

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

35/2015

FAO cita Brasil como candidato a futuro maior exportador de alimentos

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2015/08/fao-cita-brasil-como-candidato-a-futuro-maior-exportador-de-alimentos.html>

Data: 04/08/2015

Avaliação tem como base o Relatório FAO OCDE 2015-2024.
Para prover alimentos para todos, produção mundial deverá crescer 80%.

O representante da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) no Brasil, Alan Bojanic, afirmou nesta terça-feira (4), durante o Fórum Abag Estadão, em São Paulo, que o Brasil terá no futuro um papel preponderante na tarefa de prover alimentos para o mundo.



Cidade recebe incentivo para práticas sustentáveis (Foto: Paulo Filgueiras/Divulgação)

"Se hoje o país é o segundo maior exportador global de alimentos, em volume, em dez anos pode se tornar o número um no ranking, tanto em volume como em valores", disse. A avaliação de Bojanic tem como base o Relatório FAO OCDE 2015-2024, estudo da FAO em conjunto com a Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE) sobre perspectivas para a agricultura brasileira nos próximos dez anos.

Bojanic salientou que dados atualizados apontam para uma população global de 9,7 bilhões de pessoas em 2050, 37% maior que a população atual. Para prover alimentos para todos, a produção mundial de alimentos deverá crescer 80%.

Esta demanda virá essencialmente de uma população urbana e concentrada em países em desenvolvimento. O Brasil terá de superar importantes entraves para fazer frente a este desafio, segundo o relatório. Entre eles pode-se citar problemas como o escoamento da safra (logística, rodovias, portos e armazenamento), falta de tecnologia e assistência técnica entre pequenos e médios produtores e questões regulatórias e de governança.

Segundo Bojanic, a demanda por proteína animal deve aumentar consideravelmente nas próximas décadas. A estimativa é de que, até 2050, a produção de carne precisará aumentar em 200 milhões de toneladas. Novos ganhos de produtividade serão fundamentais, especialmente no Brasil, para dar conta da demanda. Bojanic ressaltou, porém, que estes ganhos devem ser alcançados por meio de práticas sustentáveis. Políticas como o Código Florestal e o Programa ABC, segundo o representante da FAO, são favoráveis a esse objetivo.

Ele chamou a atenção, ainda, para a importância de se incluir os pequenos e médios produtores no processo de atendimento da demanda global. Segmentos como os do café, frutas tropicais, suínos e aves têm grande potencial para contribuir com esta tarefa.

Batata-inglesa e tomate aliviam o bolso das famílias mais pobres

Disponível em: <http://noticias.r7.com/economia/batata-inglesa-e-tomate-aliviam-o-bolso-das-familias-mais-pobres-03092015>

Data: 03/09/2015

A inflação para esses consumidores está mais alta que a geral no acumulado de 12 meses



O preço da batata-inglesa teve uma variação de -19,07% em agosto

A inflação para as famílias mais pobres, medida pelo IPC-C1 (Índice de Preços ao Consumidor - Classe 1), apresentou variação de 0,06%, taxa 0,62 ponto percentual (p.p.) abaixo da apurada em julho, quando o índice registrou variação de 0,68%. Os dados foram divulgados na manhã desta quinta-feira (3) pela FGV (Fundação Getulio Vargas). Com este resultado, o indicador acumula alta de 8,01%, no ano e, 10,37%, nos últimos 12 meses. No mês passado, o IPC-BR (índice de inflação geral) registrou variação de 0,22%. A taxa do indicador nos últimos 12 meses ficou em 9,73%, nível abaixo do registrado pelo IPC-C1.

Os itens individuais que mais colaboraram para a desaceleração do IPC-C1 foram a batata-inglesa (com variação de -19,07% em agosto) e o tomate (com -15,54% no mês passado).

Quatro das oito classes de despesa componentes do índice apresentaram decréscimo em suas taxas de variação:

- Alimentação (0,94% para -0,36%),
- Habitação (1,18% para 0,18%),
- Vestuário (-0,21% para -0,26%) e
- Despesas Diversas (0,16% para 0,12%).

Nestes grupos, os destaques partiram dos itens: hortaliças e legumes (1,84% para -10,76%), tarifa de eletricidade residencial (3,80% para -0,83%), roupas masculinas (0,80% para -0,53%) e alimentos para animais domésticos (0,56% para -0,05%), respectivamente.

Em contrapartida, os grupos: Transportes (0,13% para 0,42%), Saúde e Cuidados Pessoais (0,42% para 0,59%), Educação, Leitura e Recreação (0,03% para 0,34%) e Comunicação (0,08% para 0,10%) apresentaram acréscimo em suas taxas de variação. Nestas classes de despesa, destacam-se os itens: tarifa de ônibus urbano (0,05% para 0,55%), artigos de higiene e cuidado pessoal (0,55% para 1,22%), passagem aérea (-15,92% para 9,55%) e mensalidade para TV por assinatura (0,79% para 1,75%), respectivamente.

O indicador é usado para mensurar o impacto da movimentação de preços entre famílias com renda mensal entre 1 e 2,5 salários mínimos.

No Norte do Luxemburgo Binsfeld acolhe a 14ª Festa da Batata, no domingo

Disponível em: <http://www.wort.lu/pt/sociedade/no-norte-do-luxemburgo-binsfeld-acolhe-a-14a-festa-da-batata-no-domingo-55e818b90c88b46a8ce5f58d>

Data: 03/09/2015



Ao longo do dia haverá muitas atividades, concursos e jogos para crianças e adultos,... sempre envolvendo batatas.

Foto: Sheila Arendt

No domingo, 6 de Setembro, tem lugar a 14a edição da Festa da Batata, em Binsfeld, no norte do Grão-Ducado (perto de Troisvierges). A novidade este ano é a apresentação e degustação pelo público do "Patattinger", uma salsicha diferente e muito saborosa.

A Festa da Batata ("Gromperefest", em luxemburguês), organizada por várias associações daquela região, começa logo pela manhã. Pelas 10h, é celebrada uma missa campal. Ao longo de todo o dia haverá muitas atividades, concursos e jogos para crianças e adultos, com prémios para cada categoria de idades.

Esta festa é um dia que promete muita animação para toda a família, incluindo o baile da tarde, com o músico luxemburguês Willy.

Os visitantes poderão ainda assistir a demonstrações de técnicas de várias épocas da apanha da batata, assim como à exposição de máquinas agrícolas e tratores antigos.

As crianças poderão participar na apanha da batata e haverá também a possibilidade de comprar várias espécies desse tubérculo na festa.

Em vários stands serão servidos durante todo o dia petiscos típicos da região, confeccionados à base de batata daquela mesma zona, incluindo os pastéis de bacalhau portugueses.

A localização da festa está devidamente assinalada a partir da N7. No local, há um grande parque de estacionamento gratuito para todos os visitantes. A entrada na festa é também gratuita.

Vanessa Castanheira

Os baixos rendimentos da batata esperados na Suíça

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/low-potato-yields-expected-switzerland>

Data: 03/09/2015



Colheita da batata na Suíça

O clima extremo na Suíça afetará a próxima colheita de batata. Tubérculos são pequenos, por isso a oferta deverá ser apertada. A associação de batata suíça Swisspatat relata uma batata rendimento sale-capaz de 26,9 ton / ha. Esta é perto do baixo todos os tempos de 26,2 ton / ha em 2003. O rendimento é de 25% abaixo da média de cinco anos. Em geral, a qualidade das batatas é boa. O baixo rendimento é o resultado do tempo. Enquanto na primavera as batatas foram envolta no solo úmido, o crescimento no Verão era lento, como resultado da seca extrema na Suíça, batatas foram cultivadas este ano em um total de 10981 hectares, 350 ha a menos que no ano passado.

Batatas coloridas podem ser a poderosa prevenção do câncer

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/colorful-potatoes-may-pack-powerful-cancer-prevention-punch>

Data: 28/08/2015



"O ácido butírico regula a função imune no intestino, suprime a inflamação crônica e também pode ajudar a fazer com que as células cancerosas a auto-destruição", disse Vanamala. (Cortesia: PSU / Stephen Lea)

Compostos encontrados em batatas roxas podem ajudar a matar as células-tronco de câncer de cólon e limitar a propagação do câncer, de acordo com uma equipe de pesquisadores. Polpas de batatas roxas cozidas suprimiu o crescimento de tumores de câncer de cólon em placas de Petri e em camundongos, destruindo células-tronco do câncer. O cancro do cólon é a segunda principal causa de mortes relacionadas ao câncer nos EUA e responsável por mais de 50.000 mortes por ano, de acordo com a American Cancer Society. Atacar células-tronco é uma forma eficaz de combater o câncer, de acordo com Jairam KP Vanamala, professor associado das ciências alimentares, Penn State e membro do corpo docente do Instituto de Penn State Hershey Cancer. "Você pode querer comparar células-tronco cancerosas para as raízes das ervas daninhas", disse Vanamala. "Você pode cortar a erva daninha, mas enquanto as raízes ainda estão lá, as ervas daninhas vão continuar crescendo para trás e, da mesma forma, se as células-tronco do câncer ainda estão presentes, o câncer ainda pode crescer e se espalhar." Os pesquisadores, que lançaram as suas conclusões no Journal of Nutritional Biochemistry, actualmente online, usou uma batata roxa cozida porque batatas são

amplamente consumidos e, normalmente, assados antes de serem consumidos, especialmente nos países ocidentais. Eles queriam certificar-se os legumes mantiveram as suas propriedades anti-câncer, mesmo após o cozimento.

No estudo laboratorial inicial, os pesquisadores descobriram que o extrato de batata cozida suprimiu a expansão de células estaminais do cancro do cólon, aumentando suas mortes. Os pesquisadores então testaram o efeito de batatas roxas assadas inteiras em camundongos com câncer de cólon e encontraram resultados semelhantes. O tamanho da porção para um ser humano seria aproximadamente o mesmo que comer um tamanho médio de batata roxa de polpa para almoço e jantar, ou uma grande batata roxa de polpa por dia. Segundo os pesquisadores, pode haver várias substâncias em batatas roxas que trabalham simultaneamente em vários caminhos para ajudar a matar as células-tronco do câncer de cólon, incluindo antocianinas e ácido clorogênico, e amido resistente. "Nosso trabalho mais cedo e outros estudos sugerem que a batata, incluindo as batatas roxas, contêm amido resistente, que serve como um alimento para o gut bactérias, que as bactérias podem converter em ácidos graxos de cadeia curta benéficos, tais como ácido butírico", disse Vanamala. "O ácido butírico regula a função imunológica no intestino, suprime a inflamação crônica e pode também ajudar a fazer com que as células cancerosas se auto-destruam." Em adição ao amido resistente, os mesmos compostos de cor que dão batatas, bem como outros frutos e vegetais, um arco-íris de cores vibrantes pode ser eficaz na supressão do crescimento do câncer, acrescentou. "Quando você come a partir do arco-íris, em vez de um composto, você tem milhares de compostos, trabalhando em diferentes vias para suprimir o crescimento de células-tronco cancerosas", disse Vanamala. "Como o câncer é uma doença tão complexa, uma abordagem bala de prata não é apenas possível para a maioria dos tipos de câncer." O próximo passo seria testar toda a abordagem de comida usando batatas roxas em seres humanos para estratégias de prevenção e tratamento da doença. Os pesquisadores também planejam testar as batatas roxas em outras formas de câncer. Usando alimentos com base em evidências como estratégia adequada de prevenção do câncer poderiam complementar as terapias atuais e futuras de drogas anti-câncer. Vanamala disse que os alimentos realmente pode oferecer uma maneira mais saudável para prevenir o câncer, porque eles muitas vezes têm efeitos secundários limitados em comparação com tratamentos medicamentosos. "Na verdade, temos visto que os animais que consumiram batatas roxas são mais saudáveis em comparação com animais que receberam tratamento de drogas", disse Vanamala. batatas roxas poderia ser potencialmente utilizado em ambas as estratégias de prevenção primária e secundária para o câncer, Vanamala sugeriu. A prevenção primária destina-se a parar o ataque inicial de câncer, enquanto a prevenção secundária refere-se a ajudar os pacientes em remissão permanecer livre do câncer. A maior parte do financiamento na pesquisa do câncer atualmente vai para a cura de câncer, mas não para a prevenção, disse Vanamala. No entanto, como a incidência de câncer são previstos a crescer nos próximos dois décadas, igual ênfase tanto a prevenção do cancro com base alimentar e abordagens terapêuticas

do fármaco deve ser usado para combater a crescente epidemia de câncer em os EUA e ao redor do mundo. Vanamala trabalhou com Venkata Charepalli, um estudante de doutorado; Sridhar Radhakrishnan, um estudioso pós-doutoramento; Ramakrishna Vadde, cientista visitante da Índia, tudo em ciência dos alimentos e Lavanaya Reddivari, professor assistente de ciência das plantas, tudo a partir de Penn State e Rajesh Agarwal, professor de ciência farmacêutica da Universidade de Colorado. O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos apoiaram este trabalho.

Fonte:
Pennsylvania State University

Por que não se deve comer batatas fritas de pacote

Disponível em: <http://www.noticiasaoiminuto.com/lifestyle/435774/por-que-nao-deve-comer-batatas-fritas-de-pacote>

Data: 13/08/2015

Costuma desculpar-se com o argumento: “mas são feitas a partir de batatas”? Lembre-se que este tipo de snack não é saudável como uma batata normal.



As batatas fritas salgadas de pacote são "um alimento pobre em nutrientes e de alto teor calórico", sublinha a dietista da Cleveland Clinic Lindsay Malone, à revista Time.

Um pacote normal deste snack pode ter 223 calorias, 14g de gordura e 221mg de sódio. O seu consumo não representa problemas se for feito quase 'uma vez ao ano', mas, regra geral, o consumo deste snack é feito com muito mais frequência, especialmente entre jovens e crianças.

O Dr. Lenny Lesser, investigador da Fundação Médica Palo Alto, sublinha que "nos últimos 15 anos, o maior aumento calórico nos petiscos das crianças deveu-se aos snacks salgados". O que representa problemas não só relativamente ao aspeto físico do corpo como também à saúde.

Um dos especialistas ouvidos pela Time, T. Koray Palazoglu, sublinha ainda que já foram reportadas muitas vezes altas concentrações de acrilamida nas batatas fritas de pacote. Esta substância é um químico criado em certos alimentos que são cozinhados a altas temperaturas.

Como estas batatas são cortadas tão finas e fritas em temperaturas tão altas que chegam até a ter mais acrilamida do que as típicas 'french fries' (palitos), que só contêm esta substância na sua 'crosta' dourada. Apesar de os efeitos desta substância no corpo humano ainda não serem conhecidos, a Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar alertou que este químico pode elevar os riscos de desenvolver cancro.

Os especialistas alertam ainda que este snack é bastante viciante, especialmente por causa da sua textura crocante. Quando sucumbir ao desejo de comer algo crocante, escolha com cuidado e opte por tortilhas de milho, por exemplo.

Veja receita de Bisteca com batatas rústicas

Disponível em: <http://blogs.ne10.uol.com.br/horadacozinha/2015/08/15/veja-receita-de-bisteca-com-batatas-rusticas/>

Data: 13/08/2015



Essa bisteca com batatas rústicas é de dar água na boca! Aprenda a fazer (Foto: Chef Wellington)

Você vai precisar de:

1kg de bisteca bovina – As menores
2 cl. sopa de manteiga
10 dentes de alho laminados
4 cl. sopa de óleo
Sal e pimenta a gosto
1kg de batatas bolinha cozidas com casca
10 dentes de alho picados
Alecrim a gosto
2 cl. sopa de manteiga

Modo de preparo:

Aqueça bem o óleo em uma frigideira. Tempere as bistecas com sal e pimenta e frite bem até dourar. Retire da frigideira as bistecas e acrescente a manteiga e o alho até que esteja douradinho. Sirva o alho sobre as bistecas.

Aqueça bem a manteiga e acrescente todas as batatas e deixe dourar. Acrescente o alho e o alecrim e doure um pouco mais. Tempere com sal e pimenta e sirva com as bistecas.