



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.

Projeto desenvolve garrafa PET reutilizável para bebidas sensíveis.



Pesquisa de empresas internacionais permite o envase de sucos e bebidas lácteas com elevada segurança microbiológica; confira o processo de estudo.
LEIA MAIS

Como Vidro, plástico, metal: tem alguma embalagem que protege melhor o alimento?



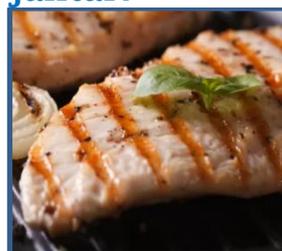
"Em cada 10 compras, 7 compras de alimentos são influenciadas pelas embalagens", explica professora do Programa de Pós graduação em engenharia química da UFPR.
LEIA MAIS

Pão mofado faz mal para saúde? Saiba em que situação é seguro comer.



Na hora do café da manhã, você pega o pacote de pão e percebe que o alimento está meio esverdeado, com uma aparência nada legal... e aí, o que você faz?
LEIA MAIS

Comida do futuro: frango grelhado impresso em casa sai pronto para o jantar.



Cientistas da Universidade de Columbia acabam de anunciar que descobriram forma de cozinhar alimentos produzidos em impressoras 3D.
LEIA MAIS

Processamento tecnológico de pescado como barreira para o crescimento microbiano.



A observância de regras de higiene é essencial para que o pescado não seja acrescido de microrganismos
LEIA MAIS

Como os antigos armazenavam alimentos antes da geladeira?



Pode não parecer, mas a refrigeração é um método muito novo para conservar os alimentos. Por milênios, as pessoas tiveram que encontrar maneiras inteligentes de conservar a comida.
LEIA MAIS

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

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

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

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