

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

07/2015

Disparam os preços recebidos pelos produtores de batata e tomate em SP

Disponível em: <http://www.valor.com.br/agro/3915206/disparam-precos-recebidos-pelos-produtores-de-batata-e-tomate-de-sp>

Data: 18/02/2015

O IqPR, índice quadrissemanal de preços recebidos pelos produtores agropecuários de São Paulo pesquisado pelo Instituto de Economia Agrícola (IEA) – vinculado à Secretaria da Agricultura do Estado - , registrou variação positiva de 1,1% no mês passado. Com o resultado, o indicador passou a acumular alta de 13,31% no período de 12 meses encerrado em janeiro.

Conforme o IEA, o novo avanço foi determinado pelo comportamento das cotações no grupo formado por 14 produtos de origem vegetal. Neste, a valorização média alcançou 1,94% puxada por batata (75,32%), tomate de mesa (47,88%), laranja para mesa (10,61%) e trigo (10,02%). Os preços de batata e tomate foram mais uma vez influenciados pelo déficit hídrico em regiões produtoras do Estado.

No grupo composto por cinco produtos de origem animal, em contrapartida, a variação média foi negativa em janeiro (1,44%). Houve queda nos preços recebidos pelos produtores de ovos (5,37%), carne de frango (2,69%) e carne bovina (0,62%).

Na comparação com as cotações médias praticadas em janeiro de 2014, 12 dos 19 produtos pesquisados pelo IEA apresentaram alta no mês passado. A batata lidera esse ranking (137,51%), seguida por feijão (73,67%), café (65,98%) e tomate para mesa (44,23%). Em maior ou menor escala, todos eles tiveram a oferta prejudicada pela falta de chuvas nesse período.

Cultivares de batata para a indústria

Disponível em:

http://www.maxpressnet.com.br/Conteudo/1,735419,Cultivares_de_batata_para_a_industria,735419,4.htm

Data: 12/02/2015

As cultivares de batata BRS IPR-Bel e BRS Ana destacam-se pela adaptação às diversas regiões do país; elevado rendimento para processamento, tanto na forma de chips como de batata palha; alto potencial produtivo e rendimento de tubérculos comerciais com características de qualidade para a industrialização.

A BRS IPR-Bel, desenvolvida em parceria entre a Embrapa e o Instituto Agrônomo do Paraná (IPR), é indicada para uso no processamento industrial nas formas de chips e de batata palha, podendo eventualmente ser utilizada para consumo fresco, desde que sejam tomados os cuidados para prevenir o esverdeamento dos tubérculos.

É uma cultivar que apresenta plantas medianamente vigorosas, com hábito de crescimento semiereto e porte médio, possui tubérculos de formato oval, olhos medianamente rasos; película amarela e lisa, com suscetibilidade ao esverdeamento e polpa creme. É moderadamente suscetível a requeima (*Phytophthora infestans*) e moderadamente resistente à pinta-preta (*Alternaria solani*). Destaca-se pelo alto teor de matéria seca e pelo grande número de hastes e tubérculos por planta.

BRS Ana, desenvolvida pela Embrapa, é uma cultivar adequada para fritura à francesa (palitos), com potencial de processamento na forma de palitos pré-fritos congelados, palha e de flocos. Suas características de maior destaque são a aparência, o rendimento de tubérculos, peso específico e qualidade de fritura. Os tubérculos têm película vermelha, levemente áspera, polpa branca, formato oval e olhos rasos. Seu potencial produtivo é alto.

No ecossistema subtropical, apresenta maior produtividade que as cultivares mais plantadas no país, quando cultivada no outono ou primavera. Apresenta menor exigência em fertilizantes que as principais cultivares importadas e também mostra moderada tolerância à seca.

A BRS Ana possui boa resistência à pinta preta, apresentando baixa degenerescência de sementes por viroses, conferida pela resistência ao vírus Y da batata e baixa incidência ao vírus do enrolamento da folha da batata. Apresenta ciclo tardio de 110-120 dias

A opinião de especialistas da pesquisa, produtores e indústria

Antonio Bortoletto, analista da Embrapa Produtos e Mercado, unidade responsável pela comercialização e inserção de tecnologias produtos e serviços da Embrapa no mercado, explica que, devido à adaptação das variedades nas diferentes regiões de cultivo de

batata no país, será possível a sua utilização e adoção tanto por pequenas, médias ou grandes indústrias.

Como parte do processo de promoção das cultivares, foram enviados cerca de 2.200 kg de tubérculos comerciais de Canoinhas, SC, para testes de fritura na linha de produção da Yoki, indústria parceira. Segundo profissionais das cooperativas e da indústria, o resultado do teste foi um sucesso.

"Com estas variedades, estamos dando um passo à frente para obtermos estabilidade na bataticultura", disse Tsutomu Massuda, presidente da Cooperativa Unicastro, parceira na pesquisa destas cultivares de batata, durante o Dia de Campo no ano passado (2014), feito para demonstrar as aptidões das novas cultivares.

É fato, disse Massuda na época, que a agricultura é uma atividade de alto risco e sujeita a diversos fatores como clima, aumento dos preços, de insumos, política cambial e econômica, marcos regulatórios trabalhistas e ambientais. No caso da batata existe ainda a forte dependência na importação de sementes, por isso, é imprescindível o trabalho que vem sendo feito pelos órgãos de pesquisa como Embrapa e Iapar em parceria com o produtor e a indústria para atender melhor o nosso consumidor, concluiu o presidente da Cooperativa.

Após três anos de parceria com a pesquisa, instalando campos de teste nos produtores da Unicastro, o desempenho das cultivares no campo e no processamento industrial tiveram resultados surpreendentes tanto no aspecto industrial, como nos aspectos agrônômicos, com uma boa avaliação nos dados de aparência, cor, sabor e textura.

O presidente da Unicastro foi enfático ao afirmar: "Acredito que estão nascendo duas novas opções para a cadeia da bataticultura, as cultivares BRS IPR- Bel e BRS Ana".

Na avaliação dos técnicos da Cooperativa, as cultivares merecem destaque pela superioridade agrônômica e qualidade industrial que agregam produtividade e resultados satisfatórios ao sistema, o que sinaliza o potencial de adaptação às condições climáticas da região produtora e a possibilidade de se tornarem comercialmente competitivas.

Ainda no Dia de Campo do ano passado, Luís Henrique de Carvalho, agrônomo da General Mills & Yoki, indústria de processamento de alimentos, também conheceu o manejo da variedade nacional e disse:

"Vimos o nível de resistência a pragas, a doenças, a seca e também a produtividade e formato de tubérculos, observamos que a variedade analisada tem potencial inicial para boas práticas tanto no campo como no processamento, além de serem adaptadas ao nosso clima. Elas têm potencial para alavancar o nível de fritura e a produtividade dos batatais por esse Brasil afora".

No momento posso confirmar que os testes realizados na nossa indústria foram muito bons e que depositamos uma esperança grande na variedade BRS IPR-Bel e também na BRS Ana, concluiu o representante da Yoki.

Para informações e aquisição desses e de outros produtos da Embrapa, acesse nossa página www.embrapa.br/produtos-e-mercado.

06/2015

Vera Scholze Borges – Jornalista – (MTb/SP – 72462)
Embrapa Produtos e Mercado – Escritório de Campinas Fone: (19) 3749-8888 – e-mail:
produtos-e-mercado.imprensa@embrapa.br

--

Jurema Iara Campos - MSc em Agronegócios

Gerência Adjunta de Mercado

Embrapa Produtos e Mercado

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)
Brasília/DF

jurema.campos@embrapa.br

Telefone: + 55 61 3448-1712

www.embrapa.br/produtos-e-mercado

www.embrapa.br/cultivares

Confira também: www.facebook.com/EmbrapaProdutosEMercado

twitter.com/Embrapa_SNT

Um oktokopter, o recém-chegado no céu da África Subsaariana para aplicações agrícolas

Disponível em: <http://cipotato.org/press-room/blogs/oktokopter-new-comer-sky-sub-saharan-africa-agricultural-applications/>

Data: 10/02/2015

O uso de drones poderia ajudar a melhorar a qualidade das intervenções em áreas rurais



Um veículo aéreo não tripulado (UAV) para a África Subariana (SSA) foi montado e testado através de uma colaboração estreita entre o Centro Internacional da Batata (CIP), o Centro Mundial Agroflorestal (ICRAF) e da Universidade de Nairobi (UON). Reunidos em ICRAF Terra Unidade de Saúde Decisões em meados de Janeiro de 2015 e, em seguida, testado no Instituto Internacional de Pesquisa de Pecuária (ILRI campus), a plataforma tão esperado tem uma agenda esmagadora sobre as paisagens da África Subariana para diversas aplicações. Do monitoramento do solo, animal e estado fitossanitário para previsão de rendimento das culturas, esta nova tecnologia é esperado para melhorar a precisão e actualidade dos dados que irão orientar o processo decisório e melhorar a qualidade das intervenções nas áreas rurais. No entanto a obtenção de licenças de voo em diferentes países representa o primeiro entre vários obstáculos a tecnologia terá de enfrentar antes de estar totalmente estabelecido como uma ferramenta rotineira para a aquisição de dados para as estatísticas agrícolas. **A questão é ainda mais complicada pela falta de marcos regulatórios sobre o uso de UAVs na região.** Esta iniciativa é apoiada pela Fundação Bill & Melinda Gates e contribui para vários programas de investigação CGIAR (CRPS), incluindo Água, Terra e dos Ecossistemas (PAE), Humidtropics , raízes, tubérculos e Bananas (RTB) e CCAFS (Alterações Climáticas, Agricultura e Segurança Alimentar).

Para mais informações sobre esta tecnologia, envie um e-mail para o Dr. Roberto Quiroz (r.quiroz@cgiar.org) ou visite o-SSA UAV álbum de fotos e vídeo e / ou a comunidade de prática em torno dessa tecnologia .

Assita ao vídeo: <http://cipotato.org/press-room/blogs/oktokopter-new-comer-sky-sub-saharan-africa-agricultural-applications/>

Vendas do McDonald's no Japão cai ao menor nível desde 2001

Disponível em: <http://mundo-nipo.com/ultimas-noticias/06/02/2015/vendas-do-mcdonalds-no-japao-cai-ao-menor-nivel-desde-2001/>

Data: 06/02/2015



As vendas da filial japonesa despencaram 40% em janeiro na comparação anual

O McDonald's do Japão anunciou que as vendas caíram 40% em janeiro na comparação com igual mês de 2014. Esta foi a maior queda anual desde que a empresa foi listada em 2001. Além disso, trata-se do sétimo mês consecutivo de queda acentuada desde o escândalo de segurança alimentar na China, envolvendo fornecedores de carne da rede de fast-food.

Divulgado na quinta-feira (5), o relatório financeiro da filial japonesa mostrou que as vendas no ano passado somaram aproximadamente US\$ 1,9 bilhões. O número representa uma queda de 14,6%, em termos de ienes, ante o ano de 2013. As perdas líquidas somaram um recorde de cerca de US\$ 186 milhões.

A deterioração nas vendas da unidade japonesa do McDonald's foram ampliadas depois que uma série de objetos estranhos foram encontrados em refeições. Em agosto

passado, um dente humano foi encontrado dentro de uma porção de batatas fritas. Depois, em dezembro, uma criança teve ferimentos leves ao encontrar um pedaço de plástico em um sorvete. Além destes, há outros casos de objetos estranhos encontrados em lanches por clientes.

Em dezembro, a empresa reportou um recuo de 21% ante o mesmo mês em 2013. Segundo o McDonald's, as vendas foram impactadas pela redução temporária nas porções de batatas fritas em virtude de uma escassez do produto.

De julho à dezembro de 2014, as vendas mensais comparáveis da empresa registraram queda de mais de 10%. A empresa ainda não conseguiu superar o impacto do problema envolvendo um fornecedor de carne da rede, a Shanghai Hushi Food, controlado pelo grupo OSI, dos Estados Unidos.

A imprensa chinesa acusou a Shanghai Hushi de vender intencionalmente carne vencida para redes de restaurantes, incluindo o McDonald's Japão.

A filial japonesa, que comprava nuggets da Shanghai Hushi, trocou de fornecedor, e passou a contar com três unidades tailandeses. Entretanto, em janeiro deste ano, um cliente encontrou um pedaço de vinil em um nugget de frango comprado em uma das mais de 3 mil lojas do McDonald's existentes no Japão.

A presidente do McDonald's do Japão, Sarah Casanova, pediu desculpas aos clientes por todos os incidentes, prometendo que a empresa "vai fazer tudo o que puder para corrigir os problemas envolvendo a qualidade dos alimentos". Especialistas, no entanto, estimam que a tarefa de Casanova em reconquistar a confiança do cliente japonês será árdua, e um resultado positivo só poderá ser alcançado em longo prazo.

Batatas Fritas em Azeite Fine Life disponíveis na Makro

Disponível em: <http://www.noticiasdecoimbra.pt/batatas-fritas-em-azeite-fine-life-disponiveis-na-makro/>

Data: 20/01/2015



De forma a ir ao encontro das tendências gastronómicas atuais e aliando dois produtos que fazem parte da dieta dos portugueses, a Fine Life apresenta agora uma novidade, as “Batatas Fritas em Azeite”, mais saudáveis e saborosas.

A pensar nos apreciadores de batatas fritas, esta proposta da Fine Life apresenta-se como uma ótima solução para a hora das refeições ou como um snack perfeito, sempre que a fome assim o exigir.

Disponíveis em todas as lojas Makro e apresentando o preço mais competitivo do mercado, as novas “Batatas Fritas em Azeite” da Fine Life surgem como mais uma proposta da marca no âmbito alimentar.

Faça bacalhoda com azeitonas pretas durante a quaresma

Disponível em: http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-33--60-20150218

Data: 10/02/2015



Ingredientes:

800 g de bacalhau em postas
2 cebolas
2 tomates
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 kg de batata
1 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço
250 ml de azeite
pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo:

1. Numa tigela, coloque o bacalhau e cubra com água. Deixe de molho por 12 horas e troque a água 5 vezes.
2. Corte as cebolas e os tomates em rodela. Corte os pimentões ao meio no sentido do comprimento. Retire as sementes e corte cada metade em cubos. Corte as azeitonas em quatro no sentido do comprimento.
3. Descasque as batatas, coloque numa panela, cubra com água e adicione 1 colher (chá) de sal. Leve ao fogo alto e, quando ferver, deixe cozinhar por 10 minutos. Para verificar o ponto, espete um garfo, as batatas devem estar macias.
4. Escorra a água e deixe as batatas esfriarem. Corte-as em rodela de 1 cm de espessura.
5. Em outra panela, coloque o bacalhau dessalgado e cubra com água. Leve ao fogo alto e deixe ferver por 5 minutos. Desligue o fogo e escorra a água.
6. Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média).
7. Num refratário, espalhe o bacalhau e arrume todos os outros ingredientes por cima. Regue com o azeite de oliva e polvilhe com a salsa. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 30 minutos.
8. Retire o papel-alumínio e deixe assar por mais 15 minutos. Sirva bem quente.