

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

06/2016

Preços do tomate e da batata caíram em fevereiro, diz Conab

Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2016/03/preco-do-tomate-e-da-batata-caem-em-fevereiro-diz-conab>

Data: 22/03/2016

Levantamento da Companhia Nacional de Abastecimento atribui queda à diminuição das chuvas

A maior oferta de batata e de tomate reduziram os preços das hortaliças nas principais Centrais de Abastecimento (Ceasas) do Brasil. De acordo com o 3º Boletim Prohort de Comercialização de Hortigranjeiros nas Ceasas em 2016, publicado nesta terça-feira (22), o arrefecimento das chuvas nas principais zonas produtoras durante o último mês permitiram a redução dos valores.

No Espírito Santo, o preço do tomate apresentou diminuição de 53%, enquanto que o valor da batata caiu 39% em Recife. O levantamento da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab) contemplou custos de comercialização no atacado em fevereiro de 2016.

O excesso de chuvas no período de plantio e de colheita da cenoura, todavia, principalmente em Minas Gerais, na Bahia e em Goiás, atuou para reduzir a oferta, aumentando os valores de comercialização. Em março, a perspectiva é de manutenção da alta em níveis menos expressivos, uma vez que o comportamento do consumidor com a substituição do produto pode frear a elevação.

A cebola foi outro item com alta em alguns mercados atacadistas e baixa em outros, por conta da quantidade importada para o mercado interno. No primeiro semestre de 2015, foram adquiridas 9,5 mil toneladas de cebolas. Nos dois primeiros meses deste ano, houve entrada de 47,2 mil toneladas. Os mercados que registraram queda contaram com a produção nacional.

USPB tem um novo nome: Potatoes USA

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2016/united-states-potato-board-has-new-name-potatoes-usa>

Data: 21/03/2016



Conselheiros da Diretoria aprovaram um novo nome para o seu grupo de promoção agrícola. Durante 44th Annual Meeting do Conselho no Broadmoor Hotel, que votou para mudar a sua dba (fazendo negócios como-business nome) do Conselho de batata Estados Unidos, Conselho Potato EUA, ou USPB, às batatas EUA. Esta actualização de longo alcance vem na esteira da missão recém-criado da organização e plano

estratégico que também foram aprovados. Potatoes EUA existe para "fortalecer a demanda para as batatas norte-americanas." Nós somos o mundial campeão para as batatas norte-americanas, que representam 2.500 fazendas familiares crescem mais de 600 variedades de batatas. Promovemos US batatas em todas as formas, incluindo sementes, fresco, congelado, chipping e produtos desidratados. Nós fazer batatas emocionante! Nós criar uma mudança positiva na indústria através de abordagens inovadoras, colaborativas e inspiradoras em marketing, educação e pesquisa. O novo plano estratégico para Batatas EUA inclui a entrada coletivo de mais de 450 membros da indústria de batata nos Estados Unidos, a equipe Batatas EUA e agência do Conselho de Administração representantes de todo o mundo. Pensamentos, idéias, desejos, necessidades e desejos foram apresentados e documentados num período de 18 meses com início no verão de 2014. Com o acesso e utilização de mais de US \$ 6 milhões em financiamento USDA anualmente, batatas EUA trabalha em mais de 20 países ao redor do mundo. Exportações de batatas norte-americanas têm experimentado um crescimento sem precedentes nos últimos 30 anos e agora são responsáveis por 18 por cento da produção. Potatoes EUA Presidente e CEO Blair Richardson:

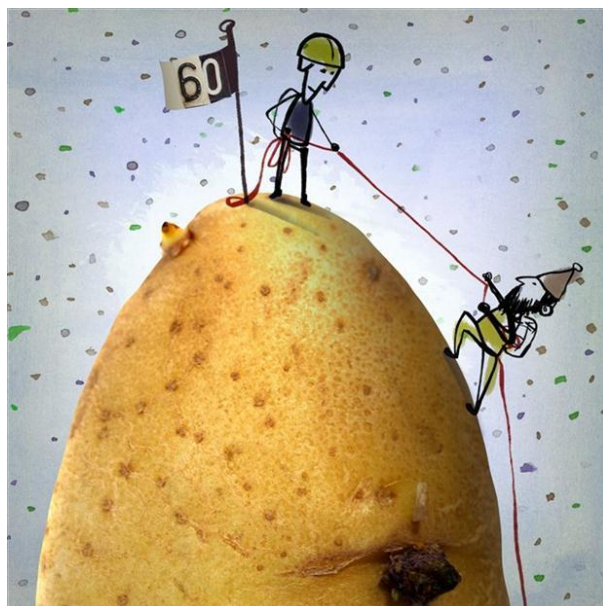
"Nos Estados Unidos, batatas EUA é o principal organizador da nutrição batata, pesquisa, educação e desenvolvimento varietal." "Nós vamos ter um impacto positivo sobre a demanda de longo prazo, a consciência do consumidor, os esforços de pesquisa e utilização de nossas batatas por foodservice e operadores de retalho, consumidores e outras entidades. " Batatas EUA Presidente Mike rosa e um dos 2.500 agricultores que cultiva batatas em Pasco, Washington:

"Batatas EUA está pronto para lutar pelo futuro desta indústria e terá uma abordagem agressiva ao fazê-lo." "A batata é uma parte essencial da dieta americana e deve ser algo que as pessoas podem desfrutar com orgulho. Com seu novo nome plano estratégico, missão e negócio, batatas EUA está preparado para liderar o caminho ".

O mundo se rende à Batata

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2016/el-mundo-se-rinde-ante-la-papa>

Data: 20/03/2016



Depois de arroz e trigo, batata é a terceira maior safra. Tanto o aumento do consumo que a Food and Agriculture Organization das Nações Unidas (FAO) disse que, desde o início dos anos 60, "o aumento da área de cultivo de batata no mundo em desenvolvimento superou a de todos outros produtos alimentares de base, e espera-se que até 2020 a demanda por batata dobro de 1993".

De acordo com o Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária (INTA) da Argentina 60 kg de batatas são consumidos per capita por ano. "Menos de 50% da produção de batata mundo é usada para consumo humano, quase um terço é usado como forragem (no México e na Europa Oriental, principalmente), grande parte do resto é usado para amido e muito pouco para álcool" acrescenta o relatório da INTA.

Peru é de longe o maior produtor de batatas na América Latina, seguido por Brasil e Argentina. Ao contrário do que acontece no país andino, onde a maioria dos produtores são trabalhadores independentes, no país que tem se concentrado em grandes plantações em crescimento. Por exemplo, nos anos 80, havia cerca de 3.000 agricultores que

plantaram em um terreno média de 40 hectares, e nos últimos anos, estima-se que existam cerca de 200 400 hectares cada.

exportações de batata são destinados principalmente para o Brasil e Chile, e, em menor medida, Uruguai e Paraguai. Peru é o maior consumidor da região, com cerca de 85 quilos per capita por ano, 10% a mais do que o que foi consumido cinco anos antes. Mundialmente, o consumo médio é de 30 quilogramas.

Em 2005, houve um fato curioso: pela primeira vez na história, os países em desenvolvimento exigiram mais batatas do que desenvolvidos.

60 quilos - consumo de batata per capita por ano

Agricultores colombianos da Associação Fedepapa rejeitam a importação de batatas para a indústria de transformação

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2016/colombian-farmers-association-fedepapa-rejects-import-potatoes-processing-industry>

Data: 23/03/2016



Fedepapa, a Federação dos produtores de batata na Colômbia rejeitou os repetidos pedidos que a indústria transformadora tem feito para importar batatas frescas, porque, de acordo com Fedepapa, a Colômbia

tem oferta suficiente. Fedepapa relatou que, apesar de ter o apoio do Ministério da Agricultura, Indústria " aborda a questão onde eles podem, para o Ministério do Comércio e depois para o Ministério da Presidência, mas o ministro da Agricultura, já não nos apoiaram ". neste sentido, José Manuel Garcia, Presidente da Fedepapa, disse que o país produziu 2,7 milhões de toneladas de batatas, o suficiente para satisfazer a demanda do país. Garcia disse que "a indústria só consumiu 8% da produção total do país, e que os restantes 92% foi vendido fresco nos mercados e supermercados." José Manuel Garcia, presidente da Fedepapa :

"Houve uma conversa sobre a importação de pré-cozidos de batata, que é legal e tem sido deslocando áreas de cultivo. No entanto, a indústria pediu ao Governo para importar batatas frescas por isso temos vindo fornecimento de informações sobre a produção para a indústria."

O líder sindical disse ainda que permitindo as importações de batata doce pode representar riscos sanitários para a produção colombiana e uma especulação nos preços que afetam os agricultores. José Manuel Garcia:

"Isso afetaria a comunidade porque a cultura da batata é um motor econômico nos municípios onde é cultivada."

Nova batata geneticamente modificada aprovada para o Canadá

Disponível em: <http://www.cbc.ca/news/canada/prince-edward-island/potato-gmo-farmers-food-crops-1.3504446>

Data: 24/03/2016



Health Canada e da Agência Canadense de Inspeção de Alimentos deu luz verde a uma nova batata geneticamente modificada na segunda-feira.

Batatas inatas são projetados para reduzir hematomas e manchas pretas e impedi-los de escurecimento. Eles foram criados pela empresa JR Simplot em Idaho.

Isso resultou em ensaios que apresentaram 15 por cento menos dessas batatas geneticamente modificadas tiveram que ser jogados fora pelos agricultores, de acordo com Kevin Maclsaac dos Produtores de Batata Nações do Canadá.

"É um grande negócio", disse ele. "Um dos objectivos finais de produtores de curso é para reduzir o desperdício e reduzir o cullage e de qualquer forma, você pode fazer isso, ele coloca as batatas mais negociáveis na bolsa ou no pote que é o que você é pago para. Você don ' t receber o pagamento para o cullage, então isso é tudo de bom. "

A empresa enfatiza genes estranhos não têm sido usados para criar a variedade geneticamente modificada. Os genes de batatas selvagens e cultivadas foram adicionados a uma batata convencional para criar a nova variedade

Os consumidores devem encontrar o "não escurecimento" uma qualidade acrescida, bem como, disse Maclsaac.

"Uma questão nos vagões de chips e indústria de fast food e restaurantes é que se você quiser usar batatas para descascá-los ou cortá-los você tem que fazer isso quase que imediatamente antes de serem servidos ou armazená-los em água de modo que eles não vão virar marrom ", explicou Maclsaac. "Eu falei com algumas pessoas em que os EUA fizeram isso. Eles podem realmente cortar as batatas no dia anterior, na noite anterior e eles ainda são muito atraentes para o consumidor, e eles boa aparência e bom gosto."

Os agricultores de batata no Quênia se voltam à mecanização para atender rapidamente a crescente demanda

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2016/potato-farmers-kenya-turn-mechanization-meet-rapidly-increasing-demand>

Data: 23/03/2016



A expansão rápida de cidades e vilas e a popularidade de fast foods criaram uma demanda crescente para a batata no Quênia. Os agricultores estão se voltando para a mecanização para atender a essa demanda, melhorando o cultivo e reduzindo as perdas de colheita, que pode elevar-se a 50 por cento da safra. Segundo Fergus Robley, o gerente geral da febre aftosa África Oriental, a mecanização da agricultura batata pode ajudar os agricultores quenianos produzir até cinco vezes o que eles produzem hoje. Isto melhoraria os meios de subsistência dos agricultores, ajudar o país a alcançar a segurança alimentar e reduzir a dependência do milho. Fergus Robley, Gerente Geral da febre aftosa East Africa:

"O rendimento médio de batata no Quênia é de três a seis toneladas por acre. Vários fatores contribuem para esse péssimo desempenho,

incluindo sementes de batata normas, baixo nível de mecanização e má aplicação e qualidade de fertilizantes. " " Saída de batata pode ser aumentada para 20 a 30 toneladas por acre, abordando esses fatores. A seleção da batata de semente é muito importante, mas em Quênia é dada pouca atenção. Os nossos agricultores vendem geralmente os maiores batatas em troca de dinheiro, coma os de médio porte em casa, e manter o menor valor futuro material de plantio. Pobre semente proporciona uma má colheita. " " A mecanização é a forma mais segura de melhorar o rendimento. Os agricultores que adotaram a agricultura mecanizada e usar sementes de alta qualidade, bem como fertilizantes adequados são a garantia de aumento da produção. Eles também são garantidos menores custos de produção que dão maiores lucros. " " Individuais pequenos agricultores podem beneficiar de mecanização, utilizando os serviços de empreiteiros agrícolas, ou se unindo para comprar equipamentos para uso comum. Febre aftosa África Oriental oferece uma gama de implementos agrícolas de batata que incluem uma cama de semente antiga, plantador, mantenedor cama de sementes e o levantador de batata, ou harvester. Para mecanização para produzir os resultados desejados, estes quatro instrumentos têm de trabalhar juntos. " Boa preparação da terra é fundamental na agricultura batata. O solo precisa ser condicionada e livre de ervas daninhas. O leito de semente anterior, também conhecida como a charrua rotativo prepara o solo por meios mecânicos para dar uma cama tilth consistente e bom arejamento. Isto é necessário para assegurar que os tubérculos são capazes de multiplicar-se para os lados. O plantador permite que as sementes a serem colocados à profundidade apropriada e dada intervalos conforme especificado pelos produtores de sementes. Esta semeadura de precisão garante que a população de plantas correta é atingida, portanto, maximizar a colheita. Este Implementar também garante a cama é reformado correctamente para dar um bom contato semente solo e da cobertura que ajuda a todos no sentido de multiplicação máxima dos tubérculos. Durante o processo de crescimento, os tubérculos não deve ser exposta à luz e as ervas daninhas deve ser controlada a fim de dar as batatas uma "vantagem competitiva". as camas de solo também se corroído pela chuva e pelo vento. O mantenedor sementeira (sulcador hilling) das terras-se montes de terra por entre as linhas e impede que estes rendimento prejudicial fatores de acontecendo limitante. Esta operação é normalmente

realizada em torno de 3 vezes entre plantio e colheita. a maior perda da cultura é vivida durante a colheita. no Quênia até 60 por cento da colheita pode ser danificado quando o processo é feito manualmente. a colheitadeira de batata reduz esta perda para perto de zero, porque ele é executado a uma certa profundidade, logo abaixo da safra escolher as batatas e do solo em rolos e correntes com revestimento especial. as cadeias então deixe através do solo entre as lacunas que deixam batatas inteiras intactas na superfície do solo pronto para ser tempo endurecido e ensacado. Isso cria uma cama boa semente plana para o agricultor a plantar outra cultura em sem a necessidade de qualquer outra preparação da terra mecânica. Para evitar o acúmulo de patógenos no solo, os agricultores devem evitar a cultura de batata na mesma terra de ano para ano . Em vez disso, eles devem crescer batata em rotações de três anos, alternando com outras culturas diferentes, como milho e feijão. Culturas suscetíveis aos mesmos patógenos como batata como tomates devem ser evitados a fim de quebrar o ciclo de desenvolvimento das pragas da batata '. Fergus Robley acrescentou que a mecanização tem que ir de mãos dadas com a formação dos agricultores, especialmente no manuseio e manutenção de máquinas direita. Fergus Robley:

"FMD África Oriental faz isso através da apresentação de cada peça de equipamento para o agricultor e treinamento do operador. Também temos clínicas a cada mês em várias partes do país onde se realizam inspeção gratuita de tratores Massey Ferguson e realizar manifestações, tais como a calibração de implementos. Nós também orientar os agricultores sobre abraçar as boas práticas agrícolas de modo que a preparação da terra correta e econômica é feito para as culturas saudáveis ".

PepsiCo convida consumidor a criar novo sabor de Ruffles

Disponível em: <https://www.mundodomarketing.com.br/ultimas-noticias/35843/pepsico-convida-consumidor-a-criar-novo-sabor-de-ruffles.html>

Data: 24/03/2016

Por meio de votação “Faça-me um sabor”, marca contemplará o criador do novo sabor com R\$ 10 mil e 1% das vendas do produto. Ação acontece até o dia 13 de junho

A PepsiCo está realizando a segunda edição da “Faça-me um sabor”, que convida os consumidores de Ruffles a inventarem uma nova versão da batata. Para participar, basta comprar uma unidade da batata e com o código promocional, acessar o site da marca até o dia 13 de junho. As etapas permitem ao consumidor inovar no formato da batata, na descrição dos ingredientes e na mistura entre eles, em uma imagem impactante para ilustrar a inspiração, design e cor do sabor, entre outras customizações para a criação de um sabor realmente exclusivo e irreverente.

Durante a criação, o nome do sabor criado pelo consumidor será transformado em uma hashtag única para que a ideia seja compartilhada nas redes dos participantes. A popularidade da invenção nas redes sociais será um dos fatores que mais influenciará na escolha das edições semifinalistas, além do crivo de uma comissão julgadora. O competidor será bonificado em R\$ 10 mil em barras de ouro, se a sua sugestão ficar entre as 30 selecionadas.

Apenas os três sabores finalistas serão comercializados de primeiro de setembro a 30 de novembro, para que os consumidores possam experimentar e avaliar as novidades. Com base na performance de vendas e na votação dos consumidores no site da promoção, o grande vencedor receberá R\$ 10 mil e mais 1% das vendas desse produto. O público que votar nas novidades concorrerá ainda a prêmios como skates elétricos, câmeras GoPro hero4 e crédito de celular.

Conselho consultivo disse avermelhadas populares batata Burbank usar muita água, fertilizantes

Disponível em: <http://www.theguardian.pe.ca/News/Local/2016-03-24/article-4475875/Advisory-council-told-popular-russet-Burbank-potatoes-use-too-much-water,-fertilizer/1>

Data: 24/03/2016



Estudante Montague Consolidated School Isaías Williams comidas para baixo em um de seus alimentos favoritos, batatas fritas. A preocupação está sendo levantada sobre se a província deve continuar a crescer a batata mais popular usado para batatas fritas, o russet Burbank, por causa do nível de água e fertilizante esta variedade requer. Steve

A maioria dos consumidores não tem idéia de que tipo de batata faz uma batata frita perfeita, mas um grupo de aconselhamento público aceitar a entrada relativa à protecção do abastecimento de água da Ilha tem ouvido muito sobre o spud.

Conhecido por seu comprimento, a Burbank avermelhado é o Santo Graal de batatas fritas, porque, de acordo com testes de consumo, eles são saborosos, cair sobre a caixa apenas para a direita e de boa aparência.

Mas isso tater sede está chamando a atenção para uma outra razão quando se trata de uma nova Lei da Água provincial.

"Se nós estamos indo para continuar a crescer batatas, precisamos olhar para outras variedades que Burbank russet que podem ser colhidas antes (usando menos água) e não exigem tanto de fertilizantes," sugere a Watershed Alliance PEI.

É apenas uma das bando de submissões apresentado ao Conselho Consultivo Ambiental exigir um imposto água em usuários pesados, a nomeação de um ombudsman ambiental e até mesmo a proibição da batata russet.

A questão batata quente de como equilibrar o uso ético e proteção razoável de abastecimento de água de PEI está nas mãos do conselho, que realizou reuniões públicas em todo o inverno. Essas apresentações estão disponíveis online e serão compilados em um relatório final nesta primavera.

Mas transformar as torneiras não vai ser fácil quando as opiniões executar a gama de endossar a agricultura biológica e que proíbe o plantio queda de chamadas para mais poços de águas profundas e um aviso de que a falta de água para irrigação coloca Cavendish Farms, a maior do setor privado da província empregador, em perigo.

A Federação do Salmão do Atlântico exige um imposto à base de água na irrigação e uso agrícola e fundos utilizados para pagar os oficiais de protecção das águas.

"À medida que a água se torna mais limitada, devido às alterações climáticas e aumento da demanda, todos os esforços devem ser feitos para maximizar este recurso", diz a federação em sua apresentação.

Um número de grupos de apoio a remoção da moratória bem águas profundas forneceu dados científicos não mostra nenhum impacto negativo.

"Nós vemos benefícios associados com a necessidade ocasional de água extra ", disse John Hooper do solo e da cultura associação PEI, referindo-se lagoas. "Os agricultores que, voluntariamente, quer para irrigar em um divisor de águas monitoradas. . . . deve ser permitida para irrigar. "

Mesmo PEI ministro da Agricultura, Allan McIsaac pesava, sugerindo um menor, mas tendência consistente, está aparecendo em PEI

"Menos chuvas durante a primeira parte da estação de crescimento pode causar um aumento na demanda para a irrigação e invernos ligeiramente mais quentes têm o potencial de mudar a precipitação de neve à chuvaQuality a água é essencial para aqueles envolvidos em aquicultura, pesca e agricultura."

Na sua submittion, o Conselho de batata PEI diz a falta de umidade reduz o potencial produtividade comercial da cultura, e de irrigação ao longo de várias semanas, mesmo nos anos mais secos, exigiria apenas cinco polegadas de água.

Enquanto isso, o grupo de bacias hidrográficas Kensington do Norte pede a moratória poço de água profunda para permanecer no local durante 10 anos, enquanto a pesquisa sobre tendências de água é conduzida.

Sabia que não deve guardar batatas cruas no frigorífico?

Disponível em: <http://www.ionline.pt/500545>

Data: 15/03/2016

Foi ao supermercado e comprou muitos vegetais. Não os vai cozinhar todos de uma vez, por isso decide colocá-los no frigorífico. Até tem lógica, mas existe um que não deve mesmo guardar neste compartimento.

A Agência de Normas Alimentares do Reino Unido, citada pelo site Metro, explica que quando se armazena batatas cruas num frigorífico, o seu sabor acaba por ser alterado. Este procedimento faz com que o amido do alimento se transforme em açúcar mais rapidamente.

Quando as batatas são fritas ou assadas, estes açúcares reagem com o aminoácido asparagina, produzindo acrilamida, um genotóxico cancerígeno.

A melhor opção é guardar as suas batatas numa dispensa fresca.

Não sabe o que preparar na Páscoa? Experimente fazer Bacalhoda

Disponível em:

<http://blogs.ne10.uol.com.br/horadacozinha/2016/03/16/nao-sabe-o-que-preparar-na-pascoa-experimente-fazer-bacalhoda/>

Data: 20/03/2016



Bacalhoda leva entre os ingredientes, além do bacalhau, pimentão, cebolas, tomate, ovos de codorna e alho crocante! Deixe sua Páscoa muito mais gostosa com essa receita! (Foto: Malu Silveira / NE10)

Você vai precisar de:

- 2 lombos de bacalhau dessalgados
- 2 cebolas roxas fatiadas
- 3 batatas cortadas em rodelas
- ½ pimentão vermelho fatiado
- ½ pimentão amarelo fatiado
- ½ pimentão verde fatiado
- 1 xc. chá de tomate cereja
- 1 xc. chá de azeitona preta sem caroço

1 xc. chá de azeite
1 xc. chá de ovos de codorna cozidos
½ xc. chá de salsa picada
Sal a gosto
Alho crocante
5 dentes de alho fatiados
2 cl. sopa de sal grosso
1 xc. café de azeite

MODO DE PREPARO

- Bacalhoadada: em uma panela com água, afervente o bacalhau e reserve. Na mesma panela, afervente a cebola e a batata. Em uma assadeira, faça camadas de batatas, cebola, pimentões, tomate cereja, azeitona e bacalhau. Regue com azeite. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por 30 minutos. Finalize com salsa picada e sal a gosto.
- Alho crocante: em uma tábua, estenda papel toalha e salpique metade do sal grosso. Disponha por cima as fatias de alho, salpique o restante do sal e cubra com papel toalha e deixe por 30 minutos. Retire o excesso de sal e doure o alho no azeite.