

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

28/2015

IBGE revisa para cima projeção para a safra 2015

Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/ibge-revisa-para-cima-projecao-para-safra-2015-57531>

Data: 09/07/2015



IBGE revisa para cima projeção para a safra 2015

Colheita deve somar 205,8 milhões de toneladas, aumento de 6,7% em relação a 2014.

O Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) revisou para cima as suas estimativas para a safra nacional de cereais, leguminosas e oleaginosas em 2015, na comparação com o que estimava em maio.

A expectativa é de que sejam colhidas 205,8 milhões de toneladas neste ano, um aumento de 6,7% em relação ao resultado de 2014 e de 0,7% ante a expectativa do mês anterior. O arroz, o milho e a soja são os três principais produtos deste grupo, que somados representaram 91,9% da estimativa da produção.

Dentre os 26 principais produtos analisados pelo Levantamento Sistemático da Produção Agrícola, 13 devem registrar aumento de produção ante 2014: amendoim em casca primeira safra (0,2%); amendoim em casca segunda safra (5,4%); arroz em casca (1,9%); aveia em grão (47,9%); café em grão arábica (1,7%); cebola (2,2%); cevada em grão (24,1%); feijão em grão primeira safra (2,2%); mamona em baga (138,8%); mandioca (4,4%); milho em grão segunda safra (4,2%); soja em grão (11,6%); e trigo em grão (18,3%).

Os outros 13 produtos do grupo devem ter queda: algodão herbáceo em caroço (-7,4%); batata inglesa primeira safra (-0,7%); batata inglesa segunda safra (-3,1%); batata inglesa terceira safra (-20,6%); cacau em amêndoa (-10,6%); café em grão canéfora (-17,6%); cana-de-açúcar (1,5%); feijão em grão segunda safra (2,7%); feijão em grão terceira safra (6,8%); laranja (6,9%); milho em grão primeira safra (-1,4%); sorgo em grão (-5,5%); e triticale em grão (-13,9%).

Em números absolutos, a soja deve apresentar a maior produção entre as culturas, com 10,021 milhões de toneladas, seguido pelo milho segunda safra (2,024 milhões de toneladas). Na contramão, a maior queda será registrada pela cana-de-açúcar (-10,374 milhões de toneladas).

O IBGE informou ainda que a área a ser colhida deve somar 57,5 milhões de hectares, aumento de 1,9% em relação a 2014, mas recuo de 0,1% na comparação com o levantamento de maio.

O Centro-Oeste será responsável pela maior parte da produção (41,6%), com 85,7 milhões de toneladas. Em seguida aparece Sul (37,6% com 77,4 milhões de toneladas), Sudeste (9,1% com 18,7 milhões de toneladas), Nordeste (8,8% com 18,1 milhões de toneladas) e Norte (2,9% com 6 milhões de toneladas).

O levantamento do IBGE aponta ainda o Mato Grosso como maior produtor nacional de grãos, com participação de 24,1% seguido pelo Paraná (18,4%) e Rio Grande do Sul (16,0%), que, somados, representaram 58,5% do total previsto.

Cebola, batata e conta de água puxam custo de vida do brasileiro

Disponível em: <http://www.regiaonoroeste.com/portal/materias.php?id=121517>

Data: 10/07/2015

O custo de vida do brasileiro voltou a subir.

O Índice de Preços ao Consumidor – Semanal, o IPC-S, apurado pela Fundação Getúlio Vargas, avançou 0,82 por cento na última medição.

A alta foi puxada, por exemplo, pela cebola, que ficou 18 por cento mais cara. Isso sem falar nos jogos lotéricos, como a aposta da Mega Sena, que foram reajustados e subiram em média 17 por cento, no período.

Também contribuíram para o aumento do custo de vida preços maiores para a conta de água, o condomínio e a batata.

A alta só não foi maior porque alimentos como tomate, cujo preço caiu 23 por cento, cenoura e feijão, por exemplo, ficaram mais baratos.

Assim como o álcool combustível.

Elma Chips revela "Faça-nos um sabor" Potato Chip finalistas da competição

Disponível em: <http://consumerist.com/2015/07/15/lays-reveals-relatively-tame-do-us-a-flavor-potato-chip-contest-finalists/>

Data: 15/07/2015



Para melhor ou pior, este não é o ano de batatas fritas com sabor de café : Elma Chips anunciou seus quatro finalistas na anual "Faça-nos um sabor" competição da marca, e todos eles não são assim tão longe para fora da caixa de lanche.

A anual "Faça-nos um sabor" golpe publicitário dá aos clientes a oportunidade de nomear novos sabores, reduzir gradualmente as entradas para quatro finalistas que então brigam entre os eleitores. No ano passado vencedor foi Wasabi Ginger, mas a verdadeira estrela (bruto) do show foi o sabor cappuccino, o que notamos provei apenas como a forma como o shopping parece.

Outros corredores-up incluído Mango Salsa e Cheddar Bacon Mac & Cheese, ambos deliciosos alimentos um pode não necessariamente pensar como um sabor de chips, e em vez disso, as coisas que você poderia mergulhar fichas no / desmorrar em cima.

Chame-me cansado, mas finalistas deste ano parecem um pouco ... ho-hum: "Biscoitos do Sul e Gravy", "Kettle Cooked Greektown Gyro", "New York Reuben" e "Fries ondulado Costa Oeste trufa."

Todos os alimentos salgados, e um sabor que é apenas um outro tipo de produto de batata. Porque não basta ir para "batata cozida" batatas fritas enquanto você está nisso? Ruffles fez introduzir um bacon e cheddar batata peles de batatas fritas carregado em 2012 , então eu acho que esse tipo de potatoception não é única.

Votação começa 27 de julho, e a pessoa que veio com o sabor vencedor receberá \$ 1 milhão, maluco ou não, e sua criação distribuídos por todo o país.

Novamente, I / consumista a equipe só poderia não ser capaz de sentir o choque mais quando se trata de salgadinhos. O que você acha?

Algun desses sabores louco diferente?

- Não. Da próxima vez, tente algodão doce sabor de manteiga de amendoim se você quer que eu seja chocado.

- Sim, estes são soooooo maluco!

- Meh. Tipo de.

Batatas New Brunswick leva projeto para melhorar o rendimento

Disponível em: <http://www.theguardian.pe.ca/News/Local/2015-07-17/article-4217308/Potatoes-New-Brunswick-leads-project-to-improve-yields/1>

Data: 17/07/2015



Batatas New Brunswick (PNB) vai liderar um esforço nacional de pesquisa para ajudar a melhorar o rendimento e a competitividade das exportações de batatas fritas canadenses.

O ministro da Agricultura Gerry Ritz estava em Fredericton no início desta semana para anunciar um investimento de até US \$ 1,4 milhão para a iniciativa.

O financiamento permitirá PNB para trabalhar com outros parceiros da indústria, agricultura e agro-alimentares Canadá cientistas e universidades para identificar os fatores que limitam a produtividade.

Ensaio nas machambas irá ajudar a superar essas limitações e recomendar novas ferramentas e tecnologias para os produtores de batata em todo o país.

PNB irá trabalhar com uma série de parceiros nacionais-chave, incluindo a batata Conselho Prince Edward Island, McCain Foods Ltd., o Productivity Center Manitoba Horticultura Enhancement, da Universidade Dalhousie, da Universidade de Manitoba e do Institut National de la Recherche Scientifique em Quebec City.

"As apostas para o processamento da batata no Canadá nunca foram tão altos", disse o presidente PNB Shawn Paget. "Este financiamento permitirá que produtores de batata canadenses para agilizar o processo e introduzir novas tecnologias e melhores práticas de gestão para garantir e desenvolver mercados de exportação. Uma abordagem nacional permite que a nossa indústria para reunir recursos e fazer um esforço

concentrado para melhorar o rendimento, rentabilidade produtor segura e aumentar a competitividade. "

Os (outros 14) ingredientes das batatas fritas das cadeias de fast-food

Disponível em: <http://observador.pt/2015/07/15/os-outros-14-ingredientes-das-batatas-fritas-das-cadeias-fast-food/>

Data: 15/07/2015

Sim, as batatas fritas que come nas cadeias fast-food não são apenas tiradas do lume e temperadas com sal. Para além de batata, existem outros 14 ingredientes que vai ingerir. Sabe quais são?



Às vezes a tentação leva-nos a cometer asneiras na dieta e as batatas fritas (sobretudo as de fast-food) podem ser uma grande tentação. Mas como se comer fritos já não fosse mau o suficiente, afinal as “batatas” utilizadas pelas cadeias de fast-food não são feitas apenas com batata. Existem – pelo menos – outros 14 ingredientes utilizados. Alguns são inócuos para a saúde, outros devem ser consumidos com moderação já que podem ser perigosos. Listados pelo El País, o Observador explica-lhe quais são.

1. Azeite de palma

Este primeiro ingrediente, apesar de ser melhor para a saúde do que as gorduras “trans”, é menos amigo do ambiente. E não se encontra só nas batatas fritas: também o pode encontrar noutros alimentos como cereais para o pequeno-almoço, noodles, bolos, manteiga, ou produtos como batons, detergentes e champôs. “Na indústria alimentar

vende-se como um substituto das nocivas gorduras 'trans', mas não é mais benéfico porque contém uma alta percentagem de gorduras saturadas que prejudicam a saúde, elevando por exemplo, o colesterol mau", afirma a especialista em nutrição espanhola Maria Astudillo Montero. Além disso, a sua produção está a acabar com as florestas tropicais.

2. Óleo de canola

Apesar de mais barato, é pior para a saúde do que o azeite. Isto porque contém as mesmas gorduras, mas sem as propriedades benéficas do azeite.

3. Azeite de soja hidrogenado

É maléfico para a saúde. No processo de hidrogenação são produzidas as conhecidas (e perigosas) gorduras "trans", não recomendáveis para o bem-estar cardíaco.

4. Azeite de cártamo

Este ingrediente é inócuo. O cártamo (ou açafão-bastardo) é uma planta semelhante ao açafão cujas flores amarelas são utilizadas para produzir corantes alimentares amarelo e vermelho. O óleo é extraído das sementes e o seu consumo não apresenta nenhum malefício para a saúde.

5. Amido modificado de batata

O amido é um açúcar que naturalmente se encontra na batata. Este tipo, quimicamente modificado, faz com que os alimentos se tornem mais resistentes às alterações de temperatura, preservando a sua estabilidade.

6. Glucose química

É um açúcar que serve para dar cor aos alimentos. Nas batatas fritas, é o que lhe confere o tom mais dourado. De absorção rápida, deve ser evitado numa alimentação equilibrada – exceto na sua forma natural.

7. Potenciador de sabor de origem vegetal

Existem vários tipos, que conferem diferentes sabores aos alimentos. São inócuos para a saúde.

8. Dimetil polissiloxano (ou óleo de silicone)

É um aditivo alimentar que serve para diminuir a produção de espuma, por exemplo quando os alimentos são fritos. De acordo com a União Europeia a ingestão diária recomendada é de 1,5 gramas por cada quilo de peso corporal.

9. Ácido cítrico

É um ácido que se pode encontrar nos citrinos – como limões e laranjas – e é utilizado como conservante. Os seus efeitos são neutros: não é mau nem bom para a saúde.

10. Goma xantana

Serve para conferir uma textura mais esponjosa às batatas fritas, sobretudo após terem sido congeladas – processo que faz com que percam muita água. Assim, quando cozinhadas, não ficam ressequidas. O organismo humano não absorve este produto.

11. Levedura

É um micróbio com características vegetais utilizado para fazer crescer a massa do pão e dos bolos, e também para produzir bebidas alcoólicas. Nas batatas fritas potencia o sabor e cria uma crosta crocante. É inócuo para a saúde.

12. Pirofosfato de sódio

Pode ser perigoso para a saúde quando consumido em grandes quantidades. Os efeitos nocivos são as dificuldades na digestão e o desequilíbrio das quantidades de cálcio e fósforo no organismo. É levemente tóxico e serve para preservar a cor natural dos alimentos. É também utilizado por várias empresas como uma alternativa ao sal de mesa.

13. Dextrina de batata

É um açúcar derivado do amido, utilizado como estabilizador e não tem riscos para a saúde mesmo quando ingerido diariamente.

14. Farinha de arroz

Finalmente, este é o ingrediente que confere o (tão apreciado) toque crocante das batatas fritas. Feito a partir de grãos de arroz moídos, não contém glúten ao contrário da farinha de trigo (embora possa sempre haver vestígios).

Curiosidade: parece batata, mas é cará-moela

Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/vida-na-fazenda/gr-responde/noticia/2015/07/parece-batata-mas-e-cara-moela.html>

Data: 10/07/2015



Planta tem alta concentração de oxalato de cálcio, que favorece a formação de cálculos renais

Gostaria de saber que planta é essa da foto que há na fazenda do meu pai em Tocantins. Débora Nascimento (TO), por email

Trata-se de uma variedade “cascuda”, arredondada e, em geral, de tamanho menor da planta cará-moela ou cará-do-ar (*Diocorea bulbifera*).

Há relatos de agricultores do Estado do Paraná de que para o consumo ela é considerada um pouco indigesta, o que se deve, muito provavelmente, pela concentração maior de oxalato de cálcio. A substância, que favorece a ocorrência de cálculo renal, também é encontrada no cará-moela. Embora presente em quantidade menor, o oxalato de cálcio também limita o consumo da variedade comum, que tem casca em um tom claro de creme, polpa branca, amarelada ou arroxeadada e formato arredondado, muitas vezes anguloso se assemelhando a uma moela – daí o nome. Bem cozido, o cará-moela é saboroso, com paladar semelhante ao de uma batata consistente.

Feira da Batata em Portugal

Disponível em: <http://videos.sapo.pt/dK4OujLkrNZBGqidRyJn>

Data: 12/07/2015

Assista ao vídeo da Feira da Batata em Portugal

<http://videos.sapo.pt/dK4OujLkrNZBGqidRyJn>

Espante o frio: caldo de batata inglesa com tomate

Disponível em: <https://catracalivre.com.br/geral/gastronomia/indicacao/espante-o-frio-caldo-de-batata-inglesa-com-tomate/>

Data: 07/07/2015



Caldo de Batata Inglesa

2 batatas inglesas para cada pessoa que for comer (aqui eramos em 3, então fiz 6 batatas)

1 cebola picadinha

2 dentes de alho picados

2 tomates italianos picadinhos

1 xícara de queijo do reino ou mussarela ralado

1 caixinha de creme de leite (usei da Mococa)

Sal e pimenta do reino a gosto

Bacon fritinho para saltear por cima da sopa (opcional) - pode usar ainda salsinha, cebolinha, alho poró refogado.

Em uma panela de pressão coloque as batatas, com casca mesmo, e cozinhe. Quando pegar pressão deixe-as por 12 minutos. Escorra, jogue água quente, descasque tranquilamente com as mãos. Coloque no liquidificador e se for nessa quantidade (6 batatas) bata com 1 e 1/2 xícara de água ou até atingir a consistência desejada (quanto mais água, mais ralo o caldo vai ficar).

Em outra panela frite a cebola e o alho até dourarem. Adicione o tomate e deixe fritar até dissolver. Jogue o caldo em cima da mistura e tempere com sal e pimenta a gosto. Ao final adicione o queijo e o creme de leite, misture até obter uma consistência homogênea. Sirva em seguida.