

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

37/2015

Startup lança máquina que frita batatas em dois minutos

Disponível em: <http://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/noticia/2015/09/startup-lanca-maquina-que-frita-batatas-em-dois-minutos.html>

Data: 14/09/2015

Desenvolvida na Holanda, máquina serve porção de batatas que custa um euro



Louise Fresco, da Wageningen University, foi a primeira a experimentar as batatas (Foto: Sven Menschel Divulgação/Caenator)

Apesar de ser um prato comum em fast foods, bares e restaurantes do Brasil e Estados Unidos, a batata frita como conhecemos hoje teve origem na Europa, segundo historiadores. Uma startup europeia quer popularizar o produto no continente e lançou uma máquina de batatas fritas que, em menos de dois minutos, deixa o produto pronto. A empresa holandesa Caenator instalou a primeira máquina de batatas fritas no campus da Universidade de Wageningen, parceira na criação do projeto, e já abriu conversas para espalhar o equipamento pelo mundo após a fase de testes.

A máquina contém um refrigerador com capacidade para 25 Kg de tiras de batata, além de uma fritadeira capaz de chegar a mais de 170 graus Celsius (C°) para servir o prato no tempo esperado.

Os criadores garantem que o processo é silencioso e não deixa nenhum cheiro no ambiente. Além das batatas, a máquina oferece também opções de acompanhamentos como maionese e ketchup.

Devido ao baixo custo e rapidez, o empreendedor que usar a máquina pode vender as fritas por apenas um euro.

Assista ao vídeo: <http://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/noticia/2015/09/startup-lanca-maquina-que-frita-batatas-em-dois-minutos.html>

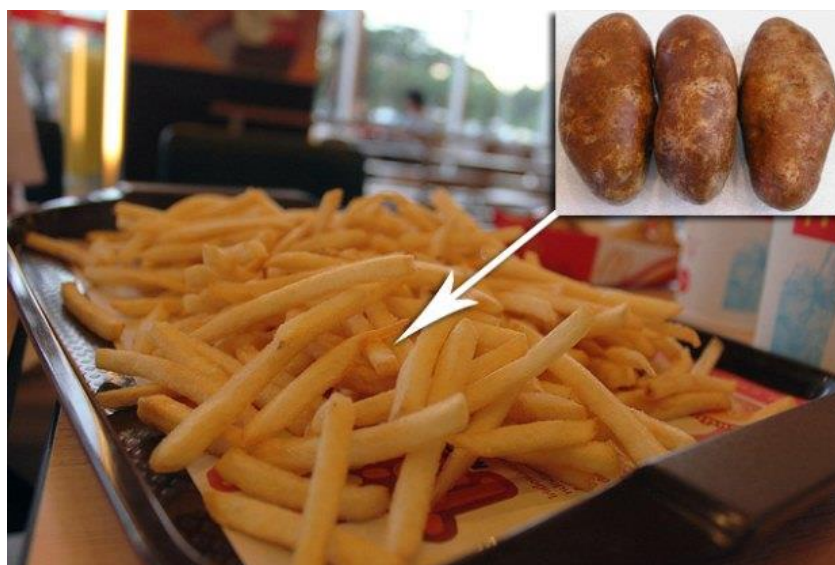
Ativista americano denuncia uso de veneno em batatas do McDonald's

Disponível em:

http://sites.uai.com.br/app/noticia/encontrobh/gastro/2015/09/15/noticia_gastro,155069/ativa-america-denuncia-uso-de-veneno-em-batatas-do-mcdonald-s.shtml

Data: 15/09/2015

Segundo o escritor e jornalista, as famosas McFritas são produzidas a partir de uma espécie que recebe uma grande quantidade de pesticida considerado extremamente venenoso.



A batata russet burbank (detalhe), usada pelo McDonald's, é mais comprida que a inglesa e suscetível a uma praga. Por isso, recebe grande carga de pesticida

Quem não gosta de comer um batata frita? E se for de um fast food, então, quem resiste? Se você já ficou com fome e pensou em comprar uma McFritas do McDonald's, pense duas vezes. Segundo o escritor, jornalista e ativista ambiental Michael Pollan, que é professor da Universidade de Berkeley, nos Estados Unidos, como a espécie de batata russet burbank, usada pela maior rede de lanchonetes americana, é muito atacada por uma praga chamada afídeos, a única alternativa dos agricultores do estado de Idaho (EUA) para conseguir uma produção homogênea e livre de problemas é usar um pesticida extremamente tóxico: o metamidofós, ou Monitor.

"Esse agrotóxico é tão venenoso que os agricultores não entram na plantação de russet burbank por cinco dias após a aplicação. Além disso, após a colheita, as batatas são colocadas em galpões do tamanho de estádios de futebol, com temperatura controlada, por seis semanas até se tornarem comestíveis", diz Michael Pollan no vídeo que está gerando polêmica nas redes sociais.

O professor, que trabalha ativamente na divulgação dos métodos saudáveis de alimentação – é contra a criação desumana de animais e contra a produção de transgênicos –, diz ainda, no vídeo, que a indústria não produz alimentos da mesma forma em que fazemos em casa. "As empresas cozinham de forma bem diferente dos humanos. Elas utilizam uma grande quantidade de sal, gordura e açúcar. Muito maior do que costumamos usar em casa. E a razão disso é porque são ingredientes atraentes e baratos", afirma Pollan.

Assista abaixo ao vídeo polêmico que traz o trecho da palestra do jornalista com a crítica à forma de produção da batata frita do McDonald's:

(Aperte CTRL e clique na Imagem para assistir o vídeo)

práticas de gestão e de marketing de

Você nunca mais vai comer batatas do McDonald's (Legendado)  



Empresas de fast food e outras
processam alimentos

  0:01 / 3:31   YouTube 

Homem com síndrome rara que o faz ficar bêbado comendo batatas é taxado pela família como alcoólatra que tentava esconder vício

Disponível em: <http://boainformacao.com.br/09/17/homem-com-sindrome-rara-que-o-faz-ficar-bebado-comendo-batatas-e-taxado-pela-familia-como-alcoolatra-que-tentava-esconder-vicio/>

Data: 17/09/2015



Um homem que fica bêbado todas as vezes que come batatas acabou fazendo com que seus familiares se convencessem que ele era um alcoólatra que tentava esconder o vício.

Nick Hess tem a síndrome rara da auto-cervejaria, ou seja, carboidratos fermentam-se em álcool dentro dele.

Mas antes do diagnóstico, sua esposa Karen, preocupada, filmou o marido tropeçando e caindo, algo que ele não se lembrava.

Nick, de 35 anos, disse: “Quando ela me acusou de estar bêbado, sem beber, eu pensei que ela estava louca. Mas amigos e familiares pensaram que: ‘talvez ele esteja ali, bebendo sozinho, um alcoólatra em segredo’”.

Nick Hess fica bêbado todas as vezes que come batatas, e acabou fazendo com que seus familiares se convencessem que ele era um alcoólatra que tentava esconder o vício. Ao ver a filmagem feita por Karen, Nick, de Columbus, Ohio, EUA, disse: “Eu olhei com meus olhos e pude ver que eu não estava lá. Era aterrorizante, eu não conseguia me lembrar.”

Médicos acabaram descobrindo que Nick possui a síndrome rara, além de apresentar níveis de levedura 400% mais elevados do que o normal.

Ele agora controla a condição com uma dieta livre de carboidratos, além de medicação.

Boulder Canyon lança Protein Crisps, seu primeiro chip de alimentos funcionais

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/boulder-canyon-launches-protein-crisps-their-first-functional-food-snack-chip>

Data: 16/09/2015



Boulder Canyon Crisps de proteína são disponíveis em dois sabores, chocolate escuro (esquerda) e queijo Asiago (à direita)

Boulder Canyon™ Foods, marca líder de alimentos, introduz um novo conceito de comida revolucionária com o lançamento de seu primeiro chips funcional, chamados Protein Crisps. Com 10 gramas de proteína, Boulder Canyon Protein Crisps estará disponível em duas variedades - Chocolate escuro e queijo Asiago. Os chips ricos em proteínas estão disponíveis em pacotes de 3-onça em revendedores selecionados em todo o país, com um preço de varejo sugerido de \$ 3,49 - \$ 3,99 por bolsa. Steve Sklar, vice-presidente sênior e gerente geral de Boulder Canyon.

"Quase 60 por cento dos consumidores estão olhando para adicionar mais proteína em sua dieta (Fonte: Comida Produto Design). Eu acredito que nós temos uma receita vencedora com as nossas batatas fritas de proteína, e estamos confiantes que os consumidores irão concordar."

Dispondo de proteínas de ervilha e lentilha, batatas fritas de proteína são feitas da maneira tradicional Boulder Canyon, usando apenas ingredientes alimentares limpos. Eles oferecem uma explosão de nutrição. A variedade de chocolate escuro oferece um sabor achocolatado equilibrada, que não é excessivamente doce, enquanto o queijo Asiago é temperado naturalmente com apenas a quantidade certa de queijo de modo a não sobrecarregar a leveza do próprio chip. Crisps de proteína são sem glúten, certificado Kosher e não contêm ingredientes geneticamente modificados. Cada porção contém apenas 120 calorias, sem gorduras saturadas ou trans e saturadas. Além disso, eles são naturalmente de baixo teor de açúcar, com apenas dois gramas por porção.

Fonte:

Inventure Foods

BP2015 registro online

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/bp2015-online-registration-goes-live>

Data: 15/09/2015



Cadeira AHDB Batatas Fiona Fell on BP2015: "Você precisa estar lá para dois dias de interação sólida, aproximar-se com a investigação, falando com velhos amigos e compreender onde a sua empresa precisa ir em seguida."

Em novembro deste ano mais de 6.000 produtores, embaladores, processadores, varejistas, pesquisadores, especialistas, consultores, jornalistas, estudantes e visitantes internacionais irão para o Centro Internacional de Harrogate, para o evento da indústria de batata bienal, BP2015. Ocorrendo de 12-13 novembro, o evento é gratuito para visitantes cadastrados e pela reserva com antecedência (bp2015.co.uk) você vai ganhar a admissão fast-monitorados no dia. Cadeira AHDB Batatas Fiona Fell:

"BP2015 é o maior encontro de negócios de batata e pessoas no calendário de batata GB". "Você precisa estar lá para dois dias de interação sólida, aproximar-se com a investigação, falando com velhos amigos e compreender onde a sua empresa precisa ir em seguida. "

Apenas uma vez a cada dois anos, cada empresa associada à indústria da batata está sob o mesmo teto. É uma oportunidade importante para manter-se atualizado, e para atender clientes, fornecedores e colegas. Patrocinador BP2015 ouro Branston é um dos maiores compradores, embaladores e distribuidores de batatas do Reino Unido e está ansioso para o encontro com os produtores sobre o seu suporte . James Truscott, diretor-gerente da Branston:

"Branston está satisfeito em patrocinar BP por vários anos, e estamos muito ansiosos para o evento deste ano." "Nós consideramos este evento a ser o mais importante na indústria da batata no Reino Unido. O aumento da frequência e do conteúdo deste ano vai dar-nos uma plataforma ainda maior para interagir com nossos fornecedores e clientes de todo o Reino Unido e no exterior. Os últimos dois anos foram marcados por novos desafios lançados na indústria e temos vindo a trabalhar em uma série de iniciativas. Vendo todos em Harrogate em novembro deste ano será uma excelente oportunidade para mostrar alguns dos nossos desenvolvimentos recentes, bem como discutir a direção futura das batatas GB."

Revisando opções de máquinas, vendo novo kit e golpeando um show de negócio é um aspecto importante do programa e, pela primeira vez, é dentro de casa. Torcedor do evento a longo prazo e ouro BP2015 joint patrocinador Grimme (UK) é o líder de mercado em plantio a colheita de batata e manuseio de máquinas, e eles estão ansiosos para mostrar ao mundo seus equipamentos no evento. Barry Baker, Diretor de Vendas Grimme:

"Desde o último evento em Harrogate os desenvolvimentos tecnológicos mudaram rapidamente. Grimme tem algum estado da arte em novos desenvolvimentos, como o mapeamento de rendimento e plantador de controle de seção que permite que os produtores coloquem de forma eficiente e otimizem toneladas de semente sobre a área plantada disponível. "" BP2015 é uma excelente oportunidade para os produtores e empresários agrícolas a ver o nosso kit em primeira mão e vir e falar com a equipe sobre o melhor equipamento disponível para o tamanho de sua propriedade e a rotação específica. "



Barry Baker, Diretor de Vendas Grimme (de frente para câmera)

O Jantar da Indústria da Batata

O renomado jantar da indústria da batata tem lugar no espetacular Salão Real de Harrogate no final do primeiro dia. O local está ligado aos salões de eventos e oferece o

ambiente perfeito para relaxar com amigos e colegas, ou para entreter os convidados valiosos. Os bilhetes individuais e mesas podem ser reservadas na bp2015.co.uk. Temperado comentarista esportivo Nick Mullins está preparado para entregar o discurso depois do jantar. Nick vai trazer um humor relaxado e visão incomparável em seu trabalho em vários eventos desportivos. Sendo o mais tópicos Copa do Mundo de Rugby, onde, como o comentarista de chumbo para a ITV, ele terá tido acesso a cada equipe. Nick também irá fornecer sua experiência de comentarista em Wimbledon, The Race University Boat, a Maratona de Londres, os Jogos Olímpicos de Sydney, os Jogos da Commonwealth de Manchester, os Jogos Olímpicos de Atenas e Londres 2012.

Produtores de batata do México devem reduzir a área de cultivo em 18%

Disponível em: <http://www.potatopro.com/news/2015/potato-producers-mexico-should-reduce-crop-area-18>

Data: 17/09/2015



A produção de batata no México por estado (em toneladas)

Esta semana no México, Filiberto Cadena Payan, representante em Sinaloa do Sistema de Batata Produto, disse que era importante para os produtores do estado para reduzir a sua área de cultivo para os 11.000 hectares destinados à cultura este ano, a fim de continuar a obter o melhor resultado possível na comercialização da safra de batata. Payan disse que era necessário o declínio em áreas de plantio porque no ano passado a superfície estabelecida havia sido de 13.500 hectares e os produtores foram obrigados a armazenar a última parte da sua produção para evitar o colapso do consumo no mercado fresco e uma queda significativa nos preços que têm afetado agricultores. Payan declarou que os primeiros preparativos da primeira etapa na produção deste alimento já

havia sido iniciado. Batatas têm um mercado preferencial em todo o país, bem como na indústria de fritura, por causa de sua alta qualidade e tamanho. Os primeiros plantios, que terá lugar em Outubro, disse ele, permitirá suprir as necessidades da indústria nacional de batata durante os primeiros meses do ano. Além disso, Filiberto Cadena disse que a cidade de Los Mochis estava indo para sediar a 15ª Congresso Nacional de Produtores de Batata. O encontro vai reunir produtores de batata do país, autoridades dos três níveis de governo, e todos os membros da produção e comercialização de batatas. O Congresso será realizado no início de novembro nas instalações da CUM em Los Mochis. "Os preparativos estão muito avançados e estamos muito motivados pela celebração deste importante encontro nesta cidade."

Receita saborosa (muito simples) de batata gratinada aos três queijos

Disponível em: http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-33--46-20150916

Data: 17/09/2015



Ingredientes

- 1/3 xícara de gorgonzola amassado com o garfo;
- 1/2 xícara de mozzarella;
- 1/2 xícara de parmesão (guarde um pouco para por em cima);
- 1 caixinha de creme de leite;
- 4 batatas grandes picadas e cozidas al dente;
- 2 dentes de alho picado;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparo

Cozinhe as batatas em água fervente com sal até ficarem macias, mas sem cozinhar demais. Escorra e reserve.

Misture os 3 queijos com o creme de leite e reserve.

Refogue o alho com um pouco de azeite e antes que ele doure junte as batatas e misture. Tempere com sal e pimenta. Em um recipiente que possa ir ao forno coloque as batatas, cubra com o creme de queijo e leve ao forno até o queijo dourar.