

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

16/2015

Pesquisadores criam técnica para cultivar batata

Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/rural-noticias/pesquisadores-criam-tecnica-para-cultivar-batata-56073>

Data: 22/04/2015

Nova forma beneficiará pequeno produtor ao reduzir necessidade de importação

Pesquisadores do Instituto Agrônomo de Campinas desenvolveram uma nova técnica para cultivar a batata semente que deve beneficiar pequenos produtores, que muitas vezes precisam importar o produto para utilizar nas lavouras.

O Brasil importa de 3 a 5 mil toneladas de tubérculos por ano, o que encarece e dificulta a produção. A nova técnica permite que as sementes sejam produzidas no país, por meio da utilização dos brotos da própria planta importada, que antes eram descartados pela indústria.

Ao serem retirados das plantas, os grãos são levados para estruturas livres de insetos e viroses. Durante o ciclo de produção de 75 dias, os brotos produzem os minitubérculos que vão ser utilizados no campo para o plantio de batatas-semente.

- O broto é mais uma alternativa, porém, com um custo menor, equiparado e que permite ao pequeno produtor, aquele que nunca teve acesso a uma semente de alta sanidade, que eles tenham – diz o pesquisador do Instituto, José Alberto Caram.

A expectativa é que a técnica aumente em até 50% o aproveitamento do material base, reduzindo custo e aumentando produtividade.

Calbee recolhe voluntariamente 897 copos de batata Jagariko Jaga Butter

Disponível em: <http://www.ipcdigital.com/japao/calbee-recolhe-voluntariamente-897-copos-de-batata-jagariko-jaga-butter/>

Data: 23/04/2015



SHIGA (IPC Digital) – A fabricante de alimentos Calbee, com sede em Konan (Shiga), anunciou o recolhimento voluntário de 897 unidades da produção de copos de batata frita Jagariko Jaga Butter, com suspeita de ter peça de metal não contaminado num deles.

Segundo a Calbee os copos são de 58 g, com data de fabricação de 13 de abril, com prazo de consumo até 13 de julho deste ano, estampados no verso do copo. As províncias alvo são Aichi, Gifu, Mie, Toyama, Ishikawa, Fukui, Nagano, Shizuoka, Shiga, Kyoto, Osaka e Nara.

A empresa informa que ainda não recebeu nenhuma reclamação, mas informações podem ser obtidas pelo telefone 0120-55-8570, das 9 às 17h00.



Campanha de promoção da batata britânico-irlandês ganha apoio da UE

Disponível em: <http://www.hortweek.com/british-irish-potato-promotion-drive-gains-eu-backing/edibles/article/1344224>

Data: 23/04/2015



A União Europeia anunciou que vai co-financiar uma campanha de informação e promoção conjunta de 3,6 milhões de libras para apoiar batatas britânicas e irlandesas.

A batata programa Potencial de três anos irá informar e educar os consumidores através da mídia, MPs e blogueiros. . Atividades direcionadas Altamente irá demonstrar que as batatas são nutritivos, prático e versátil e pode ser usado de maneiras inovadoras adequado para um estilo de vida agitado, moderno Potato diretor Rob Conselho Clayton disse: "Estamos ansiosos para trabalhar com Bord Bia [a Food Board irlandês .] sobre este programa para oferecer valiosas oportunidades de mercado em casa e fornecer à indústria, com o apoio para crescer " Bord Bia gerente horticultura Mike Neary disse: "O mercado de batata e os consumidores de ambos os países são muito semelhantes e do Conselho de Alimentação irlandês e rosto Potato Conselho . um desafio comum para aumentar o consumo de batata dentro de ambas as populações " ministro da Irlanda para a agricultura, alimentos e do meio marinho, Simon Coveney TD, acrescentou: "Um fundo de mais de € 60 milhões está disponível anualmente nos termos do regulamento de promoção da UE para promover a produção agrícola, e eu incentivaria a indústria, patrocinar novas propostas de promoção conjunta. "

Restrições temporárias foram impostas à importação de batatas provenientes do Egito, devido à descoberta de carregamentos de batata egípcias infectados com "podridão bacteriana marrom".

Disponível em: <http://arabic.sputniknews.com/business/20150324/1013815018.html>

Data: 24/03/2015



Restrições temporárias foram impostas à importação de batatas provenientes do Egito, devido à descoberta de carregamentos de batata egípcias infectados com "podridão bacteriana marrom", em violação das medidas e as leis de quarentena na Rússia, que é o maior importador de batatas do Egito no mundo.

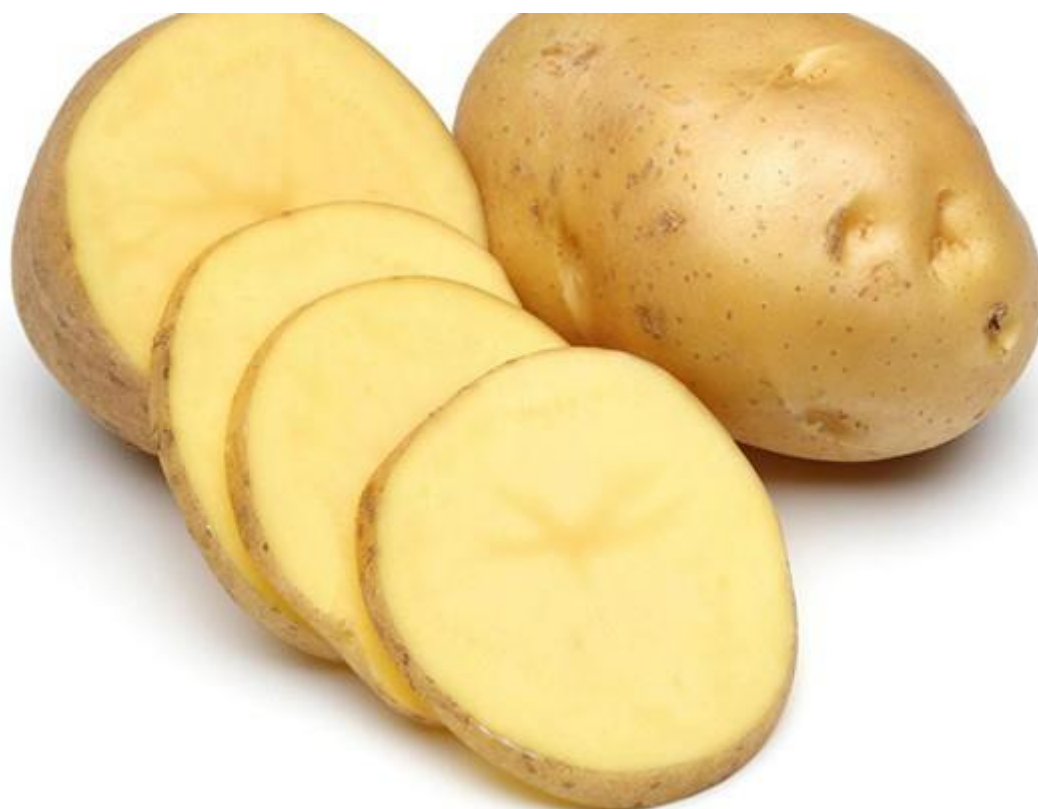
A autoridade disse em seu site, disse que a censura na área "Chelyabinsk", declarou impor restrições temporárias à importação de batatas da República Árabe do Egito para o território da Federação Russa, devido a violações sistemáticas da legislação internacional e da Rússia em matéria de quarentena e não cumprimento de medidas fitossanitárias.

As restrições à importação de batatas do Egito não é o primeiro de seu tipo, que impôs um cão de guarda agrícola russo no mês de junho de 2011, as restrições à importação. A proibição foi revogada em abril / abril de 2012, depois de conversas cuidadosas com o lado egípcio que fizeram a exportação de batatas para a Rússia garantias de zonas livres de bactérias.

As estatísticas indicam que a Rússia lidera o mundo na importação de batatas do Egito, como responsável por 50 por cento das exportações anuais, revelou os relatórios agrícolas oficiais de que as exportações de batata egípcios somaram 631 mil toneladas no ano passado, 2014, a quota de mercado russo Maha era quase de 291 mil toneladas, assim, ocupa o primeiro lugar entre os mais de 26 países importadores batatas do Egito.

Benefícios da batata contra as olheiras e o cansaço

Disponível em: <http://lar-natural.com.br/usos-e-beneficios-da-batata-para-a-pele/>



Opa: batata combina com pele bonita! E não estamos falando de comer batatas, mas sim de como usar este ingrediente baratinho para deixar a pele mais bonita!

Falamos com a esteticista e professora Malu Arruda e descobrimos como a batata pode ser um item da beleza! Veja os usos e benefícios da batata para a pele e surpreenda-se!

Usos e benefícios da batata para a pele

Batata contra bolsas nos olhos

Acordou com os olhos inchados, com grandes bolsas e olheiras?

Lave o rosto com água fria e sabonete neutro, em seguida corte rodela finas de batatinha crua, sem a casca, coloque numa tigela com água fria e ponha uma rodela sobre cada olho (fechado). As rodela de batata vão esquentando em contato com a pele, na medida em que isto acontecer, vá trocando por outros pedaços que estão na água fria. Faça isto por 20 minutos!

Pele radiante com água de batata

Sabe a água em que você deixa a batatinha descansando até terminar de descascar e cortar tudo? Então, desta vez faça isso sem adicionar sal, espere as batatas ficarem de molho nesta água por uns 10 a 15 minutos, escorra e reserve o líquido.

Use as batatas para preparar a sua comidinha especial e a água em que ela ficou de molho leve à geladeira por uns 15 minutinhos. Depois tire esta água da geladeira, mexa bem, ela deve estar esbranquiçada, e com a ajuda de um chumaço de algodão aplique sobre a pele limpa do rosto e deixe agir por uns 20 minutos. Depois é só lavar como de costume, a sua pele ficará mais macia e menos oleosa! Faça isto 1 x por semana.

Máscara de batata

Esta é uma máscara clareadora. Bata no liquidificador uma batata crua com um pouquinho de leite até ficar com consistência cremosa. Aplique sobre a pele do rosto limpa e deixe agir por uns 20 minutos, depois lave com água fria e sabonete neutro!

Lembre-se sempre de aplicar o protetor solar sempre!

Consultoria: Malu Arruda é esteticista facial e corporal e professora do Instituto Beleza OM.

9th World Potato Congress

Disponível em: <http://www.potatoworld.eu/events/icalrepeat.detail/2015/07/28/41/-/world-potato-congress-2015.html>

David Thompson, presidente do Congresso Mundial Potato Inc., anunciou recentemente que Yanqing County, da cidade de Pequim, na China foi escolhida como o local da 9^a Potato World International Congress, a ser realizada em julho de 2015.

É a primeira vez que o Congresso será realizado na Região Beijing da China e será organizada pelo Governo Popular de Yanqing County. Espera-se mais de 900 delegados de países em desenvolvimento e desenvolvidos, incluindo produtores, pesquisadores, produtores, comerciantes, processadores e fabricantes, vai participar da conferência.



Localização: Mundial Potato Congress 2015 China
Beijing City
Yanqing County
China <http://www.potatocongress.org>

Aprenda a fazer rosas de batatas e leve charme e elegância aos seus pratos

Disponível em: http://www.bonde.com.br/?id_bonde=1-33--69-20150423



Ingredientes

- 4 batatas grandes de polpa farinhenta
- 40 g de manteiga derretida
- Flor de sal

Modo de preparo

Descasque suas batatas, lave-as.

Corte-as em fatias muito finas, utilizando o cortador especial para que fiquem uniformes e finas.

Não enxágue suas batatas, precisamos do amido para esta receita.

Suas fatias de batatas estão prontas para formar as pétalas.

Não as deixe descansar, elas correm o risco de escurecer e secar.

Preaqueça o forno a 180° C e derreta a manteiga.

Sobre uma folha de papel manteiga, coloque 8 fatias de batatas umas sobre as outras.

Pincele a faixa de batatas com a manteiga derretida.

Comece a enrolar a tira de batatas.

Continue, mantendo bem o conjunto entre seus dedos.

Coloque a primeira flor numa forma de muffins pequena (ou qualquer forminha de cupcakes ou empadinhas).

Procure entre suas fatias uma menor, enrole-a sobre ela mesma para fazer o miolo e depois coloque-o no centro da flor.

Faça isto com uma segunda fatia, se precisar.

Faça o mesmo com as outras flores.

Pincele suas flores com a manteiga derretida.

Leve ao forno por cerca de 25 minutos.

Teste o cozimento com a ponta de uma faca na base das flores.

Ela deve entrar sem dificuldade, você vai perceber que estão macias, cozidas.

Sirva a seguir com a flor de sal.