

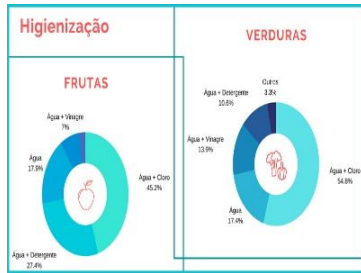
Boletim Online



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 VI. Edição, Nº 77 • Setembro /2020.

Brasileiros higienizam alimentos de forma inadequada na pandemia.



Menos da metade dos 3 mil entrevistados usavam solução de água com hipoclorito de sódio na higienização segura dos alimentos. **LEIA MAIS**

SIF registra aumento na emissão de certificados.



Segundo o levantamento, em agosto/2020 foram emitidos 43.529 certificados sanitários para produtos de origem animal, o que representa um aumento de 39% em comparação a agosto/2019. **LEIA MAIS**

Pandemia favoreceu alimentação saudável, aponta estudo.



A pesquisa em questão é o Estudo NutriNet Brasil, iniciativa do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo (Nupens/USP). **LEIA MAIS**

Bactérias lácticas podem reduzir o potencial alergênico do glúten.



Cientistas investigam a possibilidade de usar bactérias lácticas para reduzir ou prevenir processos alérgicos relacionados ao consumo de alimentos à base de trigo. **LEIA MAIS**

O leite de vaca feito sem vacas.



Laboratório iniciou produção de leite a partir de células, sem a necessidade de extrai-lo a partir de animais. **LEIA MAIS**

Quer variar o arroz? Veja 4 alimentos que podem substituí-lo no prato.



Novas demandas alimentares e a vontade de variar o cardápio trazem essa questão: que outros alimentos podem ser consumidos no lugar dele? **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.