

Você sabia?

Dúvidas sobre como comprar e conservar; mitos e verdades sobre alimentos a base de ovos, aves, pescado ou mel

Profa. Lilian Viana Teixeira
DTIPOA
EV-UFMG

Realização:

- Grupo de estudos em Extensão e Pesquisa de inspeção e tecnologia de Pescado



Tópicos

- Mito ou verdade?
- Higiene e inspeção
- Doenças transmitidas por alimentos (DTA)
- Como conservar/manipular
- Como comprar um peixe

Mito ou verdade? Aves

- Asinha de frango/frango/chester® tem hormônio;
- Hormônio em frango faz nascer pelos;
- Galinha caipira é mais saudável que de granja
- Nuggets* é feito de bico, pena, olhos de galinha/pintinho

Mito ou verdade? Aves - repostas

- Asinha de frango/frango/chester tem hormônio;
Nenhuma carne de frango tem hormônio, uma vez que para a indústria ficaria muito caro e os frangos são abatidos muito jovens e não tem ainda receptores para tais hormônios, ou seja, seria inútil a utilização desses. (Bueno et al, 2009).
- Hormônio em frango faz nascer pelos;
Os animais são originados de melhoramento genético para ganhar peso rápido, por isso são abatidos jovens (42 dias). Ainda jovens, os hormônios não funcionariam nos animais, além do mais o uso de hormônios encareceria o custo da produção. (Bueno et al, 2009).
- Galinha caipira é mais saudável que de granja
A única diferença é o tipo de alimentação que recebem. Na granja a alimentação é feita à base de rações balanceadas, enquanto a caipira pode ter acesso ao pasto, comer outros grãos ou insetos. Além do manejo adequado recebido nas galinhas de granja. (Santos, 1998).
- Nuggets* é feito de bico, pena, olhos de galinha/pintinho
É feito a partir de carne mecanicamente separada. Bico, pena, olhos ou até mesmo o pintinho poderiam contaminar o alimento facilmente em qualquer etapa do processamento, inviabilizando e encarecendo a produção (Xavier, 2004).

Mito ou verdade? Ovos

- Ovo caipira é mais saudável que ovo de granja;
- Ovo tem colesterol;
- Ovo vermelho é caipira;

Mito ou verdade? Ovos - Respostas

- **Ovo caipira é mais saudável que ovo de granja.**
Apresentam composição físico-química semelhantes, porém a crença se justifica pelo aroma e sabor diferente, adquiridos por dieta rica em pigmentos naturais. (Costa et al; 2005).
- **Ovo tem colesterol**
O colesterol, presente na gema, possui propriedades fisiológicas importantes, se a pessoa mantém bons hábitos alimentares, esse aporte não refletirá no aumento das taxas de LDL no sangue. (Mazali, 2003)
- **Ovo vermelho é caipira**
Não necessariamente, ovos caipiras também podem ser brancos. Depende da linhagem das galinhas. (Mazali, 2003)

Mito ou verdade? Ovos



Mito ou verdade? Pescado

- **O gosto de barro do peixe é porque ele come barro/todo peixe de rio tem gosto de barro;**
- **A cor do salmão é por causa de um composto; derivado do petróleo;**
- **Comer peixe dá gota;**
- **Panga é criado no esgoto;**
- **Todo peixe tem Omega 3.**

Mito ou verdade? Pescado - Respostas

- **O gosto de barro do peixe é porque ele come barro/todo peixe de rio tem gosto de barro;**
O gosto é devido a captação passiva de compostos (geosmina e MIB) produzidos por microalgas e cianobactérias presentes naturalmente no ambiente ou em viveiros. Um peixe em seu ambiente natural encontrará diversas fontes de alimento influenciando seu gosto. (Matthiensen et al; 2012)
- **A cor do salmão é por causa de um composto; derivado do petróleo;**
A astaxantina é o carotenóide, pigmento natural e solúvel em lipídeos responsável pela coloração vermelho-alaranjada do salmão. (Oliveira, S. C. et al 2013)
- **Comer peixe dá gota;**
Gota está relacionada com a quantidade de ácido úrico no sangue da pessoa (Silva, 2007). A carne de algumas espécies de peixe é rica em purina, que "produz" o ácido úrico. Por isso se a pessoa possui dificuldade para eliminar ácido úrico não é recomendado o consumo em excesso de carne de peixe ou de carne vermelha.

Mito ou verdade? Pescado - Respostas

- **Panga é criado no esgoto;**
Para ser importado, chegar até a nossa mesa o peixe precisa passar por inspeção federal, garantindo assim que o produto está livre que contaminante (Lara, L. B et al; 2014)
- **Todo peixe tem Omega 3.**
Não, apenas peixes de águas frias e profundas apresentam quantidades naturais significativas de Omega 3 em sua carne (atum, salmão, arenque, sardinha e cavalinha) (Suarez-Mahecha, 2002).

Mito ou verdade? Carnes de boi e de porco

- **A carne de porco é a mais gorda;**
- **Animais de criação/produção sofrem;**
- **Carne faz mal à saúde;**
- **Quando a carne a vácuo cheira forte/tem cor escura está estragada;**
- **Salsicha é feita com resto de tudo.**

Mito ou verdade? Carnes de boi e de porco - respostas

- A carne de porco é a mais gorda
Depende da parte ou peça do porco, devido ao melhoramento genético e técnicas de criação alguns cortes de porco tem níveis de gordura semelhantes a carnes que são consideradas magras. (Roppa, 2002).
- Animais de criação sofrem
Tendo em vista que todos os processos aos quais os animais são submetidos influenciam diretamente na produtividade e na qualidade da carne, não seria lógico trata-los mal. (Hötzel et al.; 2004)
- Carne faz mal à saúde
Carne vermelha possui maior quantidade de tecido de sustentação, o que faz sua digestão ser mais lenta quando comparada ao peixe que é mais leve e possui digestão mais rápida por não possuir ou ter pouco tecido de sustentação. (Roppa, 2000).

Mito ou verdade? Carnes de boi e de porco - respostas

- Quando a carne a vácuo cheira forte/tem cor escura está estragada
O cheiro forte é normal devido ao acúmulo de suco na embalagem e a cor escura é devido a falta de oxigênio dentro da embalagem, já que é a vácuo. Dentro de 15 min, o cheiro e a cor normais da carne já são reestabelecidos (Paseto, 2012).
- Salsicha tem é feita com resto de tudo
Salsicha assim como outros embutidos é feita a partir de carne mecanicamente separada (Xavier, 2004).

Mito ou verdade? Carnes de boi e de porco

SALSICHA
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=8DQWJ58_XG4](https://www.youtube.com/watch?v=8DQWJ58_XG4)

CMS PEIXE
[HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=3TF_UPNH7Po](https://www.youtube.com/watch?v=3TF_UPNH7Po)



Mito ou verdade? Produtos apícolas

- O mel verdadeiro não cristaliza;
- Própolis cura dor de garganta;
- O mel pode ser dado para criança de qualquer idade, inclusive bebês.

Mito ou verdade? Produtos apícolas

- O mel verdadeiro não cristaliza
O mel verdadeiro cristaliza-se se transformando numa pasta macia uniforme e com inúmeros e pequeninos grânulos. O mel falsificado endurece, formando uma pedra de açúcar desigual com grandes espaços manchados de branco aspectos arenosos e odores enjoativos (Velikova et al., 2000; Patrício et al., 2002).
- Própolis cura dor de garganta
O própolis tem propriedades anti-inflamatórias, mas não cura dor de garganta (Souza, 2007).
- O mel pode ser dado para criança de qualquer idade, inclusive bebês.
Apenas para crianças acima de 2 anos, já com o sistema imune desenvolvido (Souza, 2007).

Mito ou verdade? Produtos apícolas



Fonte: google imagens

Mito ou verdade? Produtos lácteos

- Queijo branco é magro
- Leite faz mal para a saúde dos adultos
- O número no fundo da caixa do leite indica quantas vezes ele foi processado
- Quanto mais amarelo, mais gordo é o queijo
- Quanto mais rendado, mais gostoso é o queijo
- Margarina é mais saudável que manteiga

Mito ou verdade? Produtos lácteos

- Queijo branco é magro
A cor do queijo não tem relação direta com o teor de gordura do mesmo. O queijo de búfala é branco e possui teor de gordura maior que o da vaca, por exemplo (Furtado, 1991).
- Leite faz mal para a saúde dos adultos
O leite só faz mal para quem é intolerante a lactose ou tem alergia a proteína do leite. No mais, o leite é uma excelente fonte de proteína, além de ter um preço acessível (Do Carmo et al, 2002).
- O número no fundo da caixa do leite indica quantas vezes ele foi processado
Esses números no fundo da caixa são feitas pela empresa que produz a caixa e não o leite e serve para controle interno deles. O leite só é processado uma vez (Rosec et al, 2012).

Mito ou verdade? Produtos lácteos

- Quanto mais amarelo, mais gordo é o queijo
A cor do queijo não tem relação direta com o teor de gordura do mesmo. O queijo prato, por exemplo, é muito amarelo, mas aquela cor é devido a corante. (Furtado, 1991).
- Quanto mais rendado, mais gostoso é o queijo
Quanto mais rendado o queijo maior a contaminação, uma vez que a "renda" é feita pela formação de gás pelas bactérias. (De Buysen et al, 2001).
- Margarina é mais saudável que manteiga
A margarina possui uma maior porção de gordura trans que a manteiga e tem uma relação direta entre alta ingestão de gordura trans e doenças do coração. (Nascimento et al, 2002)

Mito ou verdade? Produtos lácteos



Fonte: google imagens

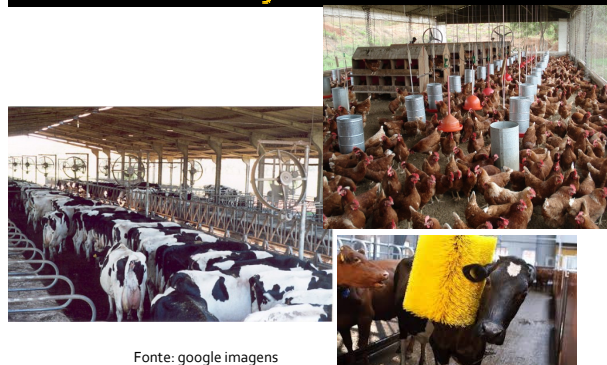
Mito ou verdade? Animal de criação sofre

Existem vários selos que indicam que aquele produto vem de animais que foram criados buscando-se o bem estar dos mesmos!



Fonte: google imagens

Mito ou verdade? Animal de criação sofre



Fonte: google imagens

Mito ou verdade? Animal de criação sofre

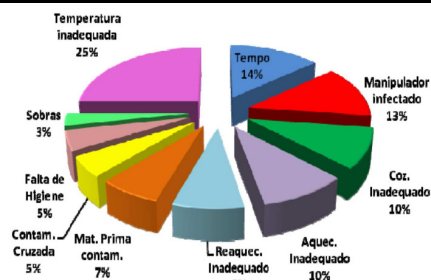


Veja o vídeo sobre bem-estar animal "A revolução dos bichos" em <http://tab.uol.com.br/animal-comida/>



Fonte: google imagens

Higiene e inspeção



Principais fatores que causam toxinfecções alimentares nos EUA.

Fonte: ABCCAM, 2005.

Higiene e inspeção

- No comercio
- Selos do SIF, IMA, SIM: o que significa
- Forma do gelo em produtos congelados
- Higiene do local e de quem manipula os alimentos



Higiene e inspeção

- No comércio
- Vigilância Sanitária
- Selos do SIF, IMA, SIM: o que significa
 - SIF: Serviço de Inspeção Federal
 - IMA: Instituto Mineiro de Agropecuária
 - SIM: Serviço de Inspeção Municipal

Serviço de inspeção de alimentos

Com inspeção



Sem inspeção



Fonte: google imagens

Analises de inspeção de alimentos



Fonte: google imagens

Noções básicas de higiene

Dentro da sala de processamento

NÃO PODE:

- Usar brincos, anéis, pulseiras, relógios, esmalte, nem colares;
- Beber, comer, fumar ou mascar chicletes;
- As bebidas (cafezinho por exemplo) e as comidas não podem ficar dentro da sala de processamento de peixes.

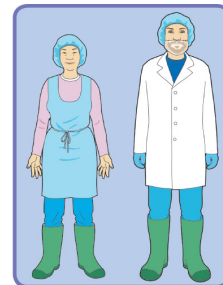


Fonte: google imagens

Noções básicas de higiene

COMO SE VESTIR:

- Cabelos protegidos;
- Mãos sempre limpas ou luvas limpas;
- Avental limpo;
- Botas limpas.



Fonte: google imagens

Higiene!!!



Fonte: google imagens

Higiene e inspeção

CHECK YOUR STEPS: FOUR SIMPLE STEPS TO FOOD SAFETY



Fonte: www.foodsafety.gov

Higiene e inspeção

■ EM CASA

■ Contaminação cruzada

É o transporte de microorganismos de um alimento para outro não contaminado. Pode ser através de equipamentos e utensílios, mas também pode ocorrer pelos manipuladores.

■ Lavagem e conservação

■ Ovos

Não lavar

Devem ser mantidos na geladeira, em recipiente fechado e só lavados na hora do uso

■ Frango

Não lavar na pia



Fonte: google imagens

Higiene e inspeção

■ EM CASA

■ Dicas

■ Bucha de cozinha

Ter uma para lavar utensílios e outra para lavar a pia. Troca-lá periodicamente.

■ Tabua de carne

Vidro ou PVC

Não usar a mesma tabua para alimentos crus e cozidos/fritos

■ Hipoclorito de sódio para alimentos

Concentração de 2,0% a 2,5% por 15 min

■ Água sanitária

10 min para utensílios

■ Álcool 70

Melhor desinfetante que o Álcool 95

Higiene e inspeção

EM CASA

Uma tábua para cada tipo de alimento. Você pode estabelecer uma cor para cada tipo de produto.



Azul = Vegetais
Vermelha = Carne

Verde = Peixe
Branca = Frango

Fonte: google imagens

aprenda a lavar as mãos



Higiene e inspeção

EM CASA

Recomendação para o preparo de água clorada a partir de hipoclorito de sódio comercial (NaOCl) com diferentes concentrações de cloro livre

| Água clorada (mg/L)* | Hipoclorito de sódio (% de cloro livre) | | | |
|----------------------|---|---------|---------|---------|
| | 5% | 10% | 15% | 20% |
| 10 mg/L | 2,0 mL | 1,0 mL | 0,7 mL | 0,5 mL |
| 20 mg/L | 4,0 mL | 2,0 mL | 1,3 mL | 1,0 mL |
| 50 mg/L | 10,0 mL | 5,0 mL | 3,3 mL | 2,5 mL |
| 100 mg/L | 20,0 mL | 10,0 mL | 6,6 mL | 5,0 mL |
| 150 mg/L | 30,0 mL | 15,0 mL | 10,0 mL | 7,5 mL |
| 200 mg/L | 40,0 mL | 20,0 mL | 13,3 mL | 10,0 mL |

* medir o volume indicado (mL) e diluir para 10 litros de água. Fonte: [Cibiterra, 1998](http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pupunha/PalmitoPupunheira/higiene.htm)
<http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pupunha/PalmitoPupunheira/higiene.htm>

Doenças Transmitidas por Alimentos -DTA-

- Por que preocupar com DTA?
 - Idade
 - Stress
 - Probabilidade x severidade
 - imunidade

Doenças transmitidas por alimentos

- Zoonoses que são DTA
 - Doenças e infecções transmitidas aos homens pelos animais
 - Toxoplasmose
 - Brucelose e tuberculose
 - Vaca louca
 - Parasitoses
 - (Ex: Cisticercose)

Doenças transmitidas por alimentos

- Intoxicação, infecção e toxinfecção
 - Salmonelose (contaminação fecal, portadores sãos)
 - E. coli (contaminação fecal)
 - Estafilococos (diarreia de bolos de aniversários)
 - Clostridioses (diarreia dos viajantes; botulismo)
 - Listeriose (doenças neurológicas)

Doenças transmitidas por alimentos

- Intoxicação, infecção e toxinfecção
 - Toxinas dos bivalves (ostras e mexilhões)
 - Mexilhões – toxinas amnésicas ASP (FAO)
 - Baiacu
 - Tetrodotoxina – causa sintomas neurológicos (FAO)
 - Histamina
 - Desencadeia reações alérgicas
 - Toxina estafilocócica
 - Enterotoxina que resiste as altas temperaturas de cozimento dos alimentos

Doenças transmitidas por alimentos

- Sintomas
 - Diarréia, náuseas, vômitos, dor abdominal, etc...
- Dicas de viagem
 - Ácidos
 - Empanados
 - Crus
 - Condições de armazenamento

Como conservar/manipular

- Ovos
 - Na geladeira
 - Lavar só na hora de usar
 - Ovos x salmonela
Ovos de granja x contaminação interna
- Lácteos
 - Na geladeira
 - Lavar o queijo

Como conservar/manipular

- Pescado
 - Eviscerar o quanto antes
E em seguida lavar com água potável
 - Ressecamento na geladeira
A carne do peixe (ou o peixe inteiro) deve ser mantido em embalagem ou recipiente fechado para evitar o ressecamento. Cada espécie dura um determinado tempo na geladeira que pode variar entre 2 e até 15 dias.
 - Congelamento
Ajuda a diminuir a velocidade do crescimento bacteriano; mata a maioria dos parasitas que possam estar no peixe.
O descongelamento deve ser feito na geladeira
 - Cozimento de lula e polvo
Ponto de cozimento: 4 minutos ou 40 minutos (ou é bem curto, ou mais longo)

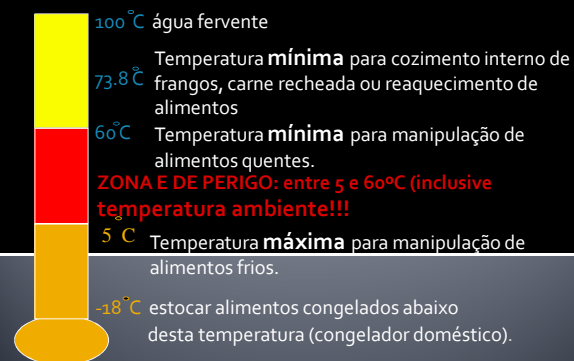
Quanto tempo dura um peixe?

| Produto | Temperatura °C | Tempo de vida útil |
|---|----------------|--------------------|
| Peixes com gelo para consumo fresco dias | +1 a -1 | 10 a 12 dias |
| Filé de peixe para consumo fresco sem gel | +1 a -1 | 2 dias |
| Peixes gordos congelados inteiros. | -15 a -18 | 4 meses |
| Peixes gordos congelados (glazeados) com antioxidante | -25 a -30 | 6 a 8 meses |
| Peixes magros inteiros | -15 a -18 | 6 a 8 meses |
| Peixes magros em filé. | -25 a -30 | 10 a 12 meses |
| Peixe salgado(52% H ₂ O) | -1 a -2 | 4 a 6 meses |
| Tirinhas empanadas e pré fritas | -15 a -18 | 6 meses |
| Camarão congelado (individuais) | -15 a -18 | 6 meses |

Como conservar/manipular

- Carnes:
 - Descongelar na geladeira (TODAS!!!)
 - Mulheres grávidas devem manipular carne crua usando luvas (carne vermelha)
 - Não lavar a carne na mesma pia que se lava os utensílios domésticos (frango)
- Embutidos não podem apresentar:
 - Superfície pegajosa ou úmida,
 - Presença de líquidos,
 - Odor desagradável,
 - Mofo ou coloração estranha,
 - Gosto rançoso.

Temperatura crítica para manipulação e estocagem de alimentos



Conservação

| Product | Refrigerator (40 °F) | Freezer (0 °F) |
|--|----------------------|-------------------|
| Eggs | | |
| Fresh, in shell | 3 to 5 weeks | Don't freeze |
| Hard cooked | 1 week | Don't freeze well |
| Liquid Pasteurized Eggs, Egg Substitutes | | |
| Opened | 3 days | Don't freeze well |
| Unopened | 10 days | 1 year |
| Deli and Vacuum-Packed Products | | |
| Egg, chicken, ham, tuna, & macaroni salads | 3 to 5 days | Don't freeze well |
| Hot Dogs | | |
| Opened package | 1 week | 1 to 2 months |
| Unopened package | 2 weeks | 1 to 2 months |
| Luncheon Meat | | |
| Opened package | 3 to 5 days | 1 to 2 months |
| Unopened package | 2 weeks | 1 to 2 months |
| Bacon & Sausage | | |
| Bacon | 7 days | 1 month |
| Sausage, raw — from chicken, turkey, pork, beef | 1 to 2 days | 1 to 2 months |
| Hamburger and Other Ground Meats | | |
| Hamburger, ground beef, turkey, veal, pork, lamb, & mixtures of them | 1 to 2 days | 3 to 4 months |

Conservação

| Fresh Beef, Veal, Lamb, Pork | | |
|--|-------------|----------------|
| Steaks | 3 to 5 days | 6 to 12 months |
| Chops | 3 to 5 days | 4 to 6 months |
| Roasts | 3 to 5 days | 4 to 12 months |
| Fresh Poultry | | |
| Chicken or turkey, whole | 1 to 2 days | 1 year |
| Chicken or turkey, pieces | 1 to 2 days | 9 months |
| Seafood | | |
| Lean fish (flounder, haddock, halibut, etc.) | 1 to 2 days | 6 to 8 months |
| Fatty fish (salmon, tuna, etc.) | 1 to 2 days | 2 to 3 months |
| Leftovers | | |
| Cooked meat or poultry | 3 to 4 days | 2 to 6 months |
| Chicken nuggets, patties | 3 to 4 days | 1 to 3 months |
| Pizza | 3 to 4 days | 1 to 2 months |

Fonte: www.foodsafety.gov

Como comprar um peixe

- Três pontos são importantes na hora de comprar um peixe:
 - O local
 - O trabalhador do local
 - A exposição do peixe à venda



Fonte: google imagens

Como comprar um peixe

- Não é só o peixe que você deve observar
 - Além do peixe, você deve observar se o local é limpo, se as pessoas que trabalham manipulando diretamente o peixe se preocupam com a higiene pessoal e do local onde trabalham.

Como comprar um peixe O que observar no local

- O que observar no local
- O primeiro passo é escolher o local onde vai comprar o peixe:
 - Deve ser limpo;
 - Sem odores fortes;
 - Claro.

Como comprar um peixe

- O que observar no funcionário
 - O pessoal que trabalha diretamente com o peixe que está a venda deve estar com **roupas e luvas limpas**, sem barba ou usando máscara, e usando também touca para proteger os cabelos.

Como comprar um peixe O que observar no peixe

- A forma de exposição do peixe é muito importante:
 - Quando ainda com couro/escamas e cabeça:
 - o peixe deve estar envolto em gelo e protegido do ambiente seja em uma vitrine seja em uma embalagem;
 - Quando o peixe já estiver filetado ou em postas
 - Deve estar sempre embalado (mesmo que só com plástico filme) e refrigerado

Como comprar um peixe



Fonte: arquivo pessoal



Fonte: arquivo pessoal

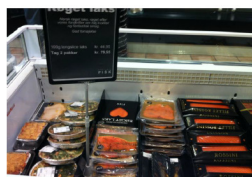


Fonte: google imagens



Fonte: arquivo pessoal

Como comprar um peixe



Fonte: arquivo pessoal

Como comprar um peixe O que observar no peixe

- Como o peixe deve aparentar:
 - –Quando ainda com couro/escamas e cabeça:
 - O odor do peixe fresco é suave, cheiro forte significa que não está mais fresco;
 - o ideal é que o peixe esteja eviscerado;
 - Seus olhos devem estar límpidos
 - Peça para o funcionário manipular o peixe, nunca manipule o peixe você mesmo antes de comprá-lo, pois estará comprometendo sua qualidade
 - Peça ao funcionário para lhe mostrar as guelras, que deve estar vermelhas, e se não há lesão (machucados) no corpo do peixe

Como comprar um peixe

Peixes

Olhos transparentes, brilhantes e salientes, ocupando toda a órbita



Fonte: arquivo pessoal

Como comprar um peixe

Peixes

guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;



Fonte: arquivo pessoal

Como comprar um peixe O que observar no peixe

- Como o peixe deve aparentar:
 - Quando em files ou postas:
 - Os files deve ter coloração por igual em todo o corpo, sem aparentar queimaduras pelo frio;
 - A carne não pode parecer que está “desmanchando”
 - O produto deve estar limpo.

Moluscos



Fonte: arquivo pessoal

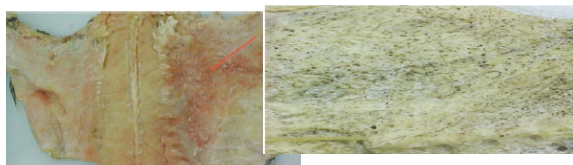
Camarão

Melanose em camarão



Fonte: arquivo pessoal

Bacalhau seco



Fonte: ANVISA, 2007

Bibliografia

- Bueno et al; Avaliação com profissionais da área da saúde sobre o uso de hormônios na dieta de frangos de cortê. 2009. Disponível em: http://www2.dracena.unesp.br/eventos/sicud_2009/anais/monogasticos/q32_2009.pdf
- Costa et al; Custo de produção na avicultura alternativa do Distrito federal. 2005. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/2/986.pdf>
- Matthiensen et al; Off-flavour em peixes cultivados é, ainda, dificuldade para produção nacional. Visão Agrícola 2012. 49-53 Disponível em: http://disciplinas.stoa.usp.br/pluginfile.php/165929/mod_resource/content/1/vis%C3%A3o%20Agr%C3%ADcola%20n%C2%8A%2011.PDF#page=51
- Oliveira, S. C. et al. Estudo da extração e estabilidade dos carotenóides em amostras de salmão (Salmo salar) cru resfriado e congelado durante o armazenamento. Scientia Plena, São Cristóvão, v. 7, n. 5, maio 2011. Disponível em: <http://www.scientiaplena.org.br/ojs/index.php/sp/article/view/309/135>
- (Lara, L. B et al; O peixe pangá é seguro ou não? .2014 . Disponível em : http://sites.uai.com.br/app/noticia/encontrohgastro/2014/04/25/noticia_gastro,148434/o-peixe-panga-e-seguro-ou-nao.shtml
- Custo de produção na avicultura alternativa do Distrito Federal. Disponível em: <http://www.sober.org.br/palestra/2/986.pdf>

Bibliografia

- HOTZEL, Maria José e MACHADO FILHO, Luiz Carlos Pinheiro. Bem-estar animal na agricultura do século XXI. *Rev. etol.* [online]. 2004. Disponível em: http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1517-28052004000100003&lng=pt&nrm=iso. ISSN 1517-2805.
- Vida de prateleira de Carne Mecanicamente separada de frango. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah.iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&expSearch=147956&indexSearch=ID>.
- Determinação de colesterol em ovos: comparação entre um método enzimático e um método por cromatografia líquida de alta eficiência / The determination of cholesterol in eggs: a comparison of an enzymatic method with that of high performance liquid chromatography. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah.iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&expSearch=252832&indexSearch=ID>.
- Influência da nutrição e obesidade na hiperuricemia e gota. Disponível em: <http://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4837739.pdf>.

Bibliografia

- IMPORTÂNCIA DE ÁCIDOS GRAXOS POLINSATURADOS PRESENTES EM PEIXES DE CULTIVO E DE AMBIENTE NATURAL PARA A NUTRIÇÃO HUMANA. Disponível em: ftp://ftp.sp.gov.br/ftppeca/Suarez_mahecha.pdf.
- Carnes suínas: mitos e verdades. Disponível: <http://xa.vinnq.com/kq/groups/19740731/254768386/name/CARNE+SU%C3%8DNA++MITOS+E+VERDADES.pdf>.
- Estabilidade físico-química, microbiológica e sensorial de carne embalada a vácuo estocada sob refrigeração. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah.iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&expSearch=623077&indexSearch=ID>.
- Propósis: atualizações sobre química e farmacologia. Disponível: <http://www.scielo.br/pdf/rbfar/v18n3/a20v18n3.pdf>.
- Diagnostico socio cultural e avaliação dos parametros físico química e microbiologica de queijo minas artesal de região de Araxá. Disponível em: <http://alexandria.cpd.ufv.br:8000/teses/ciencia%20e%20tecnologia%20de%20alimentos/204/488343f.pdf>.

Bibliografia

- Google imagens: <https://images.google.com/>
- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Comercialização de Pescado Salgado e Pescado Salgado Seco- Cartilha orientativa. 2007. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/alimentos/informes/cartilha_bacalhau.pdf
- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Praticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf
- Foodsafety- Food and Drugs Administration – <http://www.fda.gov/Food/default.htm>
- Oetterer, M. Tecnologia de pescado, apostila de aula. Disponível em: <http://www.esalq.usp.br/departamentos/lan/pdf/Tecnologia%20do%20Pescado.pdf>