BATATA - SINOPSE VIRTUAL 04/2016

Marcador molecular pode ajudar a criação de melhores variedades de batata

Disponível em: http://potatopro.com/news/2016/molecular-marker-high-calcium-trait-can-help-breeding-better-potato-varieties

Data:24/02/2016

Os investigadores descobriram que nesta variedade selvagem da batata (Solanum microdontum), os níveis de cálcio são cerca de sete vezes maior do que em uma batata regular. Eles desenvolveram um marcador molecular para facilitar a transferência da característica alta de cálcio de variedades de batata (Cortesia: John Bamberg)

Alguma vez você já cortou uma batata para encontrar um local escuro ou parte oca? As primeiras pesquisas mostram que esses defeitos são provavelmente o resultado de deficiências de cálcio na batata - e que o cálcio no tubérculo é geneticamente ligado à qualidade do tubérculo. Nem os consumidores em supermercados, nem as empresas que fazem batatas fritas querem esses defeitos (baixos níveis de cálcio). Além das questões cosméticas, estas batatas são mais propensas a apodrecer. Variedades mais cultivadas de batatas têm naturalmente níveis baixos de cálcio. Então, os pesquisadores do USDA-ARS e da Universidade de Wisconsin-Madison, incluindo Shelley Jansky, John Bamberg, e Jiwan Palta analisam batatas selvagens. Sua finalidade: para produzir novas cultivares de batata com níveis elevados de cálcio. Muitos parentes de batata selvagem ainda estão presentes na América do Sul. Sua presença significa plantas de batata dos produtores dessa região que muitas vezes trocam genes com espécies selvagens. Shelley Jansky, Research geneticista na Unidade de Olericultura Investigação do Serviço de Pesquisa USDA-Agricultural e professor associado no Departamento de Horticultura da Universidade de Wisconsin-Madison:

"Essa é uma maneira que eles continuam a evoluir à medida que as mudanças climáticas ou como mudança de doenças e pragas padrões."

"Mas (nos Estados Unidos), removemos nossas batatas daquele ambiente. Temos de produzir novos genes a partir desses parentes silvestres quando queremos melhorar as nossas cultivares".

Estes parentes selvagens são um recurso valioso para os cientistas em todo o país. Jansky:

"Se você vai lá [América do Sul, PP] à unidade ao longo da estrada você pode ver essas plantas selvagens daninhas que crescem ao longo das estradas e campos."

E assim foi com a procura de uma batata elevada de cálcio. A equipe encontrou uma batata selvagem com quase sete vezes mais cálcio do que uma variedade de costume. O próximo trabalho foi isolar a característica de cálcio. Jansky e seus colegas cruzaram as batatas de alta e baixa de cálcio. As gerações resultantes apresentaram um 'molecular marker'-um padrão no DNA natural da planta. Esse padrão levou os pesquisadores à característica de cálcio da planta.

A equipe de Shelley Jansky melhorou a qualidade da batata por cruzamento com batatas selvagens da América do Sul. (Cortesia: Shelley Jansky)

Jansky:
"Encontrar esse marcador irá permitir-nos outros programas de melhoramento genético para progredir mais rapidamente na criação de plantas de batata com alto teor de cálcio no tubérculo." "Este tem sido difícil e, no passado demorado. Você tem que crescer todas as populações, colher os tubérculos, e, em seguida, analisar os tubérculos para o traço que você está olhando - neste caso os níveis de cálcio nos tubérculos. E isso é um processo longo e trabalhoso".
Um programa de melhoramento típico cresce e avalia até 100.000 mudas por ano. Demora entre 10-15 anos para lançar uma variedade particular da planta. No entanto, o processo simplifica com marcadores moleculares conhecidos. Yong Suk Chung, o primeiro autor deste estudo:

"Nós podemos coletar DNA a partir de mudas e verifica-se estes marcadores moleculares" "Se você tem o marcador presente, então você pode selecionar essas mudas e guardar uma quantidade enorme de tempo e trabalho".

Fonte: Sociedade Americana de Agronomia

Detectados em Espanha besouros de pulga da batata (Epitrix similaris)

Disponível em: http://potatopro.com/news/2016/detectan-en-espa%C3%B1a-la-pulguilla-de-la-papa-epitrix-similaris

Data:14/02/2016

O Ministério da Água, Agricultura e a advertência aos produtores da região detectaram em áreas de Galicia, Asturias e Andaluzia a presença de uma praga quarentenária chamado "Epitrix similaris ', conhecido como pulga da batata.
Dado o potencial de importância da presença do parasita em batatas para exportação, o Ministério da Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente convocou os CEOs competentes das comunidades autônomas, que transmitiram a necessidade de uma exploração intensiva em áreas de produção de batata.
Entre as medidas estabelecidas pela legislação para a exportação de batata de áreas afetadas por esta praga destaca-se escovar ou lavar os tubérculos para remover qualquer tipo de solo, conforme relatado pelo governo regional em um comunicado.

Este processo pode influenciar a variedade de exportação extratemprana, devido ao aumento dos custos de comercialização.

Neste sentido, o Ministério criou um programa de exploração abrangente que terá lugar em plantações comerciais, aqueles para consumo e comercialização de lojas próprias.

O Director-Geral da Agricultura, Pecuária, Pesca e da Aquicultura, Carmen Teodora Morales lembrou a indústria que "é muito importante saber a origem da batata, analisar possíveis sintomas externos antes de iniciar a plantação e colaborar com a administração regional na monitorização culturas de plantas".

Morales acrescentou que "foi elaborado um plano de pesquisa, como dirigido pelo Ministério, o que obriga os produtores a informar o Serviço Fitossanitário suspeita a presença deste organismo prejudicial".

'Epitrix similaris' besouro é nativo da América do Norte, onde é generalizada, introduzida acidentalmente na Europa, através de Portugal, e, atualmente, também presente na Espanha.

Os adultos são de tamanho pequeno e oval e estão localizados nos folhetos das folhas onde se alimentam. As pores são realizadas na base da planta e as lagartas recentemente emergiram migram para a área, onde as raízes e tubérculos executam uma série de galerias na sua superfície muito característico, mais tarde para tornar a pupa na terra.

Finalmente, os sintomas mais significativos são a presença de poços e pequenos furos nas folhas e a existência de galerias em batatas quando a colheita.

Empresa vende pacotes de batatas com DVDs de 'Perdido em Marte'

Disponível em:
http://revistagalileu.globo.com/blogs/buzz/noticia/2016/02/empresa-vende-pacotes-de-batatas-com-dvds-de-perdido-em-marte.html

Data:16/02/2016

No filme Perdido em Marte, Matt Damon interpreta o astronauta Mark Watney, que é deixado para trás por sua equipe em uma missão em Marte. Para conseguir sobreviver até que a NASA envie uma expedição para buscá-lo, ele usa seus conhecimentos em botânica para cultivar batatas em solo marciano.
Uma empresa britânica conseguiu transformar o enredo do filme em uma estratégia de marketing brilhante. A Albert Bartlett, que vende

batatas desde a década de 1940, fez uma parceria com a Fox, distribuidora de Perdido em Marte, para vender os DVDs do longa na mesma seção dos seus produtos.
A Albert Bartlett, inclusive, presenteou um de seus clientes com uma visita ao Kennedy Space Center Visitor Complex, na Flórida, nos Estados Unidos, por meio de um sorteio.

Batatas vermelhas contrariando tendência, experimentando aumento nas vendas

Disponível em:
http://bangordailynews.com/2016/02/16/news/aroostook/red-potatoes-bucking-trend-experiencing-rise-in-sales-2/

Data: 16/02/2016

Enquanto funcionários da indústria de batata dizem que 2015 foi um ano mais lento para as vendas de batatas frescas em Maine, uma variedade fez reverter a tendência - batatas vermelhas.

Das mais de 20 variedades de batatas plantadas por produtores em todo o estado, o Burbank avermelhado é o mais popular. Conhecida como uma batata seca, branco, que é bom para o cozimento, triturar e fazer batatas fritas, o ruivo respondeu por 39,4 por cento de todos os 51.000 acres de batatas plantadas em Maine no ano passado, de acordo com o National Serviço de Estatística Agrícola.
Mas esta categoria de batata finalizou 2015 com um volume de vendas para baixo de 2,2 por cento global e da maior venda de Burbank russet para baixo de 3,2 por cento, de acordo com dados da Nielsen FreshFacts.

Variedades de batata vermelha, como Norland, Viking e Chieftain, no entanto, terminou o ano ligeiramente à frente com o volume subindo 0,4 por cento. Batatas vermelhas tocou-se 23,3 por cento de todos os dólares de batata doce, e foi responsável por 26,8 por cento de todas as unidades de batatas frescas vendidas, segundo a Nielsen.

A variedade mais popular de batatas vermelhas plantadas por produtores em Maine é Norland, que cresceu a representar cerca de 4,1 por cento da colheita da batata no ano passado.

Don Flannery, diretor executivo do Conselho de batata em Maine, disse recentemente que ele não estava surpreso ao ouvir sobre a popularidade de batatas vermelhas crescentes.

"Eu tenho ouvido que há algum tempo", disse ele. "Eu não sou certo porque estamos vendo essa tendência de batata vermelha, mas eu realmente não estou surpreso por ele. Nós não plantamos um monte de batatas vermelhas no Maine, plantamos muito mais brancas. Mas há um número justo, porque Pineland Farms Naturalmente Batatas Mars Hill põe para fora um produto de batata amassada redskin ".

Batatas vermelhas são uma variedade de cera que tem uma pele lisa, fina, comestível. Eles são baixos em amido, e os principais candidatos para a ferver e assar, e também funcionam bem em saladas e pratos gratinados.

Flannery disse que as batatas brancas são muitas vezes mais popular, simplesmente porque as pessoas "olham nas lojas em vez de seu paladar."

"Mas você chegar a restaurantes ou eventos especiais e as batatas vermelhas assadas são um item de menu popular," ele disse quarta-feira. "Eles estão em recuperação."

Marca de chocolates lança ovo com batata frita

Disponível em:
http://www.paraibatotal.com.br/noticias/2016/02/12/65418-marca-de-chocolates-lanca-ovo-com-batata-frita

Data:12/02/2016

Recheios inovadores prometem conquistar pela originalidade.

A marca Suklaá Chocolates lança para esta Páscoa os ovos de Batata Frita, Sorvete e Abacaxi. As novidades prometem agradar desde os paladares mais tradicionais até os mais singulares.
O ovo de Batata Frita leva na sua composição chocolate ao leite com batata frita ondulada. Já o Ovo de Sorvete, foi elaborado com casca de chocolate ao leite e duas opções de recheio: sorvete de chocolate com creme de Nutella ou recheio de sorvete de baunilha com creme de chocolate. Outra sensação é ovo de Abacaxi. Sua receita leva chocolate ao leite, recheio trufado de abacaxi e pedaços de abacaxi em calda.
A marca também tem como lançamento ovos de Amendoim, Corn flakes, Crocante de caju e Ovomaltine.
Para quem não quer sair da dieta, a novidade é ovo de Granola com uva passa, que contém chocolate 70% cacau orgânico e não tem lactose.

Lançamentos para a Páscoa:

- Mini Ovo de Batata Frita (85g): mini ovo chocolate ao leite com batata frita ondulada. R$ 10

Ovo de Sorvete:

- Chocolate com creme de Nutella (De 190g e 315g): chocolate ao leite, sorvete de chocolate, creme de Nutella e confeitos. A partir de R$ 41.

- Baunilha com creme de chocolate (De 190g e 315g): chocolate ao leite, sorvete de baunilha, creme de chocolate e confeitos. A partir de R$37.

- Baunilha e chocolate (190g): chocolate ao leite, sorvete de baunilha com creme de chocolate, sorvete de chocolate com creme de Nutella e confeitos. R$ 39.

Rede de franquias Belga Mix, na contramão da crise, cresce mais de 100% em 2015

Disponível em: http://paranashop.com.br/2016/02/rede-de-franquias-belga-mix-na-contramao-da-crise-cresce-mais-de-100-em-2015.html

Data:22/02/2016

A rede de franquias Belga Mix, que comercializa batatas fritas em cone no conceito belga começa o ano de 2016 com motivos para comemorar: mesmo diante das incertezas econômicas de 2015 e de um cenário pouco otimista para os negócios em 2016, terminou o ano com um crescimento médio de mais de 100%.

Como explica o diretor da rede, Lucas Machado, por mês são comercializadas entre quatro e oito franquias que contam com total apoio de nossa equipe, desde a idealização da loja até seu pleno funcionamento. A rede totaliza atualmente 60 lojas, das quais 30 estão em operação e as demais em fase de implantação. “Para 2016 nossos planos são ainda mais agressivos e estamos focados no crescimento sustentável da marca em nosso plano de expansão com foco em todo País”, diz.

Com um faturamento médio mensal de R$50mil, as mais de 30 franquias em operação comercializam mais de 3mil cones de batata frita por dia e garantem aos franqueados uma margem de lucro de até 20% sobre o faturamento bruto da unidade em que são responsáveis. “A simplicidade do negócio em si, por comercializarmos um único produto, aliado ao investimento acessível e retorno em curto prazo são os principais fatores que têm impulsionado o crescimento da Belga Mix”, declara Machado.

O diferencial do produto

Com a batata frita como carro-chefe da rede, o modo de preparo faz toda a diferença, pois a inspiração é no país de origem da iguaria, a Bélgica. Além de serem frescas, as batatas recebem um corte mais grosso, o que preserva o sabor e a maciez do produto.

Servidas em cone, a Belga Mix ainda oferece opções de 10 molhos especiais: picles, maionese com azeitona preta, tártaro, barbecue, catchup, maionese, rose, mostarda, mostarda com mel e maionese apimentada), e quatro opções de coberturas: cheddar, requeijão, queijo ralado e bacon. As porções são vendidas a partir de R$6, e podem variar de acordo com o tamanho e a quantidade de molhos.

Raio-X:

Empresa: Belga Mix
Investimento inicial: R$ 106.000,00
Taxa de franquia: R$25.000,00 (fixo)
Previsão de retorno do investimento: 12 a 18 meses
Faturamento mensal bruto (média): R$ 50.000,00
Lucratividade: 15 a 20%

Número de unidades: 60 (31 abertas – 20 procurando ponto – 9 em obras)
Perfil de franqueados: O franqueado ideal deve possuir um perfil mais gestor do que investidor propriamente dito. O franqueado bem sucedido é aquele que possui diversas características, virtudes e atributos que justificam o seu sucesso, entre as quais se destacam: liderança, comprometimento, capacidade de motivar pessoas, habilidades de negociação além de uma ótima comunicação verbal e escrita.

Peru está desenvolvendo novas variedades de batata

Disponível em: http://infoandina.org/node/65721

Data:15/02/2016

Você já esgotou todas as mais de 3.000 variedades de batatas e estão prontos para um novo sabor? Parece que novas variedades estão vindo em nossa direção!
O Programa Nacional de Inovação Agrícola (NAIP), do Instituto Nacional de Inovação Agrária (INIA) e do Centro Internacional da Batata (CIP) assinaram quatro acordos para disponibilizar fundos para realizar pesquisas sobre a produção de novas variedades de batata.

Os acordos foram assinados por Benjamin Quijandría, diretor executivo da NAIP e Barbara Wells, Director Geral da CIP.
Com as suas assinaturas, chegaram a quantidade total de S /. 8 milhões em financiamento , com S /. 5 milhões do PNIA e S /. 3 milhões do CIP.
"Dos 107 projetos vencedores, 4 deles pertencem ao CIP e foram desenvolvidos com o apoio de pesquisadores do INIA, que irão reforçar as suas capacidades técnicas em eventos nacionais e internacionais", Benjamín Quijandría, diretor executivo da NAIP, de acordo com a agência de notícias Andina .

Os projetos vencedores incluem:

1) Caracterização das populações Phytopthorainfestans e Ralstonia solanacearum em três regiões agro-ecológicas do Peru, e fortalecimento da capacidade do INIA para a monitorização contínua dos principais patógenos de batatas, que receberá 1,185,328.57 Sol (319,214.184 euros) em financiamento do PNIA.

2) Desenvolvimento de métodos de diagnóstico fitossanitário para melhorar a distribuição, repatriação e uso de sementes livres de vírus de Oca, olluco, Mashua e Yacón, que receberá 1,195,785.41 Sol (322,030.257 euros).

3) O uso eficaz de água para as culturas de batata em zonas áridas, melhorando o manejo da irrigação com o acompanhamento do estado da água para combater as alterações climáticas, com um financiamento no montante de 1,2 milhões Sol (323,165.264 euros).

4) virome batata no Peru e reforço da capacidade do INIA e do National Agricultural University La Molina (UNALM) para diagnosticar patógenos com técnicas state-of-the-art, contribuindo assim para enfrentar o risco de doenças emergentes, como resultado do aquecimento global , com um orçamento de 1,199,498.03 Sol (323,030.081 euros).

Espanha promove a inovação na cadeia de batata na África

Disponível em: http://potatopro.com/news/2016/espa%C3%B1a-promueve-la-innovaci%C3%B3n-de-la-cadena-de-la-papa-en-%C3%A1frica

Data:18/02/2016

O Instituto Basco de Pesquisa Agrícola e Desenvolvimento Neiker-Tecnalia empresa pública do Departamento de Desenvolvimento Econômico e Competitividade do Governo Basco, a empresa INKOA SYSTEMS SL e um consórcio de quatro países africanos que participam atualmente no projeto ESPÍRITO (Reforço das Capacidades de Fomento ao longo de batata cadeias de valor da inovação na África Oriental), que visa promover a inovação em toda a cadeia de valor da batata na África Oriental.

INKOA SISTEMAS atua como coordenador do projeto e, juntamente com Neiker-Tecnalia lida com a parte técnica desta iniciativa, que desenterra centros de pesquisa na Tanzânia, Ruanda, Uganda e Quênia envolvidos. O projeto é de grande importância uma vez que a batata desempenha um papel fundamental na luta contra a fome e a pobreza extrema.

O projeto espírito tem quatro objetivos principais: a criação de novos grupos formados por organizações de investigação em países da África Oriental, aumentar o financiamento dos centros de investigação locais envolvidos em pesquisar a batata, integram as partes interessadas na cadeia de valor da batata (organizações de agricultores, empresas de processamento, etc.) em novos projetos de investigação e implementar tecnologias inovadoras relevantes do setor. Para atingir essas metas, o projeto tem programa de financiamento da União ACP S & T II Europeia.

A produção de batata dobrou desde 1994 na África sub-saariana, e 70% desse crescimento está concentrado na África Oriental, onde é produzido quase inteiramente por agricultores de pequena escala. É um alimento com uma crescente demanda por produtos frescos e processados (batatas fritas, batatas fritas, congelados, etc.), especialmente em áreas urbanas, que estão crescendo rapidamente. Portanto, o projeto SPIRIT vai ajudar os países em desenvolvimento a reduzir a sua dependência das importações e desenvolverá fortemente o setor local. Além disso, a promoção e inovação desta cultura vai gerar novas oportunidades de emprego, especialmente das mulheres e ajudar a reduzir a inflação dos preços dos alimentos.

O envolvimento dos atores locais é essencial no programa ESPÍRITO; Por isso, foi formado um consórcio formado pelo Instituto de Pesquisa Agrícola -Uyole (ARI-Uyole) - Tanzânia; da Faculdade de Agricultura, Ciência Animal e Veterinária (CAVM) do Ruanda; Universidade Makerere (MAK), Uganda; e da Universidade de Nairobi (UON) do Quênia. Estas entidades terão uma chave para cumprir a meta de transferir conhecimento e disseminar os resultados do projeto. Atualmente, existem grandes dificuldades para a transferência ao longo da cadeia de valor da batata, de modo que o projeto ESPÍRITO afetará angariação de fundos que permitem a contagem do setor da batata com estruturas e tecnologias adequadas para a sua promoção e desenvolvimento.

Colheita do grampo

O setor da batata é de grande relevância nos quatro países participantes, como demonstrado no número de agricultores que cultivam 500.000 em Uganda, 700.000 na Tanzânia, Ruanda 1.109.000 e 650.000 no Quênia. A contribuição da agricultura para o produto interno bruto varia de 24,2% a 42% no Quênia Uganda. Na África Oriental, a batata é uma cultura básica e, no caso do consumo de Ruanda atinge 125 kg por pessoa por ano. É, portanto, um produto agrícola que contribui decisivamente na seguriad alimentos ea renda da população.

A colheita da batata no leste da África é caracterizada por baixa produtividade, que é de 7 a 15 toneladas por hectare, enquanto na Europa é de 60 toneladas. Isto é principalmente devido à escassez de água e falta de irrigação, o uso de variedades pouco adaptados às condições climáticas e ao baixo uso de sementes certificadas, entre outros fatores. ESPÍRITO afetar todos estes aspectos para melhorar o rendimento das culturas.

Outro objetivo do projeto é promover a criação de associações de agricultores e melhorar os já existentes, que sofrem de má organização e falta de recursos humanos e financeiros. O programa ajudará a melhorar a coordenação entre compradorees, produtores, instituições e outros agentes que compõem a cadeia de valor da batata.

O Projeto ESPÍRITO (FED / 2013 / 330-228) foi financiado pelo programa ACP S & T II da União Europeia.

Fonte: Neiker-Tecnalia

McDonald abre primeiro restaurante no Cazaquistão, em 08 de março de 2016

Disponível em: http://potatopro.com/news/2016/mcdonalds-opens-first-restaurant-kazakhstan-march-8-2016

Data:25/02/2016

Primeiro restaurante McDonalds será aberto em 08 de março de 2016 na capital do Cazaquistão, Astana. Um segundo restaurante está previsto para abrir em Almaty mais tarde, em 2016, que é parte de um plano para abrir cerca de 15 restaurantes adicionais no país ao longo dos próximos cinco anos.

Anunciou hoje a Corporação McDonalds que o restaurante do primeiro McDonalds no Cazaquistão será aberto em Astana, em 8 de março de 2016. Cazaquistão entrará na lista dos 120 países onde os restaurantes McDonald estão localizados. O restaurante será de propriedade e operado pelo empresário local Kairat Boranbayev, que é franqueado de

uma corrente McDonald na Bielorrússia. O primeiro restaurante para abrir em Astana terá uma duração de 9.000 pés quadrados e oferecerá mais de 200 assentos. O restaurante reflete elementos de design moderno, com uma gama completa de serviços exclusivos para os restaurantes McDonald em todo o mundo, incluindo uma quiosques de auto-order drive-thru e. O menu contará com mundialmente famoso Big Mac, batatas fritas e Chicken McNuggets. Um segundo restaurante está prevista para abrir em Almaty mais tarde, em 2016, que é parte de um plano para abrir cerca de 15 restaurantes adicionais no país ao longo dos próximos cinco anos. Steve Easterbrook, presidente McDonald e CEO:
"Estamos orgulhosos de trazer McDonald para o Cazaquistão." "Estamos ansiosos para se tornar uma parte da cultura local e proporcionando uma experiência moderna e progressista restaurante à medida que continuamos a crescer a nossa marca internacionalmente".

Khamzat Khasbulatov, McDonald da Rússia Presidente:
"Estamos satisfeitos com a parceria com nosso franqueado Kairat para fazer um destino acolhedor McDonald para os milhões de pessoas do Cazaquistão." "Kairat tem um fundo de negócios diversificado e um histórico comprovado de funcionamento de empreendimentos de sucesso em seu país de origem, bem como a nossa restaurantes em Belarus ".
Boranbayev é CEO do maior grupo de exploração do Cazaquistão, Almaly Asset Management Company. Operações no Cazaquistão será executado por Managing Director, Alexey Fillipenko, que anteriormente trabalhou para a Rússia McDonald. Boranbayev:

"Eu tenho uma enorme quantidade de paixão por McDonald, que é uma das marcas mais conhecidas do mundo e eu estou orgulhoso de ser um parceiro no desenvolvimento da marca dentro do meu país de origem." "Esta abertura vai criar novos postos de trabalho e trazer o experiência de alimentos de qualidade e conveniência incomparável em um ambiente moderno e confortável para os nossos clientes ".

Fonte: Corporação McDonald

Australiano decide comer apenas batatas em 2016 e perde 17 kg em 2 meses

Disponível em:
http://epocanegocios.globo.com/Vida/noticia/2016/02/australiano-decide-comer-apenas-batatas-em-2016-ja-perdeu-17-kg.html

Data:24/02/2016

Batata doce, poucos temperos, suplemento de vitamina B12 e leite de soja são as poucas exceções para obter os nutrientes necessários para sobreviver a este experimento

Andrew Taylor é um australiano de 35 anos que, como muitas pessoas, decidiu começar uma dieta rigorosa com o objetivo de perder peso e superar seu vício por comida. No entanto, sua escolha de dieta chama atenção. Andrew resolveu se alimentar apenas de batatas em 2016.
"(A ideia) veio no começo de dezembro quando eu estava pensando sobre o meu relacionamento com a comida. Eu me diagnostiquei com um vício por comida," disse o australiano para o Daily Mail. "Eu então

decidi pensar em um alimento que eu pudesse comer exclusivamente e me veio à cabeça a batata."

O projeto foi batizado "Spud Fit" e já trouxe alguns resultados expressivos para Andrew. Ele perdeu 17 kg nos primeiros 55 dias de desafio. O "cabeça de batata" - como ficou conhecido online - pesava 151,7 kg quando começou o experimento.

Ele estabeleceu algumas regras para sua dieta. São elas: não pode usar óleo ou azeite para cozinhar e pode usar uma quantidade pequena alguns tipos de tempeiro. Isso resultou em uma dieta composta 99% de batata. A intenção dele é ter refeições sem graça para garantir um ano entediante em relação à comida e, dessa forma, melhorar sua relação com a sua alimentação.

"Eu estava pensando em um vício e em como me livrar dele" ele disse. Andrew defende que ao tornar suas refeições completamente enfadonhas, ele poderá ver a comida como um combustível e não como uma fonte de prazer e conforto. "Eu sinto que isso libertou meu cerébro. Já tem sido uma experiência muito positiva."

Por incrível que pareça, ele disse ainda não ter enjoado de batatas e começou a usar sua criatividade para criar pratos diferentes com o único ingrediente permitido. Andrew já comeu panqueca de batata feita com um pouco de farinha de batata. Seguindo a mesma lógica, ele conseguiu fazer um tipo de macarrão de batata, além da versão básica e insossa de batata assada.

Andrew incluiu a batata doce no cardápio também. Ele tem tomado um suplemento de vitamina B12 e admitiu nas redes sociais tomar um pouco de leite de soja.

O cabeça de batata recebeu diversas críticas de nutricionistas e médicos, mas ele insiste que possui acompanhamento médico e caso ele venha a adoecer por causa da dieta, voltará a comer outros alimentos.