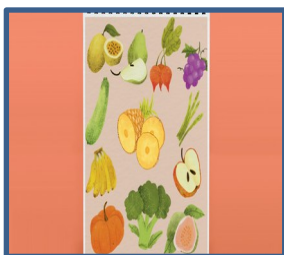




PROJETO DE EXTENSÃO EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS
Buscando contribuir com o aumento dos seus conhecimentos na área de higiene e segurança de alimentos, apresentamos mais uma edição do nosso boletim online com algumas notícias veiculadas na mídia e relacionadas com o tema.

Comida de época: por que respeitar a sazonalidade dos alimentos.



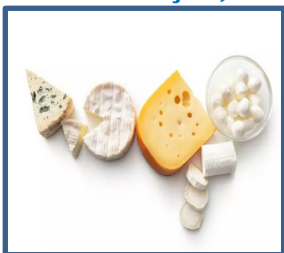
Cada vez mais se incentiva priorizar frutos e hortaliças da temporada. Entenda as vantagens à saúde e ao meio ambiente quando há respeito à sazonalidade. **LEIA MAIS**

A pele do frango realmente faz mal? Nós temos a resposta!



Criou-se o mito de que a pele do frango não é saudável, mas será que essa informação é verdadeira? **LEIA MAIS**

Os furinhos no queijo podem indicar contaminação; entenda.



Você já deve ter reparado que muitos tipos de queijo possuem furinhos dentro deles. Porém, o que muitas pessoas não sabem é que nem sempre esses furos fazem bem para a nossa saúde. **LEIA MAIS**

Intolerância à lactose: quais os sintomas e como saber se você tem.



Você já teve desconforto abdominal, cólicas, gases e diarreia após consumir leite ou derivados? Esses podem ser sinais de intolerância à lactose. **LEIA MAIS**

Estudo mostra que mel pode retardar o envelhecimento.



As propriedades curativas do mel são conhecidas e usadas mundo afora há pelo menos 4.000 anos. O mel de abelhas também pode contribuir para prevenir doenças e até para tratar ferimentos. **LEIA MAIS**

Conheça os benefícios das cores dos alimentos.



É muito comum ouvirmos falar que quanto maior a variação de cores no prato, mais saudável é a alimentação. **LEIA MAIS**

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.

Colaboradores nessa edição: Maria Clara Salgado e Vinícius Leivas.

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

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