



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.

Comercialização de carne moída terá novas regras a partir de novembro.



Locais terão prazo de um ano para se adequar às condições da portaria. Medida não se aplica a lojas que vendem direto ao consumidor.

LEIA MAIS

A busca pela segurança dos alimentos.



Os consumidores estão cada vez mais preocupados com a segurança do alimento e exigem cada vez mais informações sobre os processos envolvidos ao longo da cadeia de abastecimento alimentar.

LEIA MAIS

Anisakiase: saiba como evitar preparando o peixe com segurança.



Os peixes são saborosos e saudáveis, os quais requerem um preparo fácil para evitar a intoxicação alimentar provocada pelo parasita Anisakis.

LEIA MAIS

É mais arriscado comer carne crua de boi, porco e frango do que a de peixe?



O Brasil é o terceiro país que mais come carne bovina no mundo, mas comer a crua é incomum. Mas há um motivo para isso, já que temos o hábito de comer peixe cru, mas não carnes de boi, porco e frango?

LEIA MAIS

Carne in vitro: ideia revolucionária ou utopia?



Na Suíça, uma startup desenvolve bifês de carne bovina a partir de culturas de células de carne. Esta tecnologia torna possível produzir mil toneladas de carne a partir de apenas um grama de células.

LEIA MAIS

A segurança de alimentos da carne cultivada em laboratório



Se por um lado o consumo de alimentos plant-based está em ascensão no mercado, por outro, a demanda por carne também cresce.

LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaboradores nessa edição: Gabriela Andrade, Danielle Rodrigues, Karyne Marins e Luísa Campos.

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

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