

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

07/2016

Batata – doenças e clima reduzem produtividade e qualidade

Disponível em:

<http://www.hfbrasil.org.br/br/revista/acessar/completo/crise-hidrica-esse-assunto-e-coisa-do-passado.aspx>

Data: 03/2016

Área a ser colhida deve ser maior em março

Apesar da quebra de produtividade em praticamente todas as regiões produtoras, a oferta de batata deve ser maior em março com o aumento da área colhida. O Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba (MG) deverá ser a principal praça a abastecer o País. Já a oferta vai depender da produtividade, que deve continuar reduzida na maior parte das regiões ainda por conta da chuva do início do ano. A quebra no mês passado também foi causada pelo excesso de umidade, que resultou em elevada incidência de doenças, principalmente no Sul e Cerrado mineiros, como nematoides e canela-preta também em lavouras da segunda safra de Guarapuava (PR). A partir da última semana de fevereiro, também foi verificada maior incidência da doença em Água Doce (SC), região que até então mantinha um bom controle fitossanitário. A canela-preta tem contribuído para a redução da qualidade da batata ofertada no País.

Plantio da safra das secas se concentra em março

Boa parte das regiões da safra das secas deve encerrar o plantio em março. Até o final deste mês, mais de 90% da área da temporada será cultivada. No Sul de Minas, onde as atividades de campo foram

prejudicadas pelas chuvas em janeiro e fevereiro, a estimativa é de que os 20% restantes da área total sejam plantados neste mês. O clima chuvoso continuou resultando em um ambiente propício para nematoide e canela-preta. Em São Mateus do Sul (PR), os 10% restantes da safra devem ser cultivados também neste mês, assim como em Irati, que deve encerrar o mês com o plantio dos 15% restantes. Em Ponta Grossa (PR), produtores devem concluir 40% do cultivo até o final de março. A qualidade da semente está abaixo do esperado e, em alguns casos, parte delas apresenta podridão, o que deve prejudicar a produtividade na safra das secas. Em Curitiba (PR), o cultivo deve ser finalizado com os 15% da área que restam, apesar dos atrasos por conta da chuva em fevereiro. No Sudoeste Paulista, produtores seguraram o plantio em fevereiro diante do forte calor e apenas 2% foi plantado. A praça paulista deve seguir com o cultivo de mais 49% da área em março. Em Cristalina (GO), deve ser realizado o cultivo de 10% da área total neste mês. Devido ao clima mais seco, a partir da segunda quinzena de fevereiro, a irrigação tem sido necessária em Goiás. Ibiraiaras (RS) vem acelerando o plantio e deve finalizar os 30% que restam até a primeira quinzena de março.

Cultivo de inverno tem início em março

O plantio da safra de inverno começa aos poucos em março em algumas regiões – apenas 3% da área total da safra será cultivada. No Sul de Minas, a previsão é de cultivo de 8% da área total. Por conta de resultados insatisfatórios na safra das águas e problemas no plantio da safra das secas devido a chuvas, produtores estão receosos para esta temporada. Em Vargem Grande do Sul (SP), a previsão é de plantio de apenas 2% da área total em março. Na praça paulista, as primeiras sementes cultivadas são da safra das águas do Triângulo Mineiro, região que foi prejudicada por chuvas e doenças. No Sudoeste Paulista (SP), o plantio deve começar somente em junho. O Triângulo Mineiro deve concluir o plantio de 4% neste mês. A região mineira recebeu muita chuva nos primeiros meses do ano, o que prejudicou os trabalhos de campo e que também pode afetar o desenvolvimento das plantas no início da safra de inverno.

Mineira dribla o tradicional e cria ovos de chocolate com batata e bacon

Disponível em: <http://g1.globo.com/minas-gerais/triangulo-mineiro/noticia/2016/03/mineira-dribla-o-tradicional-e-cria-ovos-de-chocolate-com-batata-e-bacon.html>

Data: 26/03/2016



Ideia surgiu depois de um pedido inusitado de um cliente. Além da mistura "sal e doce", ela também aposta nos frutos do cerrado.

Chocolate, bacon, creme de avelã, batata chips. Quatro ingredientes diferentes, mas que nas mãos da chocolatière Cecília Markiewicz são capazes de dar origem a ovos de páscoa diferenciados e ao mesmo tempo saborosos. A mistura “sal e doce” já vem sendo feita desde o ano passado e conquistou vários adeptos. A mineira garante que a intenção é fugir do tradicional e levar aos clientes uma experiência única.

A ideia surgiu depois que um freguês visitou a empresa de Cecília, em Uberlândia, e a instigou a criar algo que não estivesse exposto em “qualquer prateleira”. “Eu me considero uma pessoa ousada em cada receita que crio. Os sabores que desenvolvo não são encontrados em qualquer concorrência. Trabalho há 16 anos com chocolates e não me contento em ficar fazendo apenas o que todo mundo faz. Chocolate com

castanhas é uma maravilha, mas temos muitas outras opções. Nesse tempo que estou no ramo já criei mais de 150 receitas e a intenção é continuar inventando opções para saciar os mais diferentes desejos por chocolates”, afirmou.

Para uns as misturas de "creme de avelã com batata chips" (veja vídeo acima) ou "chocolate trufado com bacon" podem até parecer estranhas, mas para a chocolatière não passa da valorização de sabores e oportunidade de mercado. “O diferente atrai novos olhares e conseqüentemente novos consumidores. Em um ano de crise, acredito que a estratégia das criações tem dado certo, pois as vendas têm crescido consideravelmente”, disse.

Para ela, o segredo do sucesso nos negócios está no produto em si, na qualidade do atendimento, nas degustações e nos "mimos" oferecidos. "Cada cliente é único e eu tento passar isso para eles. Não trabalho somente com um produto personalizado, mas também com atendimento personalizado", garantiu.

A mineira comercializa os ovos por quilo, que varia de R\$ 170 a R\$ 180. Além dos modelos "sal e doce" ela também tem outros ovos de páscoa bem diferentes - a base de frutos do cerrado. "Eu também trabalho com ovos de jabuticaba, limão, tamarindo, amora e goiaba. A região do Triângulo Mineiro é muito rica em sabores e muitas pessoas não desfrutam disso no dia-a-dia. Foi por isso que eu resolvi criá-los e proporcionar esse experimento", completou.

Uma tentativa que deu certo

O dom de trabalhar com chocolates e sabores só foi descoberto por Cecília Markiewicz em um momento de extrema precisão. Ela era gerente de um banco e tinha um filho pequeno para cuidar. Para abraçar mais a família, o jeito foi deixar o emprego e tentar algo por conta.

Foi então que ela começou a fazer testes com os chocolates. A cada criação, uma boa reação do público. Essa receptividade foi o que a impulsionou a continuar na área e se especializar.

Cecília Markiewicz contou que começou a vender chocolates na universidade e a medida que os pedidos iam crescendo, a empresa dela começava a "sair do papel". Atualmente, Cecília trabalha com o marido, que também deixou o emprego para se dedicar aos chocolates. Os dois filhos do casal ajudam no atendimento aos clientes.

Veja o vídeo: <http://goo.gl/EuYf5S>

Convênio entre Embrapa e ABBA facilita a validação de cultivares e clones elite de batata

Disponível em: <http://jornaldiadia.com.br/convenio-entre-embrapa-e-abba-facilita-a-validacao-de-cultivares-e-clones-elite-de-batata/>

Data: 06/04/2016

A Embrapa Produtos e Mercado e a Associação Brasileira da Batata (ABBA) assinaram Convênio de Cooperação Técnica para validação agrônômica e mercadológica de cultivares e clones elite de batata, como são chamados os materiais selecionados pela pesquisa.

A Embrapa e a Associação já atuam juntas há muitos anos e com o tempo e a experiência no trabalho de validação das cultivares evoluíram para este contrato que permite a expansão das Unidades de Observação e Validação para uma área de abrangência maior, com mais agilidade e rapidez do que vinha sendo realizada.

O gerente geral da ABBA, Natalino Shimoyama, responsável pela gestão do convênio por parte da associação está animado com a formalização da parceria de quase 20 anos com a Embrapa. “Agora vamos acelerar a aprovação de novos materiais para os segmentos da indústria e do consumidor com os quais trabalhamos”, informou.

Shimoyama explica que cada produtor é especializado em determinadas demandas, tanto para a indústria como para o consumidor. Alguns trabalham com cultivares de batatas voltadas para a indústria de palitos congelados, outros para a indústria de chips e outros ainda para a venda de produtos frescos, diretamente ao consumidor. “Procuramos levar os materiais da Embrapa para os diferentes produtores especializados e o convênio vai dar agilidade para esse trabalho” afirma o gerente da ABBA.

O analista Antônio Bortoletto, da Embrapa Produtos e Mercado, que atua no Escritório de Canoinhas (SC) e é responsável pela gestão do convênio por parte da empresa, concorda com o gerente da ABBA em relação à agilidade do processo de formação das áreas de validação. “A partir de agora, ao invés de realizarmos um contrato com cada produtor,

a ABBA se responsabilizará pelos contratos de seus associados e a Embrapa vai agilizar o preparo das Unidades de Observação que envolve o fornecimento de material vegetal, orientação detalhada para a instalação, manutenção, acompanhamento e validação”, conclui o analista.

A ABBA tem cerca de 100 bataticultores associados que plantam 40.000 ha de batata e detém mais de 50% da área cultivada no Brasil. Considerando estes números, pode-se imaginar como esse convênio vai acelerar o processo de validação das cultivares.

Arione da Silva Pereira, pesquisador da Embrapa Clima Temperado (Pelotas, RS) atua com desenvolvimento de cultivares de batata e ratifica a importância deste convênio. “Na medida em que os clones elite vão sendo testados e aprovados em grande parte das propriedades dos bataticultores associados, fica mais fácil a adoção deste material, porque eles podem verificar o desenvolvimento das cultivares em seus plantios comerciais.

“O grande avanço deste sistema é o contato com maior número de produtores, isso ajuda a desenvolver a tecnologia”, afirma Nelson Pires Feldberg, gerente do Escritório de Canoinhas. “Vamos disponibilizar os clones elite para os produtores, auxiliá-los na instalação das Unidades de Observação e depois vamos coletar a opinião deles sobre o material, diz Feldberg, é assim que funciona este trabalho de validação”.

“Nas próximas colheitas teremos mais pessoas envolvidas na cadeia produtiva da batata, opinando sobre o material que queremos lançar, isso trará um ganho qualitativo nas validações”, complementa Bortoletto. A etapa posterior à validação também fica a cargo da Embrapa Produtos e Mercado que lança os editais de oferta pública para interessados em se tornar licenciados da Embrapa na multiplicação de sementes.

“Nesta fase do processo é importante que mais produtores tenham conhecimento das características e do desenvolvimento da nova cultivar, assim aumentamos o número de candidatos interessados em serem parceiros da Embrapa, resultando em mais sementes no mercado”, analisa Antônio Bortoletto.

Para mais informações a respeito deste assunto entre em contato com o Escritório de Canoinhas da Embrapa Produtos e Mercado no telefone: (47) 3624-0127. Para saber mais sobre esta unidade da empresa, consulte nosso site em www.embrapa.br/produtos-e-mercado.

Puxada por açúcar e batata, cesta básica em Cuiabá sobe 19%

Disponível em:

<http://www.olhardireto.com.br/agro/noticias/exibir.asp?noticia=puxada-por-acucar-e-batata-cesta-basica-em-cuiaba-sobe-19&edt=0&id=23016>

Data: 05/04/2016



A cesta básica em março ficou em média R\$ 417,90 em Cuiabá. O desembolso no terceiro mês de 2016 foi 19% superior ao constatado em 2015 quando ficou em R\$ 351,90. O açúcar (44%), a batata (35%), o arroz (34%) e o óleo (30%) foram os itens que mais subiram na variação de um ano para o outro.

Já ao se comparar com fevereiro há um decréscimo ante os R\$ 419,60 verificados e os R\$ 427,90 de janeiro. As informações constam no Boletim de Conjuntura Econômica divulgado pelo Instituto Mato-grossense de Economia Agropecuária (Imea) mensalmente.

A manteiga (6%) e a carne (11%) foram os itens que menos subiram no comparativo com março do ano passado. A carne, por exemplo, saltou de um gasto de R\$ 125,10 em média no mês para R\$ 138,50.

O açúcar saltou de R\$ 4,50 o desembolso para R\$ 6,40, segundo o Imea. O óleo de R\$ 2,80 para R\$ 3,70. No caso da batata de R\$ 26,20 para R\$ 35,30 e do arroz de R\$ 7,00 para R\$ 9,40. O feijão subiu 25% de R\$ 21,70 o gasto mensal para R\$ 27,10.

O pão francês também apresentou alta de R\$ 46,10 para R\$ 58,70 o desembolso no mês.

Os dados da cesta básica referem-se ao custo com os 13 itens considerados essenciais para a alimentação de uma pessoa.

Entre os motivos para o encarecimento está o transporte, motivado pelo óleo diesel, o dólar (trigo para o pão), efeitos da produção, inflação, entre outros.

Sucesso no Brasil, Mix Potato prepara expansão para os Estados Unidos

Disponível em: <http://www.futebolinterior.com.br/futebol/Marketing-Negocios/noticias/2016-03/Sucesso-no-Brasil-Mix-Potato-prepara-expensao-para-os-Estados-Unidos>

Data: 28/03/2016

Com cardápio variado, o grupo tem promoções e condições especiais para quem quer abrir uma franquia.

Maior rede de franquia de batatas recheadas do planeta, a Mix Potato deixa sua marca em todas as partidas do Campeonato Paulista com banners nos principais gramados de todo o estado, mas não se restringe a São Paulo ou ao Brasil. A franquia já abriu sua primeira loja em Nova Iorque e prepara uma expansão para o mercado norte americano.

Sucesso no Brasil, a Mix Potato e o Grupo Mix de Franquias disponibilizam descontos especiais para o primeiro franqueado de cada cidade, sempre visando a ampliação da marca que já está na cabeça de toda as torcidas do futebol nacional e não é diferente para os interessados em abrir uma loja nos Estados Unidos.

Com Food Truck, ponto fixo ou apenas Delivery, a franquia tem opções para todos os públicos e promete se estabelecer no mercado norte-americano como já fez no Brasil.

CONHEÇA A MIX POTATO

Em 2005 nascia a Mix Potato, um sonho idealizado pelo presidente Ademir Carvalho, que, na ocasião foi morar em Votuporanga – SP, cidade que, na época, possuía aproximadamente 45 mil habitantes. Ademir, experiente profissional da área de franquias desde 1999, sempre visionou uma marca no segmento de alimentação. E a partir de uma receita de Batata Suíça, ele constatou que um produto elitizado de shoppings poderia ganhar as ruas e cidades que nunca antes tiveram um produto assim. O começo foi simples, em uma cozinha nos fundos de sua casa apenas com delivery, porém a enorme aceitação e o crescimento constante do faturamento fizeram com que ele logo abrisse sua primeira loja em Votuporanga, onde o produto se tornou um sucesso e faturava mais de R\$ 60 mil por mês.

Baseado no grande sucesso da sua loja, durante 5 anos, Ademir Carvalho formatou a marca para iniciar o projeto de vendas da franquia. Iniciou em Janeiro de 2011 o projeto de expansão que, em menos de três anos de muito trabalho e dedicação, resultou na incrível marca de 158 contratos assinados, estando presente em 16 estados do Brasil.



Batata frita super crocante e creme de alho

Disponível em: <http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/batata-frita-supercrocante-e-creme-de-alho-d560c896-f006-409d-900f-dba17a316199.html>

Data: 24/03/2016

Ana Maria Braga ensina o segredinho desta receita, que rende 500 g e o custo total é de R\$ 5.

Quem inventou as batatas fritas? Na Bélgica, os registros históricos não indicam claramente quem inventou a batata frita. Mas existem vários candidatos. De acordo com alguns relatos, as primeiras indicações começam em 1680. Aparentemente, os habitantes pobres da Bélgica tinham em suas refeições sempre pequenos peixes fritos. Mas quando o rio congelou e ficou difícil pescar, eles passaram a fritar as batatas cortadas longitudinalmente para darem um aspecto parecido com os pequenos peixes. Na França existe um livro publicado em 1755 com várias receitas com batatas fritas. Esse livro era o "Les Soupers de la Cour" de Menon. Estas batatas fritas eram simplesmente referidas como "pommes frites" ou "frites". E na história das colônias do Novo Mundo, a Espanha era tida como o primeiro país europeu onde se comiam batatas fritas e era um costume serem usadas como acompanhamento de pratos de peixe. Então, não se sabe com certeza quem inventou a batata frita, mas que esse petisco ganhou o mundo todo, isso é a mais absoluta certeza!



INGREDIENTES

400g de batata cortada em palitos médios

PRIMEIRO EMPANAMENTO (SECO)

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (170 g)

1 xícara (chá) de amido de milho (60 g)

4 colheres (chá) de sal

4 colheres (chá) de pimenta caiena moída

Pimenta-do-reino preta moída grosseiramente a gosto

8 colheres (sopa) de azeite

SEGUNDO EMPANAMENTO

1 xícara (chá) de água (240 ml)

CREME DE ALHO

3 cabeças de alho

200ml de creme de leite fresco

25ml de água (se precisar)

2 colheres (de sopa cheias) de manteiga gelada

1/2 colher (chá) de sal

Pimenta-do-reino branca moída a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 - Em uma panela com água salgada e fervente coloque 400 g de batata cortada em palitos médios e deixe cozinhar por 5 minutos.
- 2 - Transfira para uma tigela com água e gelo e reserve. (OBS: se usar batata congelada pré-cozida, pule este passo e vá direto para o 2º passo).
- 3 - Em uma tigela misture 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de amido de milho, 4 colheres (chá) de sal, 4 colheres (chá) de pimenta caiena moída, pimenta-do-reino preta moída grosseiramente a gosto, 8 colheres (sopa) de azeite, misture bem. Divida esta mistura e reserve.
- 4 - Em uma metade da mistura acrescente 1 xícara (chá) de água (240 ml).
- 5 - Passe os palitos de batata pré-cozidos no empanamento seco, depois no empanamento úmido e frite em óleo quente por cerca de 2 minutos. Retire e reserve.
- 6 - Abaixar a temperatura do óleo e frite por mais 2 minutos ou até dourar. Sirva com creme de alho.

CREME DE ALHO

- 1 - Desfaça as cabeças de alho destacando os dentes, amasse um pouco com o punho e despreze as cascas.
- 2 - Em uma panela pequena misture o alho descascado com o creme de leite e leve ao fogo moderado por uns 15 minutos ou até os dentes de alho cozinarem, mexendo de vez em quando. (obs: se tiver muito espesso, acrescente cerca de 25 ml de água, para que o creme não fique muito grosso).
- 3 - Tampe a panela até ferver. Depois deixe-a parcialmente tampada por mais 5 minutos.
- 4 - Retire a panela do fogo, deixe amornar um pouco e transfira o molho para um liquidificador. Bata bem.
- 5 - Volte o molho para a panela em fogo médio e aos poucos incorpore a manteiga gelada, batendo bem com uma colher de pau (ou batedor de arame).
- 6 - Tempere com sal e pimenta-do-reino branca moída a gosto.
- 7 - Sirva em seguida com as batatas crocantes, como molho de nhoque ou com torradas.

McDonald está à procura de parceiros estratégicos para avançar o crescimento na Ásia

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2016/mcdonalds-looking-strategic-partners-advance-growth-asia>

Data: 05/04/2016



Um restaurante McDonald na China: Dengshikou McDonald, Beijing

Corporação McDonald anunciou recentemente a sua intenção de identificar parceiros estratégicos que irão adicionar valor e desbloquear o potencial de crescimento em mercados-chave em toda a Ásia para fazer avançar os planos de crescimento futuro da empresa. A empresa procura parceiros que poderiam melhorar suas vantagens e recursos competitivos para permitir decisões localizadas no crescimento iniciativas e aumentar os recursos de capital para investir mais na expansão restaurante e modernização. Steve Easterbrook, presidente McDonald e CEO:

"A Ásia representa uma significativa área de oportunidade para a McDonald para misturar nossos padrões globais de qualidade com insights locais e da experiência dos parceiros que partilham a nossa

visão e valores." "Isso permitirá que McDonald para acelerar nosso crescimento e escala mais rápida em diversos mercados, colocando-nos mais perto nossos clientes e as comunidades que servimos. Nós estamos no meio de transformar o nosso negócio e tomar uma abordagem estratégica e pensativo para melhorar a nossa capacidade de crescer em todo o mundo. " " Estas ações construir sobre nossos esforços de recuperação e vai avançar apropriação local, permitir maior rapidez na tomada de decisões e alcançar restaurante crescimento."

China, Hong Kong e Coreia do conjunto representam mais de 2.800 locais de restaurantes, a maioria dos quais são atualmente de propriedade da empresa. Esses países estão incluídos dentro mercados de alto crescimento da empresa, um segmento que inclui países com relativamente maior expansão restaurante e potencial de franchising. A empresa pretende adicionar mais de 1.500 restaurantes na China, Hong Kong e Coréia nos próximos cinco anos. Como parte de uma forma de avançar com o crescimento na Ásia, a empresa também anunciou recentemente a sua intenção de identificar parceiros estratégicos em Taiwan e no Japão. Última ano, o McDonald empenhada em avaliar estrategicamente estruturas de propriedade em mercados ao redor do mundo com o objetivo geral de reduzir o número de restaurantes que a empresa possui e opera. O resultado disto será para colocar mais restaurantes, sob responsabilidade local, nas mãos dos franqueados locais, com uma meta de longo prazo de ser 95% franqueadas. A identificação de parceiros estratégicos na Ásia é consistente com essa estratégia.

Conselho Nacional de batata para oferecer bolsas para “Graduate Student” avança a indústria da batata

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2016/national-potato-council-offer-scholarship-graduate-student-advancing-potato-industry>

Data: 05/04/2016



Shunping Ding (à direita) foi premiado 2015-16 Bolsas Acadêmicas do NPC. Seu foco de pesquisa na Universidade de Wisconsin-Madison está no reforço do controle da batata pinta-preta (à esquerda).

O Conselho de batata Nacional (NPC) vai atribuir \$ 10,000 de bolsa de estudos para honrar um estudante de pós-graduação (Mestrado ou superior) a trabalhar para melhorar o futuro da indústria de batata os EUA. O prazo para a bolsa é 15 de junho de 2016 e será concedido . em agosto 2016 para o ano lectivo 2016-2017 seleção de bolsas final é baseada nos seguintes critérios: desempenho acadêmico passado, capacidade de liderança, áreas relacionadas com a batata de estudo de pós-graduação, objetivos, benefícios para a indústria de batata,

atividades extracurriculares, notas e potencial valor comercial. Todas as partes interessadas são convidados a aplicar. Os formulários de inscrição estão disponíveis online aqui. Mais informações sobre o programa de Bolsas de Estudo, incluindo bolsistas últimos O vencedor serão convidados a apresentar o seu trabalho para o cartaz Sessões Potato Research durante Potato Expo 2017, 04-06 janeiro de 2017, em San Francisco, Califórnia. Se você tiver alguma dúvida, entre em contato com Hillary Hutchins em 202-682-9456. Shunping Ding foi premiado 2015-16 Bolsas Acadêmicas do NPC. Seu foco de pesquisa na Universidade de Wisconsin-Madison está no reforço do controle da batata pinta-preta.

Nova batata OGM não é bem recebida por alguns irlandeses

Disponível em: <http://www.theguardian.pe.ca/News/Local/2016-04-07/article-4490195/New-GMO-potato-not-well-received-by-some-Islanders/1>

Data: 07/04/2016



Quando descascada e deixada de fora no ar, batatas inatas, mostrado à esquerda, levam mais tempo para marrom. À direita é uma batata russet Burbank convencional.

Uma batata Idaho desenvolvido recentemente aprovado para o consumo pela Health Canada e da Agência Canadense de Inspeção de Alimentos não foi recebido com aprovação por alguns ilhéus.

A batata inata, uma variedade russet, foi levado para o Canadá por JR Simplot, a Boise, Idaho. empresa.

Ele tem características tomadas a partir de batatas cultivadas e silvestres que o impedem de escurecimento rapidamente quando exposto ao oxigênio. Simplot espera que este vai reduzir o desperdício.

A batata foi cultivada em ensaios de campo em New Brunswick e PEI para os últimos três anos, apesar de nenhum dos batatas cultivadas no Canadá estão sendo vendidos.

líder terra Acção PEI Sharon Labchuk disse que estudos têm mostrado que alimentos geneticamente modificados, como o inato não são seguras.

Ela disse que os produtores de inatas não deve se sentir confortável. Uma batata geneticamente modificada anterior foi "correu para fora de PEI" há 11 anos, disse Labchuk, depois de manifestantes boicotaram cadeia de fast-food Wendy, que estava usando a batata.

Cindy Pearson, gerente nacional da estância planta biossegurança, disse que a avaliação realizada pela CFIA determinou que o inato não era de forma diferente a partir de batatas convencionais em termos de segurança.

Pearson disse que o processo de regulamentação avaliar a batata ocorreu ao longo de 33 meses.

O processo regulamentar concluiu também que não haveria consequências negativas da polinização cruzada com parentes da inata. "Mesmo que o aspecto da saúde é incapaz de ser provada com confiança porque não somos capazes de testar em seres humanos, há muitos outros aspectos para a batata que o tornam não é realmente um benefício para a sociedade como um todo", disse Labchuk.

Labchuk apontou para o controle corporativo do fornecimento de sementes, bem como o uso em massa de pesticidas.

Um estudo divulgado pelo Departamento de Saúde e Bem-Estar em dezembro constatou que eliminar o uso de pesticidas teriam pouco ou nenhum impacto sobre as taxas de doenças em PEI

JR Simplot também desenvolveu uma segunda geração da batata inata, que foi avaliado pela Food and Drug Administration.

"A FDA concluiu que estas RUSSET Brubank geração 2 batatas não são materialmente diferentes em composição, segurança e outros parâmetros relevantes de qualquer outra batata", disse Simplot num comunicado de imprensa.

Esta segunda geração é mais resistente à ferrugem, que é uma infecção geralmente evitada com pesticidas.

Índia precisa de melhores sementes de batata de qualidade para aumentar a produção

Disponível em: http://www.business-standard.com/article/pti-stories/india-needs-better-quality-potato-seeds-to-boost-output-116040601050_1.html

Data: 06/04/2016

O país precisa de melhores sementes de qualidade para aumentar a produção de batatas e atender à crescente demanda interna, o ministro da Agricultura Radha Mohan Singh disse hoje. A produção de batatas situou-se em 48 milhões de toneladas a partir de uma área de 20,8 milhões de hectares em 2014-15, tornando a Índia o segundo do mundo maior produtor depois da China, disse ele depois de inaugurar o Centro de Tecnologia da batata em Karnal, Haryana. "Produção de material de plantio de qualidade livre de doença é uma das principais constranger no cultivo de batata e país precisa de grande quantidade de semente de batata de boa qualidade", disse Singh em comunicado. "Atualmente, novas técnicas foram padronizados especialmente para produção de micro tubérculos através de técnicas de cultura de tecidos para atender à necessidade de batata de semente," Singh acrescentou. a 'batata Technology Centre' iria ajudar na restauração para a demanda de grande quantidade de doenças material de plantio -livre e também ajudar na introdução de novas variedades. o Centro certamente ajudar a impulsionar a produção ea produtividade dos agricultores e indústrias de processamento de Haryana , bem como estados vizinhos. Singh disse ainda que o consumo de batatas deverá aumentar em conta do aumento do número de casais que trabalham, rápida taxa de urbanização, reforçada tendência de comer fora de casa, os níveis de renda descartável mais elevados de pessoas e importante lugar de batata em itens de fast food. A demanda interna estimada de batatas na Índia é de 55 milhões de toneladas até 2025 e 122 milhões de toneladas em 2050. a demanda para o processamento de batatas de qualidade vai aumentar a partir do nível atual de 2,7 milhões de toneladas para 6 milhões de

toneladas e 25 milhões de toneladas no ano de 2025 e 2050, respectivamente. "no nível atual das práticas de gestão da exploração agrícola que são realmente capaz de colher de apenas 60,8 por cento do rendimento viável. No entanto, não é reforçada ênfase na divulgação eficaz de tecnologias agrícolas e consequente melhoria das práticas de gestão agrícola no país, estima-se que seria capaz de colher 80 por cento do rendimento viável ", disse Singh.

Como limpar uma frigideira de ferro fundido com uma batata

Disponível em: http://www.huffingtonpost.com/purewow/how-to-clean-a-cast-iron-_b_9609932.html

Data: 04/04/2016

Frigideiras de ferro são uma espécie de super-heróis de cozinha. Você pode usá-los para bolos, nachos, galinhas e muito mais. A única coisa complicada é limpá-lo. Aqui, uma forma legal de limpar e fácil e usa coisas que você provavelmente já tem na mão.



O que você precisa: Sal grosso, óleo e uma batata.

O que você faz: Pré-aqueça o forno a 400 graus. Polvilhe uma generosa quantidade de sal na frigideira. Corte a batata ao meio para que ela se encaixe na palma da sua mão. Coloque o plano, lado spud para baixo, para a panela e esfregue, muito vigorosa, em um movimento circular. Uma vez que o pano é limpo, lave com água e seque.

Quase lá: Coloque uma pequena quantidade de óleo na frigideira e espalhe uniformemente com uma toalha de papel para que a coisa toda é coberta por uma camada fina. Coloque a frigideira no forno pré-aquecido durante uma hora. Retire do forno, limpe o excesso de óleo e pronto.