

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

10/2015

Nova variedade de batata, mais resistente a doenças, chega ao mercado no 2º semestre de 2016

Disponível em: <http://www.msnoticias.com.br/editorias/agronegocios/nova-variedade-de-batata-mais-resistente-a-doencas-chega-ao-mercado/56542/>

Data: 02/03/2015



Após 11 anos de pesquisas e desenvolvimento, a nova modalidade de batata, BRS Camila, resultado de um trabalho do Programa de Melhoramento Genético da Batata da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), será apresentada nacionalmente no próximo dia 05 de março, durante um Dia de Campo, em Palmas, sul do Paraná.

O evento acontecerá às 10h30, na propriedade do Grupo Schebeski, próximo ao parque eólico de Palmas, no Km 97 da PRC-280. Durante evento, será servido um almoço de

degustação no restaurante Casa do Turista, com diferentes receitas como nova matéria-prima.

O município de Palmas apresentou as melhores características de solo e de clima para o desenvolvimento da BRS Camila. O Grupo Schebeski, avalia a área mais significativa com quatro unidades produtivas, com cerca de 500m² cada. A nova batata ainda está em fase de testes, mas já chama atenção dos produtores pela beleza e pelo formato.

De acordo com a Embrapa, uma das principais características da BRS Camila é a resistência ao vírus Y, doença que causa degeneração das sementes e reduz a produtividade e a qualidade das lavouras. Com essa resistência, a nova variedade garante maior número de multiplicações da semente, tornando-se mais barata e de melhor qualidade. Também apresenta moderada suscetibilidade à requeima e à pintapreta – características que podem ser vistas como positivas, considerando-se que outras cultivares, em geral, são suscetíveis a essas doenças.

Seus exemplares são ovalados, com olhos rasos, polpa amarela clara, e pele amarela e lisa. Apresenta ainda período de dormência e ciclo vegetativo médios. Além disso, tem vida de prateleira mais longa, tanto no mercado como no armazenamento das sementes. A nova cultivar é indicada para plantio na região Sul do país e nas épocas mais frias das demais regiões produtoras.

Estima-se que o rendimento comercial da BRS Camila possa ser até 20% superior à principal concorrente no mercado hoje. POr ser versátil, é nova batata pode ser preparada tanto assada quanto cozida, em função do seu teor de matéria seca.

A batata apresentou sabor diferenciado e, por isso, também é indicada à alta gastronomia. A expectativa é que a BRS Camila esteja nas prateleiras no primeiro semestre de 2016.

Nova batata poderá acabar com a dependência nacional do produto importado

Disponível em: <http://www.acritica.net/index.php?conteudo=Noticias&id=140619>

Data: 11/03/2015



Mais um resultado da pesquisa foi disponibilizado à sociedade brasileira e promete mudar a realidade da cultura no país. Após 11 anos de pesquisa, a batataBRS Camila foi lançada dia 05 de março, em um Dia de Campo realizado em Palmas, na região dos Campos do Centro Sul do Paraná. Um público de mais de cem pessoas, entre pesquisadores, técnicos e produtores acompanhou a atividade. O material é resultado do Programa de Melhoramento Genético de Batata da Embrapa, da Embrapa Clima Temperado (Pelotas, RS) e Embrapa Hortalícias (Brasília, DF), com apoio daEmbrapa Produtos e Mercado (Canoinhas, SC). Com a nova cultivar, a expectativa é que o país diminua a dependência de variedades importadas e que os produtores passem a utilizar mais dos materiais nacionais disponíveis no mercado. O Brasil depende de mais de 90% de cultivares importadas para a sua produção.

O evento foi marcado pela fala das autoridades presentes, dentre elas o prefeito de Palmas, Hilário Andraschko; o pesquisador líder do programa de melhoramento genético da batata, Arione Pereira; e o representante do Grupo Schebeski - propriedade onde o lançamento ocorreu –, Marcelo Kusman. A colheita dos primeiros tubérculos simbolizou o lançamento oficial. Em seguida, no campo, os pesquisadores e técnicos avaliaram o

rendimento e a qualidade da produção. Ao fim da atividade, houve degustação da BRS Camila, com pratos elaborados a partir dos tubérculos da nova cultivar.

De acordo com o chefe-geral da Embrapa Clima Temperado, Clenio Pillon, o lançamento significa maior autonomia do país sobre a produção, porque permite que os produtores reduzam a dependência da importação de sementes – o que também reduziria os custos de produção. A diversificação de variedades também diminui os riscos sanitários, além de garantir maior segurança alimentar dos produtores e consumidores brasileiros. "O cenário atual apresenta um grande risco, principalmente sanitário, por depender principalmente de uma única variedade", explica o pesquisador.

BRS Camila - A BRS Camila apresenta boa aparência de tubérculos e elevado potencial produtivo de tubérculos comerciais. "O rendimento comercial chega a ser entre 10 a 20% superior à principal concorrente que está no mercado hoje", estima o analista da Embrapa Produtos e Mercado, Antônio Bortoletto. A cultivar também é versátil na culinária e pode ser preparada tanto assada quanto cozida. Nas análises sensoriais, apresentou sabor diferenciado e, por isso, também é indicada à cozinha especializada. "A expectativa é que atenda às demandas do produtor e satisfaça o consumidor", completa o pesquisador Arione Pereira.

Melhoramento participativo - Os fatores que a pesquisa leva em consideração para desenvolver novos materiais envolvem o produtor, o comerciante, a indústria e, claro, o consumidor final. Além disso, cada finalidade culinária exige certas características dos tubérculos. Nos últimos anos, quatro cultivares de batata foram lançadas pela Embrapa para atender diferentes finalidades: a BRS Ana é destinada à indústria de palitos fritos; a BRS Clara é voltada ao mercado in natura; a BRSIPR Bel (desenvolvida em parceria com o lapar) é destinada à fritura na forma de fatias e batata palha; e a BRS Camila, por sua vez, destina-se ao mercado in natura, tendo aptidão à cozinha especializada.

Cadeia produtiva - A cadeia da batata, em nível global, ocupou em 2012 cerca de 19 milhões de hectares, gerando uma produção de 307 milhões de toneladas do tubérculo. No Brasil, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a área nacional correspondia a 128 mil hectares, com produção de 3,5 milhões de toneladas - 18,4% da produção mundial -, sendo os principais estados brasileiros produtores em área plantada: Minas Gerais (53%) Paraná (19%), São Paulo (18%), Rio Grande do Sul (10%) e Bahia (6%). No entanto, apenas 3% dessa área é cultivada com variedades nacionais.

Forno de Minas entra no segmento de batatas congeladas

Disponível em: <http://grandesnomesdapropaganda.com.br/anunciantes/forno-de-minas-entra-no-segmento-de-batatas-congeladas/>

Data: 04/03/2015



A Forno de Minas amplia frentes de negócio e entra no segmento de especialidades de batatas congeladas em parceria com a Sérya Alimentos, instalada em Araxá (MG). A Forno ficará responsável pela venda e distribuição das batatas no varejo e food service, enquanto a Sérya conduzirá a produção. O produto contará com marcas próprias – Batatinha Quando Assa e Rustí – e terá o logo Forno de Minas estampada nas embalagens.

“É uma parceria que já nasce forte. A Sérya é a primeira indústria de especialidades de batatas congeladas do país e tem a capacidade de formatar o produto de diferentes maneiras, de forma a personalizar ou desenvolver formatos exclusivos para cada cliente. Junta-se a isso a expertise de 25 anos da Forno de Minas no mercado, com ampla rede de distribuição de alimentos congelados”, afirma o presidente da Forno de Minas, Helder Mendonça.

A fábrica para produção das batatas, que será inaugurada em janeiro de 2015, em Araxá, demandou investimentos na ordem de R\$30 milhões, dos quais R\$ 7 milhões são financiados pelo BDMG. A unidade vai gerar 60 empregos diretos – quando atingir três turnos de produção – e tem capacidade para produzir 12 mil toneladas de produto por ano. “Acreditamos muito no produto e estamos bastante otimistas. Trata-se de um

mercado novo no Brasil, mas bem desenvolvido nos Estados Unidos e na Europa. Queremos introduzir novos formatos, ampliar a categoria e incentivar novas formas de consumir batatas nos bares, nos restaurantes e em casa”, ressalta o diretor-geral da Serya Alimentos, Frederico Ayres.

As especialidades de batatas congeladas são produtos feitos a partir da batata ralada ou purê de batata, aos quais se misturam batata em flocos e clara de ovos, para ter o formato de uma base de batata. Ela já vem pré-frita e basta aquecer no forno para servir. “Podemos temperá-los ou adicionar ingredientes como bacon, mussarela, vegetais, entre outros”, ressalta Ayres. Outra vantagem das especialidades, em relação às batatas palitos tradicionais, é a capacidade de manter o produto crocante por muito mais tempo depois de servido, além de ser mais saboroso e nutritivo. “Também procuramos desenvolver receitas cujo preparo pode ser realizado no forno, ou seja, sem a necessidade de fritar”, completa o diretor da Serya.

A marca “Batatinha quando assa” conta com um apelo mais lúdico, carinhoso e voltado para família. Ela começará com o formato kids, contemplando estrelinha, ursinho, florzinha e coraçãozinho no mesmo pacote. Já a “Rustí” será produzida em formato cilíndrico. Ambas estarão disponíveis para varejo e food service, em embalagens de 400 gramas e um quilo, respectivamente. A expectativa é de que as marcas estejam nas principais gôndolas dos supermercados ainda neste mês.

Chocolate, pizza e batata frita viciam como álcool

Disponível em: <http://www.diariosp.com.br/noticia/detalhe/79109/chocolate-pizza-e-batata-frita-viciam-como-alcool>

Data: 08/03/2015

Pesquisadores defendem que este tipo de alimento causa dependência com efeito semelhante às drogas



O chocolate lidera o ranking dos alimentos mais viciantes / Divulgação

Alimentos como pizza, chocolate ou batata frita são perdições no cardápio de qualquer pessoa. Mas o consumo exagerado pode estar ligado à dependência, de acordo com pesquisadores da Universidade de Michigan, nos Estados Unidos.

Eles defendem que este tipo de alimento, altamente processado e rico em gordura e açúcar, causa efeito semelhante às drogas, como nicotina e álcool.

"Tanto o cigarro como a junk food ou o chocolate ativam áreas específicas do cérebro, e o prazer é imediato. Por isso o consumidor quer mais — explicou o endocrinologista, que defende campanhas de conscientização em relação aos alimentos altamente processados em âmbito mundial. — Como já aconteceu com o tabaco, igualmente viciante", explica Amélio Godoy, do Instituto Estadual de Diabetes e Endocrinologia Luiz Capriglione, da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

O chocolate lidera esse ranking, seguido por sorvete, batata frita, pizza, biscoito, salgadinhos e bolo. Da lista total, com 35 itens, os 15 mais viciantes são processados.

Setor de batata de semente escocês no caminho certo para recorde de exportação

Disponível em: <http://www.thecourier.co.uk/business/farming/news/scottish-seed-potato-sector-on-track-for-record-1.846785>

Data: 06/03/2015



O setor escocês de batata-semente está no caminho certo para um número recorde de exportações deste ano.

De acordo com dados do governo escocês, 81.968 toneladas de sementes foram exportados para países não pertencentes à UE desde julho de 2014, com mais 3.000 toneladas esperadas para ser exportado até o final da temporada, em junho.

As exportações são já acima do ano passado, quando cerca de 78 mil toneladas de sementes foram exportados para fora da UE.

O maior cliente das batatas semente escocesa até agora nesta temporada é o Egito, em 52.681 toneladas.

Outros grandes compradores incluem: Marrocos em 9623 toneladas, Israel em 5368 toneladas, das ilhas Canárias em 7766 toneladas, a Arábia Saudita em 3984 toneladas, e Tailândia em 3,3157 toneladas.

"Estes números são fantásticos para a indústria de batata semente. Este é o grande resultado de uma forte colaboração entre os nossos exportadores, a batata Conselho e o Governo escocês trabalhando juntos para nutrir os mercados existentes e, sobretudo, para desenvolver novos", disse o ministro da Fazenda Richard Lochhead.

"Batatas semente escocesas são exportadas para mais de 25 países fora da UE - algo que vem na parte de trás do nosso estado de saúde planta alta e reputação mundial como produtor de sementes de qualidade."

Ele elogiou Colin Jeffries de Ciência e Recomendações para o escocês Agricultura, que liderou uma equipe internacional no desenvolvimento de um teste para detectar tubérculo viroid, em nome da ONU.

O método vai ser usado para assegurar que a Escócia permaneça livre da doença, para manter o comércio internacional.

A doença não é atualmente encontrada na Escócia.

O setor escocês de batata-semente vale cerca de £ 80- £ 100 milhões para a economia escocesa.

Três quartos da produção de batata de semente do Reino Unido tem lugar na Escócia, e 80% das exportações do Reino Unido de batata de semente são do norte da fronteira.

Cerca de 300.000 toneladas são exportadas da Escócia cada ano. No ano passado, 78.000 foram exportados para fora da Europa, 20-30000 foi para a UE, e o resto foi vendido no Reino Unido.

Cliente azarado encontra uma batata cheia, não cozida em seu pacote de batata frita (mas não batatas fritas)

Disponível em: <http://metro.co.uk/2015/03/09/unlucky-customer-finds-a-full-uncooked-potato-in-his-crisp-packet-but-no-crisps-5095089/>

Data: 09/03/2015



Tecnicamente é uma batata frita, apenas em uma forma anterior (Foto: Richard Bootman)

Todos nos lembramos da Salt 'N' pacotes aceno de batatas fritas, certo? Bem, agora o processo foi ainda mais longe - na verdade você está esperando para fazer o lanche do zero.

Isso é o que Richard Bootman, 25, pensou quando ele abriu um saco de batatas fritas que ele comprou de Aldi em Brandon recentemente.

Ele disse: "Eu abri o pacote de batatas fritas e notei que não havia o som crocante habitual chegar.

"Eu derrubei o pacote de cabeça para baixo e a batata oleosa apenas caiu na minha mesa."



Não é exatamente apetitoso, não é? (Foto: Richard Bootman)

Ao invés de ficar com raiva que ele foi negado um saboroso filé e cebola lanche, Richard pensou que a coisa toda foi hilariante.

'Todos nós apenas rimos quando vimos, então eu disse a um amigo: "Talvez você é esperado para cozinar as suas próprias batatas fritas nos dias de hoje?",' Ele brincou. Richard tirou algumas fotos do Bungle e enviou-os a Aldi via Twitter, que lhe disse que se ele devolveu o pacote até a loja com o recibo que ele poderia obter um reembolso total. Um porta-voz Aldi declarou: 'Aldi tem conhecimento deste incidente e tem o prazer de oferecer ao cliente um reembolso total.'

Sobrecoxa de frango assado com mini batatas e cebolas

Disponível em: <http://tutube.com.br/2015/02/13/sobrecoxa-de-frango-assado-com-mini-batatas-e-cebolas/>

Data: 13/02/2014



Todo dia chegamos em casa, depois de um longo dia de trabalho e ainda precisamos pensar em o que fazer para o jantar.

De preferência algo que, mesmo usando os mesmos ingredientes do nosso dia a dia, tenha algum toque diferente, e deixe este jantar gostoso e interessante. Pois é, não é fácil e todos nos sabemos como pode ser maçante a rotina e a mesmice, e como eles podem realmente matar o nosso prazer na cozinha.

Sobrecoxa de frango, batatas e cebola são ingredientes básicos que usamos muito e que tem um bom preço, e querendo ou não vão sempre reaparecer no nosso carrinho de compras. Esta é uma receita que pode te ajudar, a resolver pelo menos por hoje este problema! Aproveitem e bom apetite...

INGREDIENTES P/ 4 pessoas

- 8 unidades de Sobrecoxa de frango
- 1 laranja Bahia (raspas e suco)
- Ervas de sua preferências (como alecrim, tomilho, salvia, orégano etc.)
- Sal e Pimenta do reino a gosto
- 10 unidade de Mini cebolas descascadas
- 16 unidades de Mini Batatas (para iniciar a receita, as batatas precisam já estar cozidas e com casca)
- 1 caixa de Tomates-cereja
- Cebolinha fresca picada a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com as raspas da laranja Bahia, as ervas de sua preferência, sal, pimenta do reino e azeite de oliva. Lembre-se de temperar do mesmo jeito dos dois lados do frango.

Dica: para o frango absorver bem os sabores dos temperos é importante massagear bem.

Aqueça bem uma frigideira antiaderente, coloque um fio de azeite e coloque as sobrecoxas com a parte da pele para baixo e deixe dourar. Enquanto a pele do frango doura, prepare os acompanhamentos. Descasque as mini cebolas e junte elas com as batatas já cozidas. Reserve.

Uma vez o lado da pele do frango dourado, vire também do outro lado e deixe dourar.

Use um pouco do suco da laranja Bahia para temperar o frango já dentro da frigideira e criar molho para o cozimento.

DICA: É interessante passar o suco por um coador antes de colocar sobre o frango.

Aqueça uma outra frigideira e coloque as batatas e as cebolas para dourar bem de todos os lados (isso dará sabor e aquele lindo dourado)

Quando o frango estiver dourado por fora, tire da frigideira e coloque dentro desta frigideira as batatas e cebolas já douradas criando uma cama para as sobrecoxas de frango, deixando que assim, as batatas pegarem um pouco do caldo e sabor deixado pelo frango. Preparada a cama de batatas e cebolas, coloque as sobrecoxas por cima. Acrescente os tomates-cereja a frigideira. Finalize com azeite de oliva e leve ao forno já pre aquecido a 200 graus por 10 minutos para finalizar o cozimento.

Após 10 minutos, o prato está pronto para servir só com um toque de cebolinha fresca picada por cima!

E bom apetite!

