

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

48/2015

Pesquisa desenvolve nova variedade de batata cultivada em Guarapuava

Disponível em: <http://g1.globo.com/pr/parana/caminhos-do-campo/noticia/2015/11/pesquisa-desenvolve-nova-variedade-de-batata-cultivada-em-guarapuava.html>

Data: 29/11/2015

Melhoramento genético produz tubérculos mais resistentes às pragas.

No campo, novas variedades podem alcançar maior produtividade.

Na Universidade Estadual do Centro-Oeste (Unicentro), novas cultivares de batata estão sendo testadas no campo. Elas foram desenvolvidas pela Embrapa e, na região de Guarapuava, são adubadas com outros tipos de adubo, em diferentes épocas de plantio e com espaçamentos variados para gerar mais produtividade.

"Na questão do cultivo convencional, a gente vê que tem algumas cultivares novas de batata que elas são mais produtivas que as antigas e também que elas conseguem produzir com uma menor quantidade de adubo. Então, acho que isso é algo que tem um impacto em termos econômicos, em termos ambientais também. Assim a batata poderia ficar mais barata e também teria menor impacto, utilizando menos fertilizantes", diz o pesquisador Jackson Kawakami.

Para usar menos agrotóxicos, as novas cultivares precisam ser mais resistentes às pragas. "A gente tem que trabalhar com novos materiais que têm mais resistência às pragas, doenças e, principalmente, adaptabilidade e estabilidade à região onde a gente trabalha", explica o pesquisador Edson Guerra.

É um processo demorado - sementes são colocadas em uma solução feita em laboratório, com todos os nutrientes que uma planta precisa e

que a terra oferece. Ficam in vitro recebendo luz artificial até crescerem. Depois, passam para vidros maiores, e retira-se o meristema, responsável pelo desenvolvimento da planta.

Na sequência, o meristema é levado para uma nova solução. Assim, as batatas são multiplicadas várias vezes durante meses. O passo seguinte é ir para as estufas, onde as plantas precisam aprender a crescer de forma natural com a fotossíntese, até se tornarem os mini-tubérculos para serem oferecidos ao produtor.

Tomate e batata 40% mais caros fazem custo de vida subir

Disponível em:

<http://www.regiaonoroeste.com/portal/materias.php?id=130755>

Data: 02/12/2015

O custo de vida do brasileiro voltou a subir.

A alta foi de um por cento, na última medição do Índice de Preços ao Consumidor – Semanal, o IPC-S, apurado pela Fundação Getúlio Vargas.

Com isso, a inflação já disparou 10,39 por cento, no acumulado de um ano pra cá.

O último aumento foi puxado, principalmente, pela batata e pelo tomate. Que de um mês pra cá ficaram nada menos que 40 por cento mais caros.

Destaque negativo, também, para os aumentos do álcool, da gasolina e da conta de luz.

A inflação só não foi maior por conta de alimentos como a manga e o leite que ficaram mais baratos.

Tomate e batata puxam 2ª maior alta da inflação em 3 anos, em Goiânia

Disponível em: <http://g1.globo.com/goias/noticia/2015/12/tomate-e-batata-puxam-2-maior-alta-da-inflacao-em-3-anos-em-goiania.html>

Data: 03/12/2015



IPC acumulado chegou a 12,83%, o maior já registrado desde 2013.

Preço da cesta básica subiu 7,49%; apenas leite e margarina tiveram queda.

A inflação do mês de novembro em Goiânia chegou a 1,95%, o segundo maior índice já registrado nos últimos três anos. O setor de alimentos foi que teve a maior alta, com a batata inglesa (60,29%) e o tomate (35,53%) puxando o reajuste. Os dados foram divulgados nesta quinta-feira (3) pela Secretaria de Estado de Gestão e Planejamento (Segplan). Já o Índice de Preços ao Consumidor (IPC) acumulado chegou a 12,83%, o maior desde 2013. O preço da cesta básica também teve elevação de 7,49%. Dos 12 itens, apenas o leite e a margarina sofreram queda. O valor calculado para adquirir o produto, neste mês, é de R\$ 307,40.

De todos nove grupos analisados, oito registraram alta e apenas um - das comunicações - se manteve estável.

Outro serviço que pesou no bolso do consumidor foi o preço do táxi, que teve alta de 13% nas corridas e o custo dos brinquedos, que chegou a 9%.

Tomate, batata e gasolina puxam alta da inflação em novembro, diz FGV

Disponível em: <http://g1.globo.com/economia/noticia/2015/12/tomate-batata-e-gasolina-puxam-alta-da-inflacao-em-novembro-diz-fgv.html>

Data: 01/12/2015

IPC-S acumulado já chega a quase 10% no ano.
Indicador fechou novembro em 1%.

A inflação calculada pelo Índice de Preços ao Consumidor – Semanal (IPC-S) voltou a acelerar no final de novembro, segundo a Fundação Getúlio Vargas (FGV), puxada pela alta nos preços do tomate, da batata-inglesa e da gasolina.

O indicador fechou o mês em 1%, acumulando alta de 9,57% no ano, e de 10,39% nos últimos 12 meses. Em outubro, o IPC-S ficara em 0,76%. Entre os grupos, a maior contribuição para a alta veio dos preços dos alimentos, que subiram em média 1,85% – acima da taxa de 1,58% uma semana antes. Maior influência de alta sobre o IPC-S, o tomate ficou 40,73% mais caro, enquanto a batata-inglesa subiu 40,89%.

Ficaram maiores, ainda, as taxas dos grupos educação (de 0,36% para 0,55%), comunicação (de 0,3% para 0,53%) e habitação (de 0,65% para 0,66%).

Os preços da gasolina e do etanol – com altas, respectivamente, de 2,67% e 7,96% – também pesaram. Apesar disso, a inflação dos transportes perdeu força, passando de 1,35% para 1,19%.

Também recuaram as taxas dos grupos vestuário (de 0,73% para 0,56%), saúde (de 0,63% para 0,61%) e despesas diversas (de 0,07% para 0,06%).

Bife, arroz, feijão e batata frita também foram afetados pela crise

Disponível em: <http://www.revive.com.br/noticias/bife-arroz-feijao-e-batata-frita-tambem-foram-afetadas-pela-crise/>

Data: 27/11/2015

Índice da Apas constata aumentos dos preços dos ingredientes que compõem um dos pratos mais tradicionais

Um dos pratos mais tradicionais do dia a dia dos brasileiros ficou mais caro em 2015. A combinação arroz, feijão, bife e batata frita estão mais caros, de acordo com levantamento feito pela Associação Paulista de Supermercados (Apas) utilizando dados do Índice de Preços dos Supermercados (IPS/APAS).

No ano, o preço do arroz subiu 1,2%, com elevação de quase 5% nos últimos 12 meses, e o feijão teve alta de 20,2%, alcançando 39,2% em 12 meses. O bife também subiu tanto alcatra, que ficou 4,7% mais cara neste ano, e 15,7% em 12 meses, quanto o coxão-mole, que encareceu 9,7% no ano e 11,3%. Já a batata teve alta expressiva de 5% no ano e 91,6% em 12 meses.

Em outubro, tanto o arroz (3,6%), o feijão (0,9%), e a carne bovina (1,3%) ficaram mais caros em Ribeirão Preto, de acordo com o Índice de Preços ao Consumidor (IPC), da Associação Comercial e Industrial (Acirp). Em compensação, no mês passado a batata ficou mais barata cerca de 9%.

A inflação em Ribeirão Preto neste ano já alcançou o simbólico número 6,66%, de acordo com o IPC. Em outubro, o índice cresceu 0,6%.

De acordo com o gerente de Economia e Pesquisa da Apas, Rodrigo Mariano, os preços impactam diretamente o poder de compra da população, já que a alta de itens de primeira necessidade, que integram a cesta básica da maior parcela da população, refletem de maneira mais expressiva nas classes de renda mais baixa.

"Para a população mais pobre, cerca de 30% do salário é destinado às compras de alimentos e bebidas, enquanto para a média dos brasileiros

os alimentos representam, aproximadamente, 20% destas despesas", explica.

Para o economista, a pressão sobre os custos continua sendo o principal fator a comprimir os preços dos produtos. Ele citou como exemplos o reajuste no preço da energia elétrica e a variação expressiva do dólar.

Batata Expo 2016 apresenta primeiro Concurso Chef Food Truck

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/potato-expo-2016-features-first-food-truck-chef-competition>

Data: 01/12/2015



Batata Expo 2016 contará com o primeiro Food Truck Chef Concorrência, o "Spud Nation Throwdown"

Pela primeira vez, Batata Expo 2016, a maior conferência e feira para a indústria de batata na América do Norte, vai sediar uma competição chefe de caminhão de alimentos destacando o amplo apelo de batatas e

caminhões de alimentos móveis. Durante o Spud Nation TM Throwdown em 12 de janeiro, três caminhões chefs alimentares seleccionados como finalistas de uma competição nacional irá apresentar a sua receita de batata mais criativa e saborosa. Um painel de juízes irá coroar um dos chefs "Top Spud" com um prêmio de US \$ 5.000. Existem mais de 4.500 caminhões de alimentos que operam em os EUA e quase 50% dos consumidores vão comprar uma refeição a partir de um caminhão de alimentos este ano. Com o crescente apelo de caminhões de alimentos devido à conveniência e sabor, muitos chefs estão oferecendo criatividade em pratos tradicionais. Phil Lempert, Supermercado Guru:

"O número crescente de clientes aventureiros combinado com o apelo universal de batatas, tanto como centro das receitas de prato placa e colaterais, é a tempestade perfeita." "Prevemos grandes coisas para estes caminhões de alimentos".

Equador: Associação de Produtores abriu limpeza e classificação de batata planta

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/ecuador-asociaci%C3%B3n-de-productores-abre-planta-de-limpieza-y-clasificaci%C3%B3n-de-papa>

Data: 29/11/2015



A batata Producers Consortium (CONPAPA), que associa 300 agricultores diretamente e 2000 em sete outros municípios da província, inaugurado seus dias de plantas antes da limpeza e triagem de tubérculos em Riobamba.

Este consórcio, que entrou no mercado doméstico desde 2014, faz parte dos grupos que oferecem seus produtos para grandes redes de supermercados e vários restaurantes do país.

A principal actividade desta organização é fortalecer associações de pequenos produtores, que estão sendo responsável pela produção de batata de semente comercial e em Tungurahua, Chimborazo e Bolívar.

O centro de recolha está localizado na área de Troje, sul de Riobamba. Mês entregues mais de 3.000 libras de batatas de diferentes classes,

tais como super-chola, fri batata, Carolina e Victoria, o mais solicitado no mercado.

José USay, gerente CONPAPA disse que quando se trabalha para entregar o produto a um grupo iraniano que lhes pediram 120.000 quilos mensal.

"Antes do envio do tubérculo é lavado, classificado e embalado pelo nosso pessoal, aplicando processos de higiene estritas garantir uma excelente qualidade. As equipes de habilitá-lo executar este trabalho de forma eficiente, proporcionando valor acrescentado a este ser um dos produtos mais representativos da região ", disse ele.

USay também observou que um outro objectivo da CONPAPA é melhorar as condições de comercialização e fortalecer o sistema de venda direta do produto.

"Os produtores vendem sua colheita para a organização. Ele é responsável pela venda aos consumidores finais, contribuindo assim para alcançar um nível mais tomadas de preços no mercado grossista ", acrescentou.

Actualmente, um projecto de venda de batatas preparadas, chips de várias cores, em Tungurahua, a estratégia de agregar valor ao produto é executado.

Tratamento Produto

O equipamento da nova fábrica permite que o trabalho a ser usinado, ou seja, o produto entra em uma correia transportadora de borracha côncava, desde que com stops móveis, até mesmo uma máquina de lavar.

Há um sistema de tanque submerge o tubérculo e através de uma leve chuva para limpar pressão. Seguindo isto, o produto passa através de uma banda de uma corrente de ar a 65 graus Celsius para remover a humidade.

"Nós sempre entregue um produto de qualidade. Para fazer o melhor e oferecer classificar uma batata rico em nutrientes, limpo e pronto para o consumo. Com este novo equipamento que vai mais rapidamente ", disse Juan Ortiz, presidente da CONPAPA em Chimborazo.

A equipe tem um custo de \$ 142.490 dos quais o Instituto de Economia Popular e Solidária forneceu com \$ 101.031 e \$ 41.459 CONPAPA cooperativa.

A infra-estrutura dos armazéns e armazenamento é um investimento do Ministério da Agricultura, que investiu US \$ 153,340.10.

Javier Ponce, Ministro da Agricultura, disse que esta cooperativa é um sinal claro de que a parceria compensa.

"O nosso total apoio a estas organizações desde que abriu postos de trabalho e contribuir para o desenvolvimento nacional", disse ele.

Nota: Todos os custos são apresentados em dólares americanos.

Batatinha assada com açúcar mascavo e pimenta

Disponível em: <http://www.brazilianvoice.com/mundo-culinario/bia-flores/batatinha-assada-com-acucar-mascavo-e-pimenta.html>

Data: 29/10/2015



Para essa receita usei batatas coloridas, mas você poderá utilizar qualquer tipo de batata. O importante é que elas sejam pequenas e novas.

Ingredientes

- 700 a 750 g de batatas pequenas, com cascas
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (chá) de cebola e alho em pó (veja a dica)
- ½ colher (chá) de páprica
- ¼ colher (chá) de pimenta vermelha em pó (chilli ou caiena)
- ¼ colher (chá) de pimenta-do-reino moída
- 1 colher (chá) de ervas secas (usei manjericão e orégano)
- 4 colheres (sopa) de azeite de oliva ou óleo de canola
- 1 colher (sopa) de erva fresca picada (usei manjericão)

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 350°F (180°C). Unte uma assadeira grande com óleo ou azeite (se usar assadeira fina, forre-a com papel alumínio e depois unte o papel).

Lave as batatas sob água corrente com uma escovinha própria para legumes. Corte cada batata ao meio, no sentido do comprimento e deixa-as de lado. Em uma tigela grande, misture bem o açúcar, o sal, a cebola, a páprica e as pimentas. Adicione as batatas e o azeite. Misture até que as batatas fiquem temperadas por igual.

Espalhe as batatas na assadeira preparada, deixando-as em uma só camada. Leve para assar, sem mexer, por 40 – 45 minutos ou até as batatas ficarem macias, mas ainda firmes. Retire do forno e deixa-as na assadeira por 5 a 7 minutos. Adicione a erva fresca picada, misture delicadamente e sirva ainda quente, mornas ou frias.

Rendimento: 4 a 6 porções

Sugestão: Escolha batatas com tamanhos iguais ou aproximados, assim elas assarão por igual. Depois de assadas, as batatas deverão estar al dente – macias por fora e levemente crocantes por dentro. Portanto, lembre-se, ao saírem do forno, as batatas irão continuar assando enquanto ainda estiverem quentes.

Dica: A mistura de cebola e alho em pó é essencial para essa receita, pois oferece sabor especial às batatas, e não deve ser substituída. Ela é facilmente encontrada nos supermercados populares na seção de condimentos.