

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 59 • Março /2019.

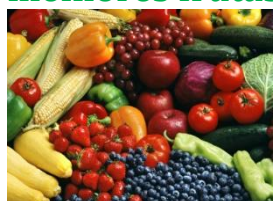
Oito Alimentos para emagrecer, mas que na verdade engordam



Seja por seu processamento ou pela forma de prepará-la, a comida 'light' oculta açúcar e gorduras que não fazem bem algum.

LEIA MAIS

Dicas simples para comprar as melhores frutas e verduras



É interessante ficar de olho nos alimentos da época, pois estes são mais nutritivos, mais saborosos e, ainda, mais baratos.

LEIA MAIS

Cacau: bom humor e coração bem protegido



O cacau é um dos melhores alimentos para o humor, pois estimula a liberação de endorfinas, eleva a disposição mental e reduz ansiedade

LEIA MAIS

Vale a pena tomar probiótico após tratamento com antibióticos?



Os probióticos são apresentados como tratamento para uma série de condições- da obesidade a problemas de saúde mental.

LEIA MAIS

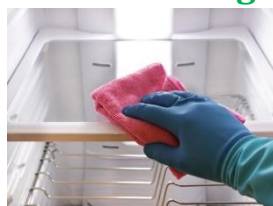
Alimentos com “certidão de nascimento”: mais segurança e menos conservantes à mesa



Rastreabilidade, novas tecnologias de conservação e cuidados na manipulação: desafios de alimentos seguros unem produtores, indústrias e consumidores.

LEIA MAIS

Estudo encontra mais de 2 milhões de bactérias em geladeira



Você tem o costume de limpar a geladeira com que frequência? Aprenda a limpar a geladeira e veja qual a frequência indicada!

LEIA MAIS

Editor: Ismar Araújo de Moraes.

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.