



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.

Como conservar alimentos com segurança em meio às altas temperaturas.



Como conservar alimentos com segurança em meio ao calor extremo? Este pode ser um desafio cada vez maior para empreendedores do setor alimentício. **LEIA MAIS**

Governo Federal lança campanha publicitária para reforçar a segurança do alimento inspecionado.



Selos de inspeção SIF, SIM, SIE ou Sisbi são os responsáveis por assegurarem a qualidade dos produtos que chegam à mesa da população, sem riscos à saúde humana **LEIA MAIS**

Especialistas alertam sobre alimentos que nunca deveriam ir para o freezer.



Armazenar certos alimentos no congelador pode não apenas comprometer sua qualidade, mas também danificar seu eletrodoméstico. **LEIA MAIS**

Leite em pó vs. leite líquido: qual a melhor opção?



O dilema entre leite em pó e leite líquido é comum nas prateleiras dos supermercados, deixando os consumidores em dúvida sobre qual escolher. **LEIA MAIS**

Ovo, tomate a mais: 7 alimentos que você deve ter sempre na sua geladeira.



A refrigeração retarda o processo de deterioração, facilita a preparação de refeições mais saudáveis e garante maior variedade no dia a dia. Mas o que é importante ter sempre na geladeira? **LEIA MAIS**

Por que os ovos podem ficar verdes ao cozinhar? Descubra a ciência por trás dessa coloração.



Ao preparar ovos cozidos, a expectativa é sempre obter uma gema amarela e cremosa. No entanto, ocasionalmente, nos deparamos com uma surpresa desagradável.

LEIA MAIS

Editores: Claudia Emília Teixeira e Ismar Araújo de Moraes.

Colaborador nessa edição: Maria Clara Salgado.

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

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