

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

12/2015

Por que o preço de alimentos como carne e batata sobe a cada semana

Disponível em: <http://zh.clicrbs.com.br/rs/vida-e-estilo/noticia/2015/02/por-que-o-preco-de-alimentos-como-carne-e-batata-sobe-a-cada-semana-4695596.html>

Data: 07/02//2015



Tomate, batata, arroz e carne formam a quadrilha do preço alto em 2015

O salto da inflação verificado pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) — 1,24% em janeiro na comparação com dezembro, maior resultado para um mês desde fevereiro de 2003 — atestou o que consumidores já vinham percebendo nos últimos meses: viver está bem mais caro. Um dos vilões é justamente aquele grupo de consumo que as famílias têm que encarar diariamente, os alimentos.

E, desta vez, não adianta culpar o tomate. O papel de protagonista da inflação cabe só em parte a ele. Junto com o fruto vermelho, batata, arroz e carne formam a quadrilha do preço alto em 2015. Os quatro alimentos, tão populares na mesa dos gaúchos, têm ficado mais caros a cada semana, e a alta deve continuar nos próximos meses.

Preço de alimentos assusta consumidores na hora das compras
Custo dos alimentos no supermercado deve continuar subindo
ZH Explica: o que pesa na alta do preço dos alimentos

Diferentemente de 2014, quando o clima destruiu boa parte da produção agrícola, diminuindo a oferta de alimentos, este ano o aumento de preços é reflexo de uma série de fatores. A seca em São Paulo influencia, mas o aumento nos combustíveis e na energia e até a alta do dólar também são cúmplices.

Uma cesta de produtos — ideal para uma família de quatro pessoas se alimentar de forma saudável por uma semana — criada por ZH com a ajuda da nutricionista e professora da Pontifícia Universidade Católica (PUCRS) Carla Piovesan serve de termômetro para verificar o aumento nas gôndolas. Hoje, a lista de 26 itens custa R\$ 284,41, um valor 61% mais salgado do que cinco anos antes, quando o mesmo cardápio saía por R\$ 176,55. É como se, de 2010 a 2015, os consumidores perdessem quase 40% do poder de compra que tinham.

EUA comercializam novas variedades de batata e maçã transgênicas

Disponível em: <https://br.noticias.yahoo.com/eua-comercializam-novas-variedades-batata-ma%C3%A7%C3%A3-transg%C3%AAnicas-194307856--sector.html>

Data: 20/03/2015

As autoridades americanas autorizaram nesta sexta-feira a comercialização de batatas geneticamente modificadas para resistirem a mudanças climáticas, assim como novas variedades de maçãs, que não escurecem quando são cortadas.

"Tais alimentos são tão seguros e nutritivos como os convencionais", disse a FDA, autoridade americana responsável pela regulação de medicamentos e alimentos.

A licença abrange seis variedades de batatas vendidas sob o nome de Inata e geneticamente modificadas pela empresa JR Simplot, do estado de Idaho (noroeste).

Estas batatas resistem às mudanças de temperatura e produzem menos acrilamida - substância que pode aparecer durante o cozimento em alta temperatura de certos alimentos que, segundo testes de laboratório com ratos, pode ser cancerígena.

A FDA também aprovou a comercialização de duas espécies de maçãs geneticamente modificadas para resistir ao "escurecimento" causado pela oxidação quando cortadas. Essas frutas, chamadas de "Arctic", são produzidas pela empresa canadense Okanagan Specialty.

A agência disse que "não tem qualquer questionamento adicional sobre a segurança dos alimentos provenientes dessas variedades vegetais".

A FDA baseou suas conclusões numa "avaliação das informações fornecidas pelas empresas com relação à natureza das alterações moleculares na composição nutricional dos alimentos, em comparação com variedades cultivadas tradicionalmente", disse Dennis Keefe, diretor da FDA.

O Center for Science in the Public Interest (CSPI), entidade que defende que o agronegócio americano proponha uma dieta mais saudável, disse que não vê nenhuma razão para que as batatas e maçãs em questão "ameacem a segurança alimentar ou o meio ambiente".

No entanto, a organização questionou "o processo que levou à autorização destas novas culturas", por apresentar "falhas graves", ponderou Gregory Jaffe, diretor do projeto de biotecnologia do CSPI.

A instituição pediu ao Congresso dos Estados Unidos que "aprove uma lei exigindo que novas culturas biotecnológicas sejam submetidas a um rigoroso e obrigatório exame antes que a comida produzida a partir delas seja ofertada ao consumidor".

Linha de batatas palha Visconti tem nova embalagem

Disponível em: http://www.panhoteis.com.br/noticia-hotelaria-gastronomia-profissional/alimentos-e-bebidas/linha-de-batatas-palha-visconti-tem-nova-embalagem_109417.html#.VMuEk2jF9Lw

Data: 15/01/2015



As novas embalagens nas duas versões do produto (fotos divulgação)

A linha de batatas palha Visconti, marca da Pandurata, ganhou um novo visual, e as mudanças já podem ser conferidas nos pontos de venda em todo o Brasil. O produto, também direcionado ao segmento de Food Service, é produzido em duas versões: tradicional e extra fina. Em ambas é apresentada na embalagem de 500 gramas.

A Pandurata Alimentos é uma das principais empresas alimentícias do País. Detentora das marcas e fabricante dos produtos Visconti, Bauducco e Tommy, possui uma joint venture com a Hershey's, maior fabricante de chocolates da América do Norte, e é distribuidora da marca Ovomaltine no varejo. Entre as principais categorias de atuação da Pandurata estão: panettones, biscoitos, torradas, bolos, bolinhos e chocolates.

Servidor morre em piscina e mulher engasga com batata

Disponível em: <http://gcn.net.br/noticia/281722/franca/2015/03/servidor-morre-em-piscina-e-mulher-engasga-com-batata>

Data: 26/03/2015

Três ocorrências de mortes suspeitas foram registradas no Plantão Policial de Franca entre o final da noite de terça-feira e o início da manhã de ontem. O funcionário público municipal Carlos Alberto Soares, 44, do Recanto Elimar, morreu quando nadava na piscina do Poliesportivo. A dona de casa Maria Madalena Rodrigues de Castro, 86, da Vila Santos Dumont, faleceu após se engasgar com batatas fritas. O motorista Paulo Aparecido dos Santos, 38, de Cristais Paulista, foi encontrado desacordado pelo pai na madrugada de ontem. Ele morreu antes de dar entrada no Hospital do Coração.

A primeira ocorrência registrada envolveu Soares, funcionário da área de informática da Prefeitura de Franca. Na noite de terça, ele praticava natação na piscina do Poliesportivo, quando, segundo testemunhas, veio a perder os sentidos. Ele recebeu os primeiros atendimentos ainda dentro d'água. Bombeiros que estavam de folga ajudaram no socorro. Uma unidade do Samu compareceu no local. O médico Arthur Bisintto tentou reanimar a vítima, mas sem êxito. Soares deu entrada no Pronto Socorro Doutor Álvaro Azzuz já sem vida.

Laudo preliminar do IML apontou que Soares sofreu uma hemorragia intestinal. Familiares informaram que ele praticava atividades esportivas, como natação e ciclismo, com regularidade.

O corpo está sendo velado no Velório São Vicente de Paulo e será sepultado hoje, às 14 horas, no Cemitério Santo Agostinho. A cerimônia foi adiada para que dois filhos que estavam no Chile possam se despedir do pai.

Engasgada

No início da madrugada de ontem, a polícia foi comunicada da morte da dona de casa Maria Madalena Rodrigues de Castro. Investigadores do Plantão Policial foram acionados ao PS Municipal, onde, através de um genro da vítima, tomaram conhecimento que a mesma estava comendo batatas fritas, quando veio a se engasgar com o alimento.

Socorrida por familiares até o PS, ela foi atendida por uma equipe médica que tentou reverter o quadro, mas não conseguiu. A dona de casa morreu na mesa de atendimento. Ela foi sepultada no final da tarde de ontem. A polícia aguarda os resultados dos exames necrológicos para confirmar se a morte teria sido em decorrência do engasgamento.

Não acordou

Já nas primeiras horas de ontem, a mesma equipe do Plantão esteve no Hospital do Coração, onde deu entrada sem vida o motorista Paulo Aparecido dos Santos, que residia no bairro Belo Horizonte I, em Cristais Paulista.

Uma irmã de Santos disse à polícia que ele chegou em casa por volta da meia noite e foi dormir. Às 4h30, o despertador tocou, como de costume, segundo ela, porque o irmão trabalhava como motorista de Van de transporte escolar. Como ele não acordou para desarmar, o pai, Mariano José dos Santos, foi chamá-lo. O idoso notou que o filho não respondia e uma ambulância municipal foi acionada.

Encaminhado ao Hospital do Coração, Santos deu entrada sem vida. A irmã relatou à polícia que ele realizava tratamento de bronquite e que nos últimos dias estaria estressado em razão de ter se separado da mulher. Ela ainda disse que por volta das 2 horas acordou com um ronco mais alto do que o normal emitido pelo irmão. O motorista também passou por exames no IML.

Revolução da batata transforma economia chinesa

Disponível em:

<http://www.rtp.pt/noticias/index.php?article=797783&tm=6&layout=121&visual=49>

Data: 17/01/2015



Para a milenária civilização do arroz, adoptar uma dieta baseada na batata soa a revolução cultural, tão profunda como a que abalou a China em 1966. Mas aqui imperam cálculos económicos.

Na Revolução Cultural de há quase meio século, a força motora foram em primeiro lugar os estudantes, armados com o Livro Vermelho do pensamento de Mao Tsetung. E, como mandava o pensamento do "grande timoneiro", a política encontrava-se "no posto de comando", com o objectivo de fazer tábua rasa da cultura, da ciência, do modo de vida burgueses.

Hoje, a revolução da batata decretada pelo Governo de Pequim não pretende negar uma larga evolução anterior, nem fazer tábua rasa da "longa marcha" que já vem apontando nesse sentido. A China é já hoje a maior produtora de batata do mundo. Em cada quatro batatas do planeta, uma foi produzida na China. O nome chinês do tubérculo, denotando a origem estrangeira e o longo caminho percorrido, é literalmente "feijão da terra": 土豆. Há no entanto toda uma cultura por revolucionar. Na dieta corrente dos milhares de milhões de chineses, a batata aparece sempre cortada em pequenas tiras e misturada com vários legumes, todos fritos num Wok, sem nunca ser ingerida em quantidades que possam saciar por si só um apetite normal.

Na semana passada, o vice-ministro da Economia, Yu Xinrong, citado no diário oficial [Renmin Ribao](#), anunciou a intenção de aumentar a produção de batata em 50 milhões de toneladas no próximo quinquénio, a juntar aos 85 milhões produzidos actualmente, e que deixam largamente para trás os 10 milhões da Alemanha, uma agricultura tradicionalmente mais batateira do que qualquer outra do Ocidente.

Xinrong anunciou que, para o efeito, se aumentará os subsídios aos camponeses que cultivem batata, se investirá na criação de mais variedades geneticamente modificadas e se facilitará o acesso a adubos químicos. E apresentou a grande campanha de promoção da batata como norteada por preocupações de saúde pública. Com o encorajamento das autoridades, erigem-se monumentos à batata, como o representado nesta foto, feito de uma variedade de batata doce, no festival da batata de Dongxing. A televisão pública chinesa CCTV está já a emitir uma série culinária dedicada à batata.

Mais do que as preocupações de saúde pública, poderão pesar nesta nova linha de rumo as vantagens económicas: a batata cresce mais depressa, consome menos água e apresenta uma taxa de desperdício menor do que a maioria das outras culturas. Segundo Sun Maojun, investigador do Instituto para o Desenvolvimento da Nutrição, do Ministério da Agricultura, citado no mesmo diário, "as batatas necessitam de muito menos água do que os grãos, e dão-nos esperanças de que o norte árido [da China] possa ter um futuro sustentável".



Filé mignon ao molho de gorgonzola com nhoque de batata ao creme de nozes; experimente

Disponível em: http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-33--27-20150310

Ingredientes

Para a carne

- 1 medalhão de filé mignon de 200 gramas
- Sal e pimenta moída na hora a gosto

Para o molho

- 400 ml de creme de leite fresco
- 100 gramas de queijo gorgonzola em pedaços pequenos

Para o nhoque

- 150 de batata cozida sem casca
- 50 gramas de farinha de trigo
- 1 ovo

Creme de nozes

- 200 ml de creme de leite fresco
- 50 gramas de nozes
- Sal e pimenta moída na hora a gosto