

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 02/2016

### Estados Unidos aprovam batata transgênica

**Disponível em:**

<http://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/167755-estados-unidos-aprovam-batata-transgenica.html#.VqtXNfkrLcd>

**Data:** 21/01/2016

Uma batata transgênica acaba de ser aprovada nos Estados Unidos e poderá estar disponível para consumidores daquele país em 2017. A Food and Drug Administration (FDA), agência reguladora de alimentos e medicamentos dos EUA, avaliou o organismo geneticamente modificado (OGM) como tão seguro quanto qualquer outra variedade da planta já disponível.

O OGM é a segunda geração de um produto já cultivado nos EUA. A nova batata, entretanto, combina quatro características: é menos suscetível a danos e à doença da pinta preta, tem menor teor de asparagina (aminoácido que, se aquecido a altas temperaturas, pode causar mal à saúde), maior capacidade de resistir ao frio quando armazenada e resistência ao fungo *Phytophthora infestans*, causador da requeima da batata.

Leia a notícia na íntegra no site do CIB com informações do The New York Times.

Fonte: CIB + NYT

# Empresário dá fortuna por foto de batata

**Disponível em:**

[http://www.cmjornal.xl.pt/insolitos/detalhe/empresario\\_da\\_fortuna\\_por\\_foto\\_de\\_batata.html](http://www.cmjornal.xl.pt/insolitos/detalhe/empresario_da_fortuna_por_foto_de_batata.html)

**Data:** 26/01/2016



Obra é da autoria do fotógrafo Kevin Abosch.

Uma fotografia de uma batata foi vendida por um milhão de euros no Reino Unido. A imagem, da autoria do fotógrafo irlandês Kevin Abosch, foi adquirida por um empresário europeu que desejou ficar anónimo. A foto, intitulada 'batata número 345', foi tirada em 2010 e fazia parte da coleção particular do fotógrafo, mais conhecido por retratar celebridades como Johnny Depp, Yoko Ono ou Dustin Hoffman. Abosch disse ao 'Sunday Times' que gosta de fotografar batatas porque "tal como as pessoas, são todas diferentes, ainda que imediatamente identificáveis como sendo essencialmente da mesma espécie".

# Bem Brasil amplia arrecadação de perdizes

**Disponível em:**

[http://www.diariodocomercio.com.br/noticia.php?tit=bem\\_brasil\\_amplia\\_arrecadacao\\_de\\_perdizes&id=165131](http://www.diariodocomercio.com.br/noticia.php?tit=bem_brasil_amplia_arrecadacao_de_perdizes&id=165131)

**Data:** 21/01/2016

Nova fábrica, que recebeu aporte de R\$ 230 milhões, vai gerar 10% de crescimento para a economia local.

A chegada da Bem Brasil Alimentos ao município de Perdizes, no Alto do Paranaíba, vai modificar a economia da região. A fábrica de batatas congeladas, que é a segunda da empresa no Estado, recebeu investimento de R\$ 230 milhões e ampliará em até 10% a arrecadação do município, além de gerar 300 empregos diretos e mais de mil indiretos. Além disso, a empresa atraiu para a cidade um projeto que promete ser referência em sustentabilidade no País: a nova planta contará com uma central de cogeração de energia elétrica e vapor movida à biomassa.

A nova unidade, em construção, terá capacidade para produzir 170 mil toneladas de batatas por ano até 2019. Isso significa mais que dobrar a capacidade de produção da Bem Brasil, passando de 100 mil toneladas por ano para 270 mil. De acordo com o diretor da empresa, João Emílio Rocheto, com essa expansão a Bem Brasil passará a ser a maior fabricante de batata palito pré-frita congelada da América Latina. A expectativa é de que a inauguração da unidade aconteça em outubro deste ano.

De acordo com o prefeito de Perdizes, Fernando Marangoni, a indústria da Bem Brasil será a maior do município e deve refletir significativamente no Produto Interno Bruto (PIB) da indústria na cidade. “A principal atividade do município é a agropecuária, responsável por 80% do PIB de Perdizes. Temos um pequeno distrito industrial (DI) com cerca de 25 empresas, mas todas de pequeno porte. Com a chegada da Bem Brasil o PIB da indústria passará de 4% para 11%”, diz.

Além disso, Marangoni afirma que a fábrica passará a ser a maior empregadora da cidade: ela vai gerar 300 empregos diretos e mais de mil indiretos. O prefeito também afirma que a nova planta aumentará em 10% a arrecadação do município e gerará 10% de crescimento para a economia local. Ele destaca, ainda, que os ganhos devem extrapolar as divisas de Perdizes, já que a planta está em uma localização estratégica. “A fábrica fica próxima a outros dois municípios: Pedrinópolis e Santa Juliana. Então os benefícios serão não só para a nossa cidade, mas também para a região e para todo o Estado”, frisa.

Sustentabilidade - Além dos benefícios econômicos e sociais, a nova fábrica da Bem Brasil será “verde”. O processo produtivo contará com uma central de cogeração de energia elétrica e vapor movida à biomassa. O sistema está sendo desenvolvido por meio de um projeto da Efficientia, subsidiária integral da Companhia Energética de Minas Gerais (Cemig). O projeto recebeu investimento de R\$ 30 milhões, que inicialmente serão financiados pela Cemig. O aporte financeiro será reembolsado pela Bem Brasil à Cemig com base na economia de energia obtida.

O diretor da empresa explica que a energia elétrica é uma espécie de coproduto proveniente da produção da batata congelada. Isso porque a empresa precisa produzir um grande volume de vapor para possibilitar movimentos como descascar, cortar, congelar e embalar a batata. E é nesse momento que ela também pode produzir energia. “Tínhamos uma estação de geração de vapor bastante significativa, com capacidade de 35 toneladas de vapor por hora. Agora, incrementamos para 50 toneladas de vapor por hora e com isso conseguimos gerar energia. A Cemig entrou para viabilizar essa cogeração”, explica.

Ele acredita que o reembolso dos R\$ 30 milhões será possível em um período de sete anos. Depois disso, a geração de energia própria trará economia para o processo produtivo. “Em uma conta rápida a gente pode dizer que a empresa vai pagar a energia elétrica e ficar com o vapor de graça para o processo”, afirma.

Durante a assinatura do contrato de desempenho, o diretor-presidente da Cemig, Mauro Borges, reforçou a importância desse projeto, que é um dos maiores investimentos da companhia em eficiência energética. “Produzindo a própria energia, a Bem Brasil está economizando a energia que seria consumida da rede do sistema elétrico brasileiro. Isso é muito relevante e um exemplo a ser seguido”, afirma.

Coprodutos - A nova fábrica da Bem Brasil também deve incluir a geração de mais coprodutos em seu processo produtivo, como é o caso do biogás produzido com a queima de resíduos da batata. “O processo de produção gera uma água com uma calda orgânica vinda da batata. Vamos jogar isso em um biodigestor, que vai resultar na produção de um gás que será inserido na caldeira. Com isso a gente vai economizar 25% da biomassa que tiramos da floresta para alimentar a caldeira”, explica.

A possibilidade da produção de mais um coproduto também foi apontada pela equipe da Efficientia: o gás carbônico (CO<sub>2</sub>), que poderia ser vendido para a indústria de bebidas. Mas esse processo ainda não deve entrar no planejamento da Bem Brasil nesse primeiro momento. “Para mim essa é uma informação nova, mas podemos pensar: é mais um negócio dentro do nosso processo de produção”, diz.

Mercado - De acordo com dados da Euromonitor International, o mercado de batatas congeladas no Brasil movimentou R\$ 382 milhões em 2014. O segmento cresceu, em média, 17,75% ao ano entre 2009 e 2014. Até 2019, vai desacelerar e avançar, em média, 4,3% ao ano, chegando ao fim do período a R\$ 470,9 milhões. Do total, 75% das vendas são destinadas ao setor de alimentação fora do lar. O restante é vendido em supermercados.

## Preço da batata mais que dobra com redução da oferta causada por chuvas

**Disponível em:** <http://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/preco-batata-mais-que-dobra-com-reducao-oferta-causada-por-chuvas-60529>

**Data:** 22/01/2016

Saca de 50 kg do produto passou de R\$ 70 para R\$ 150 em Minas Gerais. Recomendação aos produtores é esperar solo secar para iniciar colheita

O excesso de chuvas tem prejudicado a colheita da batata em várias regiões do país e trazido perdas aos agricultores. Com a redução da oferta, o preço do produto mais do que dobrou no mercado – a saca de 50 kg de batata, normalmente cotada a R\$ 70, é vendida por até R\$ 150 em Minas Gerais.

O Triângulo Mineiro, responsável por 20% da produção nacional de batata, recebeu em janeiro cerca de 300 mm de chuva. A quantidade é quase quatro vezes maior do que o volume registrado no mesmo mês de 2015. Além de prejudicar a colheita, a umidade pode apodrecer os frutos e trazer doenças para as folhas.

Produtor no município de Perdizes, que fica na região, Marcos Mamoro está com a colheita atrasada em uma semana. As chuvas atrasaram na retirada do produto e devm causar perdas de cerca de 15%. “Eu esperava colher cerca de 800 sacas de batata lavada, mas, pelo que estou vendo, vou conseguir apenas umas 650 sacas”, diz.

Com muita chuva, as pulverizações na cultura ficam comprometidas, o que pode ocasionar o aumento de pragas na lavoura, afirma o engenheiro eirónimo Israel Nardin. Segundo ele, doenças fúngicas

como a requeima e a pinta preta são favorecidas pela alta umidade, assim como problemas de origem bacteriana, como canela preta na parte aérea e a prodridão dos tubérculos.

De acordo com Marcos Mamoro, a maioria dos produtores não está conseguindo colher, e isso faz os preços dispararem. “É a lei da oferta e procura”. Os preços devem continuar em alta, pelo menos por mais algum tempo. Mesmo com o fim das chuvas, ainda é preciso esperar o solo absorver a água para iniciar a colheita.

O agrônomo Nardin aconselha que os produtores de batata aguardem alguns dias para o solo absorver a água, antes de iniciar a colheita. “Uma lavoura muito molhada pode ocasionar desgaste de máquinas e também degradar o solo”, afirma.

**Assista ao vídeo -**

**<http://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/preco-batata-mais-que-dobra-com-reducao-oferta-causada-por-chuvas-60529>**

# Preços da batata inglesa, cebola e tomate dispararam nas primeiras semanas do ano

**Disponível em:**

[http://www.jornaldaparaiba.com.br/economia/noticia/165168\\_precos-da-batata--cebola-e-tomate-dispararam-no-inicio-deste-ano](http://www.jornaldaparaiba.com.br/economia/noticia/165168_precos-da-batata--cebola-e-tomate-dispararam-no-inicio-deste-ano)

**Data:** 23/01/2016

Altas são devido às questões sazonais e climáticas nas regiões produtoras. Se o consumidor optar em comprar no mercado público, terá economia de quase 25%.

O mês de janeiro chegou com maior custo dos hortifrutigranjeiros no bolso do consumidor. Preços de batata inglesa, tomate, cenoura e inhame tiveram fortes altas no início deste ano devido às questões sazonais e climáticas nas regiões produtoras. No entanto, se o consumidor de João Pessoa optar em comprar no mercado público ou feira livre, ele pode ter uma economia de quase 25% na compra de 12 itens. Essa alternativa ainda afasta o risco da dona de casa esbarrar na grande variação de preço registrada em alguns supermercados da capital paraibana.

Em uma pesquisa informal realizada pela reportagem nos mercados públicos em João Pessoa, foi possível perceber uma diferença de até 60% em itens individuais nas comparações de preços dos hortifrutigranjeiros praticados nos supermercados listados em uma pesquisa da Secretaria Municipal de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon-JP).

Na comparação, foi considerado o preço médio verificado no mercado público com o dos supermercados mencionados na pesquisa do órgão.



Uns dos valores que mais chamaram a atenção com relação à redução de custo foram observados no tomate (-66%), na cenoura (-47,5%) e no inhame (-22%). Enquanto no supermercado o preço médio do tomate era R\$ 6,64, no mercado custava R\$ 4,00. O valor da cenoura saiu de R\$ 5,91 para R\$ 4,00. O valor da cenoura saiu de R\$ 5,91 para R\$ 4,00 e o do inhame de R\$ 11,19 para R\$ 9,00.

Vale lembrar que na pesquisa feita nos supermercados, o Procon-JP encontrou variações de preço de até 206,28%, dependendo do local visitado. Esse foi o caso do repolho verde, cujo valor variou de R\$ 3,98 a R\$ 12,19 o quilo. Por isso, ao ir às compras é importante investir na pesquisa de preço para não onerar ainda mais o orçamento doméstico. “O Procon não tem controle sobre essa diferença entre os valores aplicados pelos supermercados porque não existe estabelecimento de preço e o mercado segue a lei da oferta e da procura. Por isso, cabe ao consumidor pechinchar, porque é bom para ele e para a coletividade. Evitando a compra nos locais mais caros, o valor tende a baixar.”, afirmou o secretário do Procon-JP, Helton Renê.

Segundo Renê, outra dica é reunir mais de um consumidor e levar os hortifrutigranjeiros em maior quantidade. “O mercado se nivela conforme o comportamento do consumidor”, destacou. Para ele, alguns fatores contribuem para maior diferença de preço entre os estabelecimentos com a estrutura e conforto que a empresa oferece. Isso agrega valor ao produto final.

## Mc Donald's do Japão passará a vender batatas fritas com cobertura de chocolate

**Disponível em:** <http://www.ipcdigital.com/gastronomia/mc-donalds-do-japao-passara-a-vender-batatas-fritas-com-cobertura-de-chocolate/>

**Data:** 20/01/2016



Esqueça o Ketchup. O Mc Donald's Japão anunciou ontem que lançará o McChoco Potato, que consiste em batatas-fritas com coberturas de chocolate branco e preto.

Segundo a empresa, as batatas terão um sabor harmonioso, misturando doce e salgado. O McChoco Potato será lançado no dia 26 de janeiro (terça-feira). Preço 330 ienes (na compra de um combo, por mais 60 ienes é possível substituir a batata comum pela batata com cobertura de chocolate).

# Estudo associa consumo alto de batatas a risco de diabetes na gravidez

**Disponível em:**

[http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2016/01/160113\\_batatas\\_gravid ez\\_diabetes\\_rm](http://www.bbc.com/portuguese/noticias/2016/01/160113_batatas_gravid ez_diabetes_rm)

**Data:** 15/01/2016



Um estudo realizado nos Estados Unidos sugere que comer batata por vários dias da semana pode aumentar o risco de mulheres desenvolverem diabetes durante a gravidez.

Os autores acreditam que o risco ocorre porque o amido nas batatas pode desencadear um aumento acentuado nos níveis de açúcar no sangue durante a gravidez.

A gravidez coloca "exigências adicionais" ao corpo e muitas mulheres desenvolvem um tipo de diabetes temporária conhecida como diabetes gestacional - que geralmente não perdura após o nascimento do bebê, mas pode colocar a saúde dele e da mãe em risco a longo prazo.

O estudo tentou investigar o que tornava algumas mulheres mais propensas a esse tipo de diabetes durante a gravidez.

A pesquisa acompanhou enfermeiras que ficaram grávidas entre 1991 e 2001. Nenhuma delas tinha doenças crônicas antes da gestação.

A cada quatro anos, os pesquisadores pediam às mulheres que fornecessem informações sobre a frequência com que comiam batatas – e registravam os casos de diabetes gestacional.

Durante um período de 10 anos, houve 21.693 gestações, das quais 854 acabaram afetadas por diabetes.

O estudo levou em consideração também alguns fatores de risco, como idade, histórico familiar de diabetes, dieta geral, atividade física e obesidade.

O resultado sugeriu que as mulheres que comiam de 2 a 4 porções de 100g de batatas cozidas, fritas ou em purê durante a semana, teriam 27% de chance de desenvolver a doença na gestação.

Leia também: Casal transforma câncer de filho em videogame para 'exorcizar' dor da perda

Aquelas que comiam mais do que cinco porções de batatas por semana tinham um risco de 50%.

Os pesquisadores estimam que se as mulheres trocarem batatas por vegetais ou grãos pelo menos duas vezes por semana, seu risco de diabetes cairia para 9% a 12%.

Cuilin Zhang, principal autor do estudo, do National Institute of Health in Maryland (EUA), ressaltou a importância dos resultados.

"Diabetes gestacional pode levar mulheres a desenvolver pré-eclampsia durante a gravidez e hipertensão", disse ela. "Isso pode afetar o bebê de alguma forma e, no longo prazo, a mãe pode ter um risco mais alto de desenvolver diabetes tipo 2."

### Conclusões

Mas especialistas britânicos reforçaram que não há evidências o suficiente para alertar as mulheres grávidas pedindo que parassem de comer muita batata.

"O estudo não prova que comer mais batatas antes de engravidar irá aumentar o risco de uma mulher desenvolver diabetes gestacional, mas com certeza mostra uma possível e potencial associação entre as duas coisas", afirmou Emily Burns, da instituição Diabetes UK.

"O que nós efetivamente sabemos é que mulheres podem reduzir significativamente o risco de desenvolver diabetes gestacional administrando melhor seu peso por meio de uma dieta saudável, balanceada e com atividades físicas."

O chefe de ciência nutricional do Sistema de Saúde Pública da Inglaterra, Louis Levy, também reforça que não dá para concluir nada apenas com esse estudo.

"Como os próprios autores reconhecem, não é possível comprovar causa e efeito nesse estudo", disse. "As evidências científicas nos dizem que temos de comer mais alimentos ricos em amido, como batatas, pão, massas e arroz, bem como frutas e legumes, para aumentar o consumo de fibras e proteger a saúde do intestino."

"Nosso conselho continua a ser o mesmo: refeições com uma variedade de alimentos ricos em amido, incluindo as batatas com casca, e uma variedade de grãos integrais sempre que possível."



# Produtores de batata de SP vão aos EUA buscar tecnologia

**Disponível em:**

<http://www.canalrural.com.br/noticias/agricultura/produtores-batata-vaos-eua-buscar-tecnologia-60468>

**Data:** 17/01/2016

Grupo participa da maior feira do setor no país, a Potato Expo, e fez roteiro de visitas por propriedades e entidades ligadas ao cultivo do tubérculo.

Um grupo de 27 produtores de batata do interior paulista está em visita aos Estados Unidos para buscar novas tecnologias para a cultura. Além de visitar fazendas produtoras e distribuidoras do tubérculo, os brasileiros participaram, de 12 a 14 de janeiro, da Potato Expo 2016, maior feira do setor no mercado americano, realizada na cidade de Las Vegas.

Os produtores são das regiões dos municípios paulistas de Porto Ferreira, Casa Branca, Divinolândia e Vargem Grande do Sul.

Durante a Potato Expo, os agricultores têm participado de palestras abordando as mais recentes e importantes tecnologias para a cultura da batata. Simultaneamente à feira, é realizada uma exposição de máquinas, insumos, variedades e novas formas de comercialização.

Os produtores rurais também seguiram um roteiro de visitas por fazendas, associações, uma universidade e uma indústria de equipamentos. De acordo com o Adilson Pena, que faz parte do grupo, estas visitas mostram que o setor de batata no Brasil está bem

posicionado no mercado, mas pode melhorar especialmente em gestão, comercialização e organização do segmento.

A viagem teve iniciativa da empresa Qualicitrus e foi organizada pela CAEP Agrosky Viagens Técnicas.



## Dupla rende caminhoneiro e rouba carga de batata avaliada em R\$ 40 mil

**Disponível em:** <http://g1.globo.com/sp/sao-carlos-regiao/noticia/2016/01/dupla-rende-caminhoneiro-e-rouba-carga-de-batata-avaliada-em-r-40-mil.html>

**Data:** 28/01/2016

Assalto aconteceu durante a madrugada em Boa Esperança do Sul (SP).

Vítima de 52 anos foi colocada em carro e abandonada em um canavial.

Dois homens armados assaltaram um caminhoneiro e roubaram uma carga de batatas avaliada em R\$ 40 mil. A ação aconteceu durante a madrugada desta quinta-feira (28) no trevo que dá acesso a Boa Esperança do Sul (SP). Os suspeitos fugiram. O motorista de 52 anos foi rendido e preso no porta-malas de um carro.

Segundo a Polícia Militar, o caminhoneiro relatou que foi abordado pela dupla, que estava em um carro de cor prata. Armado, o passageiro anunciou o assalto.

Os dois homens entraram no caminhão e colocaram um capuz na vítima. O caminhoneiro foi colocado no porta-malas do carro e abandonado em um canavial.

O motorista conseguiu sair do veículo e andou até o posto da Polícia Rodoviária. De lá, ele foi levado ao plantão policial de Araraquara para registrar a ocorrência.



## Fritura faz mal? Novo estudo revela que a fritura faz bem!

**Disponível em:** <https://www.greenme.com.br/alimentar-se/alimentacao/2790-fritura-faz-mal-novo-estudo-revela-que-a-fritura-faz-bem>

**Data:** 26/01/2016



A fritura faz bem à saúde e ajuda a prevenir doenças, de acordo com um novo estudo recentemente publicado na revista Food Chemistry.

O segredo estaria no azeite de oliva extra-virgem pois o estudo revelou que os vegetais fritos no azeite mantiveram mais propriedades benéficas que os vegetais cozidos em água.

Da Universidade de Granada, Espanha, o estudo sustenta que a fritura em azeite de oliva produz uma maior quantidade de fenóis, oxidante que ajuda a prevenir o câncer, diabetes, perda de visão e outras doenças degenerativas. A descoberta é uma ode à dieta mediterrânea espanhola que usa em sua culinária muita verdura frita em azeite de oliva extra-virgem.

O objetivo do estudo era determinar as diferentes técnicas de cozimento e a manutenção das capacidades antioxidantes e dos compostos fenólicos nas hortaliças mais consumidas na dieta mediterrânea. Assim, os pesquisadores cozinharam porções de 120 gramas de cubos de

batata, abóbora, tomate e berinjela, sem sementes e pele. As hortaliças foram fritas e salteadas em azeite extra-virgem, bem como fervidas em água ou em água e azeite. Os resultados demonstraram que o uso do azeite durante a fritura incrementou o conteúdo de gordura mas também aumentou o conteúdo dos componentes fenólicos totais. Ou seja, umas calorias a mais mas muita saúde também a mais.

“Ao comparar o teor de fenólicos totais em comparação em relação aos legumes frescos, encontramos tanto aumentos como diminuições de acordo com a técnica aplicada. O azeite, como meio de transferência de calor, aumenta o teor de compostos fenólicos em vegetais, em comparação às outras técnicas de cozimento, tais como ferver, onde a transferência de calor ocorre através da água” diz Cristina Samaniego Sánchez professora e pesquisadora que conduziu o estudo.

Fritar, portanto, não é tão ruim como a gente pensa, mas existem recomendações para fritar com saúde: fritar no azeite extra-virgem de oliva e não deixar o azeite superar 180°C.



Uma coisa que eu particularmente faço por exemplo com a batata, é não mergulhar as batatas no azeite (até porque custa caro) e sim colocá-las sobre um fundo de azeite na frigideira antiaderente e tampar. Assim, a batata cozinha antes. Depois você abre a tampa e deixa a batata dourar. Fica igual à frita, só que mais saudável e econômica. Fica ótima se temperada com alecrim e 1 ou 2 dentes de alho inteiros.

**E viva a fritura!**

## Batatas fritas, croissants e queijo estão mais salgados

**Disponível em:**

[http://www.jn.pt/PaginalInicial/Nacional/Saude/Interior.aspx?content\\_id=4990402](http://www.jn.pt/PaginalInicial/Nacional/Saude/Interior.aspx?content_id=4990402)

**Data:** 20/01/2016



O teor de sal em produtos alimentares embalados aumentou, desde 2005, em 12 categorias de alimentos e reduziu noutras 16 categorias, segundo um estudo da associação Deco.

Foram analisadas pelos técnicos da Deco 30 categorias alimentares de um total de 250 alimentos: em 16 a concentração de sal baixou, em dois manteve-se e noutros 12 aumentou.

Os resultados recolhidos em 2015 pela Deco foram comparados com os de estudos realizados em 2005 e em 2011.

Verificou-se assim uma redução no teor do sal em produtos como a manteiga, o fiambre, o pão, a margarina ou os cereais de pequeno-almoço de chocolate.

Em contrapartida, os aperitivos de milho, os croissants, as batatas fritas e o queijo flamengo estão mais salgados do que há 10 anos.

"O caso dos croissants é surpreendente pela negativa. Um produto geralmente apontado pelos elevados níveis de gordura ou de açúcar tem também muito sal. Os croissants analisados apresentavam entre 0,9 e 1,3 gramas de sal por 100 gramas, quase o mesmo do pão de forma embalado", refere a associação de defesa do consumidor.

Contudo, foram os aperitivos de milho o produto que registou um maior aumento (70%): ao consumir uma dose de 30 gramas ingere-se cerca de 10% da quantidade diária de sal recomendada.

A Deco recorda que o consumo diário de sal em Portugal baixou 1,7 gramas desde 2009, mas que se continua a ingerir mais do dobro da quantidade recomendada pela Organização Mundial da Saúde.