

Boletim Online



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

Ano VII. Edição, Nº 78 • Outubro /2020.

Alimentos ricos em fitoquímicos ajudam na prevenção do câncer de mama



Outubro Rosa: substâncias que conferem cor às frutas, verduras e legumes, como isoflavonas, betacaroteno, licopeno e resveratrol, têm propriedades antioxidantes. **LEIA MAIS**

Rótulo de embalagens de alimentos vai alertar para concentração de substâncias nocivas

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	100 ml	300 ml	%VD*
Porções por emb.: 000			
Porção: 000 ml (medida caseira)			
Valor energético (kcal)			
Carboidratos (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibras alimentares (g)			
Sódio (mg)			

*Porcentual de valores diários formados para porção.

Os rótulos das embalagens de alimentos vão passar a alertar os consumidores para a concentração de substâncias que podem fazer mal à saúde. **LEIA MAIS**

Conservação das vitaminas nos alimentos: tudo que você precisa saber



Os três fatores mais importantes que devemos levar em consideração para a conservação das vitaminas são a temperatura, a luz e a oxidação. **LEIA MAIS**

Desperdício de alimentos: a “bola” está com as cidades



O desperdício de alimentos é um dos problemas mais importantes nos sistemas alimentares de hoje. **LEIA MAIS**

Muita gente erra ao higienizar os alimentos



Com o coronavírus à solta, experts do Centro de Pesquisas em Alimentos da Universidade de São Paulo decidiram avaliar quais cuidados a população vem tomando. **LEIA MAIS**

Não se engane: mesmo parecendo saudável, "carne" vegetal é ultraprocessada



Ainda que exista a tentativa de tornar esses alimentos mais saudáveis, eles ainda são considerados ultraprocessados. **LEIA MAIS**

Editores: Ismar Araújo de Moraes e Claudia Emília Teixeira.

Colaborador nessa edição: Victor Hugo R Jayme.

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

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