

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 01/2016

### Andes são o berço da batata cultivada pelo homem pré-histórico

**Disponível em:** <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2016/01/andes-sao-o-berco-da-batata-cultivada-pelo-homem-pre-historico.html>

**Data:** 01/01/2016

Arqueólogos descobriram quatro múmias nas cavernas. E, junto com elas, restos de um vegetal, provavelmente, batata, de dez mil anos.

Dos alimentos mais comuns, pelo menos 200 são das Américas, como o tomate, a abóbora, o feijão comum e o cacau. E 90% das calorias que alimentam o mundo vêm de um número pequeno de plantas. Os mais importantes são o milho, o arroz, o trigo, e a batata.

Uma coincidência intriga os cientistas: todos eles foram domesticados, ou seja, passaram a ser plantados e colhidos pelo homem, mais ou menos ao mesmo tempo: por volta de 10 mil anos atrás.

Os cientistas dizem que a batata vem das margens do Lago Titicaca, na Bolívia e no Peru. Dali, ela teria se espalhado por toda a América do Sul. O Peru tem pelo menos 2,5 mil tipos de batata.

Mas como nós começamos a comer batata? Quem tem a resposta são os homens das cavernas.

A linha do tempo começa uns 20 mil anos atrás quando os habitantes da Cordilheira dos Andes eram nômades, só pescavam, caçavam e coletavam vegetais para comer. Neste tempo também viviam os mamutes e o tigre-dentes-de-sabre. Lá, encontraram ossos de um megatério um bicho-preguiça gigante e primitivo que também já foi extinto. Evidências mostram que há pelo menos 13 mil anos já se usava

nos Andes fogo para cozinhar os alimentos. E onde há fogo, há surpresas. Na caverna, os arqueólogos descobriram quatro múmias. E junto com elas, restos de um vegetal, provavelmente, batata, de dez mil anos. Com estas provas, os cientistas acreditam que os moradores de Três Ventanas estão entre os primeiros agricultores das Américas.

Mas por que, entre tantas opções, os homens das cavernas escolheram a batata como alimento principal? Muito provavelmente por conta do valor nutricional. A batata é rica em carboidrato, os arqueólogos acreditam que os homens primitivos davam preferência aos alimentos que fornecem bastante energia. Exatamente como aconteceu quando os colonizadores europeus chegaram lá. Poucos anos depois da descoberta da América, a batata começou uma viagem fascinante, para muito além da Cordilheira dos Andes.

**Assista ao vídeo:** <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2016/01/andes-sao-o-berco-da-batata-cultivada-pelo-homem-pre-historico.html>

## Governo defende investigação antidumping contra batata da Europa

**Disponível em:** <http://www.valor.com.br/agro/4382842/governo-defende-investigacao-antidumping-contrabatata-da-europa>

**Data:** 07/01/2016

BRASÍLIA - A secretária de Relações Internacionais do Agronegócio do Ministério da Agricultura, Tatiana Palermo, defendeu nesta quinta-feira a abertura pelo governo brasileiro de investigação sobre possível prática de dumping nas exportações de batatas congeladas da Alemanha, Bélgica, França e Holanda. Em dezembro do ano passado, o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior publicou uma circular informando que começaria a investigar uma denúncia formal de uma

empresa brasileira de alimentos, a Bem Brasil Alimentos, que se queixou de possível dumping (venda de produtos abaixo dos preços de mercado) nas exportações dessas batatas ao Brasil.

“A abertura do processo demonstra que as empresas do agronegócio brasileiro estão ficando mais ativas na defesa de um comércio justo, a exemplo do que já ocorre em outros setores, como o metalúrgico e o químico”, disse Tatiana em nota. “É um movimento ainda bastante tímido e deveria ser melhor explorado por essas empresas”, acrescentou.

Ainda segundo o Ministério da Agricultura, atualmente dois setores da cadeia agropecuária já contam com taxas antidumping no Brasil: o alho proveniente da China e o leite em pó vindo da Nova Zelândia e União Europeia. Atualmente, somente dois produtos do setor têm medidas de direito antidumping, vigentes até 2018: alho (originário da China) e leite em pó (originário da Nova Zelândia e União Europeia). Tais produtos fazem parte de um grupo de 75 medidas vigentes. A aplicação do direito antidumping sobre o alho é a mais antiga: a primeira vigência foi em 1996. Depois, houve três revisões (2000, 2006 e 2011), o que permitiu a manutenção do direito até hoje.

## Batatas marcianas

**Disponível em:** [http://www1.folha.uol.com.br/opiniao/2016/01/1727999-batatas-marcianas.shtml#\\_=\\_](http://www1.folha.uol.com.br/opiniao/2016/01/1727999-batatas-marcianas.shtml#_=_)

**Data:** 11/01/2016

A ideia de enviar missões tripuladas para outros planetas do Sistema Solar e estabelecer colônias fora da Terra há muito tempo anima a imaginação humana, mas sempre pareceu por demais remoto o momento em que seria possível transformar em realidade o que até hoje não passou de cenário de ficção científica.

Os desafios dessa empreitada, afinal, são astronômicos. Basta dizer que se trata de enfrentar um ambiente hostil a nossa fisiologia e de superar a ausência de meios necessários para a manutenção da vida, como oxigênio, água e comida.

Apesar das dificuldades, a Nasa, agência espacial dos EUA, planeja para a década de 2030 o envio dos primeiros astronautas a Marte.

Em uma viagem que dura cerca de seis meses na ida e igual tanto na volta, além de um ano e meio de espera em Marte até se abrir nova janela de lançamento, a alimentação dos tripulantes ocupa lugar privilegiado na logística da missão.

Não à toa a Nasa já pensa no cardápio dos viajantes, e o primeiro item escolhido foi a batata.

Originárias de uma região entre o Peru e a Bolívia, as batatas são um dos alimentos mais nutritivos e calóricos que se pode cultivar, sendo considerada excelente fonte de vitamina C, zinco e ferro.

A agência norte-americana se uniu ao Centro Internacional da Batata, no Peru, para plantar os tubérculos experimentalmente num ambiente que simula as condições do planeta vermelho.

Para isso, serão usadas as terras vulcânicas e inóspitas do deserto de Pampa de La Joya, na fronteira do Peru com o Chile. Os pesquisadores creem ser uma aproximação razoável do solo marciano.

A partir dessa base, eles pretendem replicar dentro do laboratório a atmosfera de Marte, composta por 95% de dióxido de carbono – a da Terra é predominantemente formada por nitrogênio e oxigênio–, e testar até nove tipos diferentes nessas severas condições.

O teste, é bom que se diga, não servirá apenas para que os cientistas verifiquem a viabilidade de uma colônia agrícola fora da Terra. Também deve gerar conhecimentos sobre como as batatas se desenvolveriam em condições extremas, ajudando a aprimorar seu cultivo habitual por aqui.

Tal expertise tende a se tornar ainda mais importante diante das alterações que podem ser provocadas pelo aquecimento global, como o ressecamento dos solos.

Seja na Terra ou em Marte, aos vencidos pelo clima ou aos vencedores do espaço, as batatas.

## Oferta controlada garante bons preços em 2015

Disponível em: <http://cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/152/full.pdf>

Data: 01/2016

### **Redução de área e safra garantem bons preços na temporada das águas 14/15**

Os preços da batata na safra das águas 2014/15 ficaram acima dos custos de produção na média da temporada. Apesar disso, nem todos os produtores se beneficiaram com as boas cotações, pois aqueles que tiveram quebra de produção mais acentuada enfrentaram custos unitários mais altos. O Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba foi a região mais afetada, com perdas em torno de 20% na produtividade por conta da seca. Alguns produtores da região que não realizam a irrigação acabaram perdendo toda a área devido à estiagem. Bom Jesus (RS) também teve perdas significativas, mas o motivo foi o excesso de chuva, que causou quebra de safra estimada em 20%. O Sul de Minas Gerais, embora não tenha tido uma quebra de safra acentuada, reduziu em 14,1% a área de cultivo por conta da falta de chuvas desde 2014, o que contribuiu para uma oferta bastante controlada, sobretudo no primeiro bimestre do ano, quando esta é a principal praça a abastecer o País. Por conta disso, os preços foram os maiores de 2015 no período: R\$ 115,68/sc de 50kg na Ceagesp na média de janeiro e fevereiro. Nas regiões de Curitiba, Irati, Ponta Grossa e São Mateus do Sul (PR) não houve redução de área na safra das águas 2014/15, mas essas praças já vinham investindo menos nos últimos anos. Com isso, no principal período de oferta nestes locais (novembro e dezembro) a oferta também esteve controlada. Produtores das regiões de Guarapuava (PR) e de Água Doce (SC) não tiveram redução na produtividade e, com isso, foram as regiões que mais se capitalizaram na safra das águas.

**Mais um ano de boa rentabilidade na temporada das secas**

A temporada das secas 2015 (maio a agosto) teve ligeira recuperação neste ano. A área cultivada, no entanto, não foi suficiente para gerar excesso de oferta, mesmo com a boa produtividade, que garantiu rentabilidade positiva ao produtor. Com isso, produtores aceleraram a colheita a fim de aproveitarem os bons preços. O preço médio na temporada no Sul de Minas Gerais foi de R\$ 68,67/sc de 50 Kg, 32,4% maior que o mínimo estimado para cobrir os custos da cultura, de R\$ 51,87 sc. O cenário foi similar nas praças paranaenses de Curitiba, Irati, Ponta Grossa e São Mateus do Sul, onde produtores receberam 53,4% acima dos custos estimados de produção. O Sudoeste Paulista iniciou a safra com atraso de 15 dias devido a problemas com chuvas durante o plantio. Como as cotações estiveram altas em julho, produtores aumentaram o ritmo da colheita, diminuindo consideravelmente a área a ser colhida em agosto. Em Ibiraiaras/Santa Maria (RS), a colheita aconteceu entre maio e julho, com produtividade próxima ao potencial.

### **Safra de inverno 2015 também registra menor área**

A safra de inverno 2015 registrou preços acima dos custos de produção. Os motivos são a redução de 6,2% na área deste ano frente à de 2014 e a queda na produtividade. Em Vargem Grande do Sul (SP) e em Cristalina (GO), a redução foi consequência da perda de áreas já cultivadas, pois uma parte das sementes não chegou a germinar devido a problemas na qualidade e ao excesso de chuva no início do plantio, em março e abril. Outro fator limitante para a expansão da área em Vargem Grande foi o preço insatisfatório em 2014, que proporcionou menores investimentos. Diante deste cenário, a oferta se manteve controlada durante a safra de inverno. De julho a novembro, os preços ficaram em R\$ 62,05/sc de 50 kg, 52,45% maior que o mínimo estimado para cobrir os custos da cultura, de R\$ 40,7 sc.

### **Área da safra das águas 15/16 deve ser 3,9% menor**

A safra das águas 2015/16( com colheita de novembro a junho) deve ter recuo de 3,9% no cultivo frente à safra passada, especialmente no Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, onde estima-se redução de 12,3%. O principal motivo é a seca dos últimos anos. As perdas foram maiores em

áreas de sequeiro, o que levou alguns produtores que cultivavam sem irrigação a não plantarem neste ano. Ponta Grossa (PR) também teve ligeiro recuo de 13% no cultivo devido à menor demanda da indústria de chips. Um dos fatores que atenuou o recuo do plantio na safra das águas 2015/16 foi a recuperação de 11,8% na área do Sul de MG. Na última temporada os investimentos na região haviam sido menores devido à falta de chuva. Outra região que investiu mais neste ano foi Guarapuava (PR), que deve ter área de 5,2% maior frente à do ano passado, devido à boa rentabilidade nos últimos anos. O cultivo de batata da temporada das águas teve início no fim de novembro devido ao atraso do plantio no Sul. Curitiba, Irati, Ponta Grossa e São Mateus do Sul (PR) foram as primeiras a iniciar a colheita, no fim de novembro. Com as chuvas, o plantio, que deveria ter começado em julho, foi postergado para agosto. O clima atrapalhou a aplicação de defensivos e fertilizantes e aumentou a incidência de requeima. Houve, ainda, granizo, que comprometeu parte das áreas de São Mateus do Sul. Apesar disso, com exceção de Ponta Grossa, que reduziu a área destinada à indústria, as demais regiões mantiveram os investimentos. Em Ibiraiaras/Santa Maria (RS), o plantio ocorreu de julho até outubro, com produtores relatando perdas por apodrecimento devido às chuvas volumosas. As precipitações também levaram à lixiviação de fertilizantes e a altas incidências de patógenos, o que deve limitar a produtividade. Produtores de Água Doce (SC) e Bom Jesus (RS) pretendiam iniciar o plantio em setembro, mas o clima limitou os trabalhos de campo e causou perdas de sementes por apodrecimento; granizo e geadas também causaram danos às áreas e houve problemas com a aplicação de defensivos. Tanto em Água Doce quanto em Bom Jesus o planejamento inicial é de manutenção da área, porém, há possibilidade de os produtores não conseguirem finalizar o plantio no prazo estipulado, forçando uma redução.

### **Falta de chuva limita área na Chapada Diamantina**

### **A falta de chuva limita área na Chapada Diamantina**

A falta de chuva continua sendo o principal fator limitante da expansão da área na Chapada Diamantina (BA), que pode diminuir ainda mais no próximo ano. Alguns produtores, que antes produziam o ano todo,

mudaram de estratégia e devem cultivar apenas de dezembro a maio, visto que este é o período mais chuvoso, reduzindo, assim, a dependência da irrigação. No restante do ano, bataticultores deverão cultivar em Cristalina (GO). A produtividade média em 2015 na Chapada ficou em 42 t/há, dentro do potencial produtivo da região. Produtores receberam, em média, R\$ 86,09/sc de 50 kg, 115,22% a mais que os custos de produção estimados.

### **Mesmo em ano de crise, importações de pré-frita seguem estáveis**

Ainda que em ritmo menos acelerado frente a anos anteriores, a migração do consumo de batata in natura para a processada continua ocorrendo. Mesmo com a alta do dólar ao longo do ano, o volume de importação de batata processada teve um ligeiro aumento de 0,6% de janeiro a novembro de 2015 frente ao mesmo período do ano passado, segundo a Secex. Um dos motivos que contribuiu para esse mercado se manter foi o preço atrativo do produto devido principalmente ao excedente gerado pelo embargo da Rússia em relação às relações comerciais com a Europa. Além disso, o frete também está atrativo, já que o Brasil aproveita navios enviados com outras mercadorias para trazer batata da Europa. Já a indústria nacional de batata palito pode se expandir nos próximos anos, visando atender a crescente demanda interna.

### **Importação de sementes também cai**

A importação de batata semente recuou 43,6% na parcial deste ano (janeiro a novembro), segundo a Secex, devido a dois fatores. O primeiro deles é a alta do dólar, que encarece a semente importada. Um segundo ponto é a queda no investimento do setor de chips no Brasil, cuja principal cultivar não tem bom desenvolvimento com as sementes produzidas no País – segundo agentes, os investimentos deste setor estão reduzindo devido à crise econômica.



## Nasa experimentará se batata peruana pode ser cultivada em Marte

**Disponível em:** <http://noticias.uol.com.br/ciencia/ultimas-noticias/afp/2016/01/08/experimento-buscar-provar-se-batata-peruana-pode-ser-cultivada-em-marte.htm>

**Data:** 08/01/2016



O Centro Internacional da Batata (CIP, em sigla em inglês) e a Agência Espacial dos Estados Unidos (Nasa) iniciarão no final de janeiro no Peru uma pesquisa pioneira a nível mundial: determinar se é possível cultivar batata em Marte, disse à AFP Julio Valdivia Silva, cientista peruano ligado ao projeto.

"Vamos simular no CIP um espaço com as condições atmosféricas, temperatura, gravidade, solo e níveis de radiação análogos ao solo marciano", afirmou Valdivia.

O cientista informou que encontrou no sul do Peru, na região de Arequipa, em uma zona árida da pampa de La Joya, características de solo muito semelhantes às encontradas em Marte pela sonda Curiosity.

"Traremos a Lima cerca de 80 kg do solo de Pampa La Joya, porque o solo lá é semelhante ao de Marte. Há muitas publicações científicas desde 2005 que confirmam isso", explicou Valdivia.

O trabalho iria começar no final deste mês e na primeira fase terá a cooperação de dois cientistas da Nasa, nove pesquisadores do CIP e um especialista de Dubai.

O pesquisador, que explorou ambientes terrestres semelhantes a Marte e já trabalhou na Nasa sobre condições de vida extremas, disse que a CIP está selecionando nove variedades de batatas que farão parte da primeira fase, e que o resultado será conhecido em março.

"Um bom resultado para nós será ver que as mudas cresceram. Se isso acontecer, passaremos para a próxima fase", disse.

Ele explicou que a batata peruana foi escolhida para a experiência por ser um tubérculo muito resistente que vingou na maior parte dos ecossistemas do mundo. A batata é plantada e cresce no Peru em diversas altitudes, inclusive a mais de 4.000 metros.

O CIP é um dos maiores laboratórios do mundo especializado em tubérculos. Possui um banco genético com mais de 4.000 variedades de batata.

## Adulto na Irlanda chegou a consumir mais de 6 quilos de batata por dia

**Disponível em:** <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2016/01/adulto-na-irlanda-chegou-consumir-mais-de-6-quilos-de-batata-por-dia.html>

**Data:** 01/01/2016

Batata desembarcou na Europa provavelmente com os navegadores espanhóis, por volta de 1550. E foi salvadora na ilha, onde a fome era maior.

Em viagem pelos sete mares, a batata desembarcou na Europa provavelmente com os navegadores espanhóis, por volta de 1550. Em

pouco tempo, já florescia no Velho Mundo. Foi muito bem recebida porque, naquela época, a Europa não produzia comida suficiente para toda a população. E foi salvadora onde a fome era maior, como na Irlanda.

Na ilha, ao lado da Grã-Bretanha, a batata gerou saúde e lendas. Uma delas diz que um navio espanhol naufragou e as batatas chegaram rolando pela praia. Outra aponta o endereço exato para onde ela teria ido, na cidade de Youghal: um casarão esquecido, ao lado de um cemitério: no quintal, a batata teria sido plantada pela primeira vez uns 400 anos atrás.

Para a metade mais pobre da população, era o único alimento sólido disponível. Uma criança abaixo de 11 anos comia 2,2 quilos de batata por dia. Uma mulher comia 5,1 quilos. E o impressionante: 6,4 quilos comia um homem adulto na Irlanda naquele tempo.

Mas essa dependência custou caro: em 1845, uma doença matou as plantações. De uma hora para outra, os irlandeses não tinham mais o que comer. A tragédia ficou conhecida como "a grande fome".

Por um capricho do destino, os irlandeses emigraram, principalmente, para a América.

Os tempos mudaram, mas é só entrar num pub pra encontrar a tradição. Além de boa música, o cardápio vai ter sempre a dupla preferida: fish and chips, peixe com batata frita.

**Assista ao vídeo:** <http://g1.globo.com/globo-reporter/noticia/2016/01/adulto-na-irlanda-chegou-consumir-mais-de-6-quilos-de-batata-por-dia.html>

# Estudantes do IFAL inovam criando plástico ecológico

**Disponível em:**

<http://www.tribunahoje.com/noticia/166861/educacao/2016/01/13/estudantes-do-ifal-inovam-criando-plastico-ecologico.html>

**Data:** 13/01/2016



Invenção foi desenvolvida no laboratório de Química do IFAL Campus Maceió

Amido de milho, batata inglesa, ácidos derivados de limão e laranja, farinha de trigo, vinagre, açúcar: parece até aula de culinária, mas basta observar um grupo de estudantes de Química e Biologia utilizando compostos destes alimentos em uma experiência no Instituto Federal de Alagoas – IFAL, para descobrir muito mais. Os compostos de materiais orgânicos como os alimentos citados são a matéria-prima de uma invenção que vem para reforçar os conceitos de desenvolvimento sustentável e mudar o futuro da indústria de plásticos e derivados: o “bioplástico inovador”, uma alternativa ecológica e mais conveniente aos plásticos convencionais, devido à simplicidade de sua matéria-prima e à rapidez para se decompor na natureza.

A invenção foi desenvolvida no laboratório de Química do IFAL Campus Maceió e faz parte do projeto de extensão “Aperfeiçoamento do Amido termoplástico na produção de um bioplástico alternativo aos plásticos convencionais” iniciado no ano de 2013. O objetivo da pesquisa, desenvolvida pelos bolsistas em pesquisa e produção do 4º ano do

curso técnico de Química, Laís Vanessa e João Isidoro, e pela estudante do 5º período do curso superior de Biologia Hyngrid Assíria, era a criação de um “plástico verde pensado para o mercado”, que tivesse resistência e usabilidade, baixo custo em sua fabricação, e que se decompusesse em no mínimo 45 dias. Orientados pela professora de Química Vânia Nascimento Tenório, o grupo desenvolveu vários polímeros (compostos químicos) utilizando componentes orgânicos derivados de produtos simples e de baixo custo como amido, batata e açúcar.

Os polímeros eram sempre compostos a partir de materiais naturais e de baixo custo, que eram substituídos a cada experiência até que fosse obtido o resultado ideal, sendo o amido a matéria-prima principal da composição. Enquanto Laís Vanessa e João Isidoro “testavam” os compostos e reagentes na composição do plástico ideal, Hyngrid Assíria verificava a decomposição de cada amostra de polímero criado pelos colegas, “acelerando” o processo de degradação em uma simulação de laboratório que envolvia a exposição a fungos de diferentes tipos. Conforme as amostras iam se modificando com o passar do tempo, o grupo registrava os resultados e fazia ajustes na experiência para que o melhor termoplástico fosse obtido. “As amostras de polímeros foram cuidadosamente analisadas com base em padrões científicos e regras internacionais. No laboratório, pode-se acelerar um pouco a decomposição, para verificarmos as reações. Na natureza, demora mais um pouco”, explica Hyngrid, ao comparar os efeitos da degradação dos componentes.

## **RESULTADO SURPREENDENTE**

O resultado obtido foi animador: após anos de pesquisa, o grupo conseguiu obter um termoplástico (tipo de plástico dos mais encontrados no mercado, utilizado em embalagens, garrafas PET, CD’s, brinquedos, peças e outros materiais) resistente, durável, e capaz de se decompor na natureza em um período de dois a três anos, intervalo de tempo curtíssimo comparado aos plásticos convencionais, que chegam a passar dos 100 anos para degradação.

A pesquisa inicial dos estudantes foi impulsionada por um experimento desenvolvido anteriormente no Peru, em que químicos utilizaram cana, batata, água e glicerina para obter o plástico, que embora considerado orgânico e sustentável, era quebradiço, frágil e sem resistência, o que tornou inviável sua utilização industrial. “Procuramos aperfeiçoar o

experimento, reunindo resistência, espessura e textura em um plástico biodegradável e que pudesse ser utilizado pelas indústrias e rapidamente voltar à natureza”, declara Laís Vanessa.

### **RECONHECIMENTO**

A invenção dos jovens aguarda o registro de patente, que já foi solicitada à Pro-Reitoria de Pesquisa e Inovação – PRPI, do Ifal. Segundo a orientadora Vânia Nascimento, o Instituto tem a competência de registrar a patente, após certificação da pesquisa como algo realmente inédito.

O projeto também ganhou repercussão nacional quando foi apresentado no Congresso Norte e Nordeste de Pesquisa e Inovação Imagem inline 1 - Connepi 2015, e foi aprovado para participar da Feira Brasileira de Ciência e Engenharia – Febrace 2016, que acontece de 14 a 18 de março deste ano, na USP de São Paulo. O grupo aguarda apoio do Instituto para fazer a inscrição na Febrace, que reúne anualmente as melhores inovações na área de ciências, química, tecnologia e engenharia da América Latina, e é considerado evento referência para instituições que tratem de pesquisa e inovação.

## **Universidade chinesa oferecerá estudo sobre batata**

**Disponível em:** <http://portuguese.cri.cn/1721/2016/01/13/1s210764.htm>

**Data:** 13/01/2016

Uma universidade na Província de Yunnan, no sudoeste da China, confirmou quarta-feira que estabelecerá um departamento dedicado ao estudo sobre a batata.

A Universidade Pedagógica de Yunnan começou a pesquisar o tubérculo nos anos 1970 e desde então tem liderado o setor dentro da província.

A universidade realizou uma reunião sobre uma faculdade especializada na planta em novembro.

Em dezembro, a universidade assinou um acordo-quadro estratégico com um instituto para a pesquisa de genomas sob a Academia Chinesa

de Ciências Agrícolas, decidindo criar duas especialidades --estudos de genomas da batata e procriação genética.

Um funcionário da universidade disse que a faculdade ainda não está aberta para matrícula.

A China é o maior produtor de batata no mundo, com uma área de plantio de 5,6 milhões de hectares. O país está aumentando essa safra para torná-la um alimento de primeira necessidade, melhor assegurando a segurança alimentar diante do abastecimento escasso de terras de cultivo, água e mão de obra.

Por Xinhua

## Comer muita batata antes de engravidar pode causar diabetes

**Disponível em:** <http://www.otempo.com.br/interessa/sa%C3%BAde-e-ci%C3%A2ncia/comer-muita-batata-antes-de-engravidar-pode-causar-diabetes-1.1211048>

**Data:** 12/01/2016

Diabetes da gravidez ocorre na mulher grávida por volta do segundo trimestre

Uma mulher que consome muita batata antes de engravidar pode ter um risco aumentado de desenvolver diabetes durante a gravidez, segundo um estudo publicado nesta quarta-feira numa revista médica britânica.

A diabetes da gravidez (ou "diabetes gestacional"), ocorre na mulher grávida por volta do segundo trimestre. Ela deve ser observada e tratada já que comporta um risco para a mãe como para a criança.

A batata é um dos alimentos mais consumidos do mundo e seu consumo é encorajado em inúmeros países, enquanto certos estudos estimam que elas podem ter um efeito nefasto sobre a taxa de açúcar no sangue em função de seu elevado conteúdo de amido.



Mas o impacto na gravidez não era claro até hoje.

Razão pela qual um grupo de pesquisadores americanos estudou cerca de 15.000 mulheres que engravidaram entre 1991 e 2001.

Nenhuma dessas mulheres - acompanhadas durante um estudo sobre a saúde das enfermeiras - não apresentava diabetes antes de engravidar.

Das 21.000 gravidezes não múltiplas registradas, 854 foram associadas a uma diabetes gestacional.

Após ter levado em conta outros fatores de risco de diabetes gestacional como idade, atividade física ou obesidade, os pesquisadores dirigidos por Cuilin Zhang descobriram que as mulheres que consomem muitas batatas (mais de cinco porções por semana) tinham um risco aumentado de 50% com relação àquelas que consumiam menos de uma porção por semana.

A substituição de duas porções de batata por legumes ou cereais por semana culminava na diminuição do risco de diabetes gestacional de 9 a 12%.

Para explicar esse fenômeno, os autores do estudo argumentam que o alto índice glicêmico das batatas provoca um rápido aumento nos níveis de açúcar no sangue.

Eles reconhecem que trata-se apenas de um estudo "observacional" (que se contenta em estabelecer uma ligação entre um fator de risco e a ocorrência de uma doença) e que não é possível tirar conclusões sobre as causas da patologia.



# Batatas fritas ganham vida em série de filmes do McDonald's

**Disponível em:** <http://exame.abril.com.br/marketing/noticias/batatas-fritas-ganham-vida-em-serie-de-filmes-do-mcdonald-s>

**Data:** 14/01/2016



A campanha do McDonald's "Bring Fries to Life" literalmente dá vida às batatas

São Paulo - As famosas batatas fritas viraram protagonistas de uma série de filmes do McDonald's na Austrália.

Com intuito de promover os novos molhos do acompanhamento, a campanha "Bring Fries to Life", criada pela DDB, literalmente dá vida às batatas.

A ideia foi humanizar o produto, dando vida e características de seus sabores, guacamole picante e queijo com bacon.

A série foi aberta com o trailer "Loaded", que gira em torno do misterioso desaparecimento de uma das batatinhas.

Para engajar o público nas redes sócias, a VML Australia cuidou da divulgação da campanha no Facebook e convidou os usuários a tentarem desvendar o mistério, encarnando o personagem "Detective Fry".

**Acompanhe a série de comerciais nos vídeos -**

<http://exame.abril.com.br/marketing/noticias/batatas-fritas-ganham-vida-em-serie-de-filmes-do-mcdonald-s>