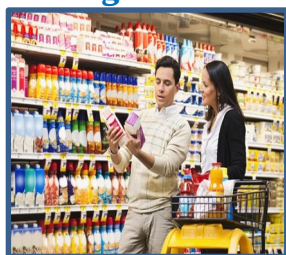




PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Atenção! Saiba o que muda com a nova rotulagem de alimentos e bebidas.



Com novas regras, produtos alimentícios devem alertar sobre alto teor de açúcar adicionado, sódio e gordura saturada. **LEIA MAIS**

Perícia encontra fungos e ovos de parasitas em molhos da Fugini no RS.



Laudos do Instituto Geral de Perícia do Rio Grande do Sul apontaram contaminação por fungos e ovos de parasitas em amostras de molho de tomate da marca Fugini. **LEIA MAIS**

Gripe aviária: comer carne de frango ou ovos traz riscos à saúde?



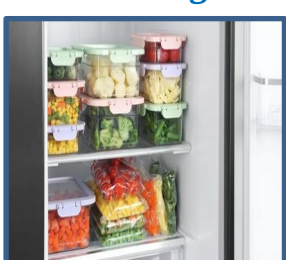
De acordo com a Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA), a gripe aviária é comumente passada entre as aves. É raro, mas o ser humano também pode pegar a doença. **LEIA MAIS**

Não guarde feijão no pote de sorvete!



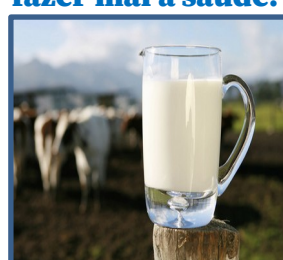
Reaproveitar esses potes pode até ser uma prática sustentável e econômica, porém, também pode ser prejudicial para a sua saúde. **LEIA MAIS**

Quais frutas, verduras e legumes devem ou não ficar na geladeira?



Apesar de parecer uma decisão automática, errar na escolha do que vai ficar ou não na geladeira pode fazer com que você perca frutas, legumes e verduras mais rápido. **LEIA MAIS**

Entenda por que leite direto da vaca pode fazer mal à saúde.



Venda do produto cru é proibida desde 1969 no Brasil. Em caso de necessidade, aprenda a ferver do jeito certo. **LEIA MAIS**

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Maria Clara Salgado, Karyne Marins, Vinícius Leivas e Manuela Melilo.

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

Faculdade de Veterinária – UFF: Avenida Almirante Ary Parreiras, 503 Santa Rosa – Niterói – RJ.