



**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.

## Pesquisadores da UFV desenvolvem teste capaz de detectar bactérias em hospitais e indústrias de alimentos.



Segundo os pesquisadores, a tecnologia é inovadora, segura, de fácil manipulação e não exige equipamentos especiais ou intermediários para realização.

**LEIA MAIS**

## Saiba o que é okara e o motivo da Embrapa introduzi-la no mercado.



Resíduo da soja apresenta alto valor nutricional, podendo ser ingrediente para diferentes mercados, incluindo o vegano, vegetariano e consumidores flexitarianos.

**LEIA MAIS**

## Doença de Haff afeta 55% das pessoas que consomem peixe contaminado.



Pesquisadores da Bahia realizaram estudo e acreditam que a enfermidade tem relação com toxina presente em algas que servem de alimento para os peixes.

**LEIA MAIS**

## Estudo identifica químicos nocivos em alimentos de fast-food populares.



Para fazer o levantamento, os cientistas investigaram 64 itens de fast-food de redes de hambúrgueres, de pizza e de comida mexicana.

**LEIA MAIS**

## Pesquisa brasileira investiga coliformes em queijo minas frescal.



Cientistas quiseram entender melhor o motivo do queijo conter baixa ocorrência de *Listeria monocytogenes*, enquanto grandes populações de coliformes podem ser encontradas.

**LEIA MAIS**

## Não adianta usar vinagre: saiba como higienizar vegetais e prevenir doenças.



Muitas pessoas realizam apenas uma simples lavagem em água corrente ou ainda a imersão em misturas como água e vinagre, água e limão ou bicarbonato de sódio.

**LEIA MAIS**

**Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.**

**Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Luísa Campos, Beatriz Moreira, Camila Redivo e Karyne Marins.**

Contatos: [www.alimentos.uff.br](http://www.alimentos.uff.br) /[alimentosuff@gmail.com](mailto:alimentosuff@gmail.com)

Instituto Biomédico-UFF. Rua Prof. Hernani de Melo, 101 – São Domingos – Niterói – RJ.