

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

17/2015

Batata – Sul de MG inicia safra das secas no fim de abril

Disponível em: <http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/144/full.pdf>

Data: 04/2015

Colheita das secas atrasa no Sul

A colheita de batata da safra das secas 2015 deve começar no fim de abril, com as primeiras áreas sendo colhidas no Sul de Minas. Em Curitiba, Irati, Ponta Grossa e São Mateus (PR) e em Ibiraiaras/Santa Maria (RS), a colheita deve se iniciar em maio, duas semanas mais tarde que o previsto, em função do excesso de chuva durante o plantio. Com isso, poderá haver um “buraco” de oferta na primeira quinzena de maio. Já no Sudoeste Paulista, a colheita deve começar no início de junho. Em relação à área cultivada, deve ter avanço de 6,2% na comparação com a temporada 2014, impulsionada pela recuperação de parte das lavouras perdidas no Sul de Minas no ano passado, devido à estiagem. Na região de Curitiba, deve ocorrer redução de 6,9% como resultado da menor oferta de sementes. Isso porque parte das sementes foi destinada ao mercado de mesa na safra das águas. Já em Irati deve ter avanço de 11,3% na área plantada, favorecido pelos bons resultados obtidos pelos produtores locais. Em comparação com o último ano, bataticultores relataram melhores condições de cultivo em 2015, principalmente no Sul de Minas e no Sudoeste Paulista, regiões onde os impactos da estiagem haviam sido maiores. Porém, as chuvas neste ano causaram atrasos nas atividades do Paraná, em Ibiraiaras/Santa Maria e no Sudoeste Paulista. No Rio Grande do Sul e Paraná, normalmente se colhe de 30% a 35% da área total em maio, porém neste ano, deverão ser ofertados, no máximo, 25%, com deslocamento da colheita para junho.



Preço tem nova queda em março

Preços médios de venda da batata ágata no atacado de São Paulo -95,51 R\$/sc de 50 kg

Fonte: Cepea

Chuva ameniza seca, mas adia plantio no Sudoeste Paulista

O plantio de batata das safras das secas 2015 do Sudoeste Paulista está atrasado em abril em função das chuvas que ocorreram na região em fevereiro e março. Produtores esperavam cultivar 8% em fevereiro, 48% em março, 39% em abril, restando 5% para maio. Porém, com as precipitações, a expectativa é de que até o fim de março foi semeada apenas 40% da área total. Caso o clima continue atrapalhando o andamento do plantio, produtores devem transferir as áreas não cultivadas para a safra de inverno. Além de postergar as atividades, as precipitações e o calor de fevereiro trouxeram perdas em algumas roças, ocasionadas pelo apodrecimento de sementes e queimaduras devido ao sol forte. As chuvas de fevereiro e março, por outro lado, trouxeram alívio para região, que vivia situação preocupante com a seca. Caso os produtores do Sudoeste Paulista plantem toda a área planejada nas secas, esta deve ficar estável em relação à temporada anterior. Em relação à colheita, deve durar de junho a setembro, com pico entre julho e agosto.

Safra das águas fecha no azul no Sul de Minas

A temporada das águas 2014/15 será finalizada neste mês no Sul de Minas Gerais. Os preços foram elevados durante toda a temporada e o retorno das chuvas no fim de janeiro beneficiou as lavouras, melhorando a qualidade da batata. Apesar de esperadas, as precipitações acabaram resultando na incidência de pinta-preta em algumas áreas,

causando perda de 10% na produtividade. Em março, o rendimento médio foi de 25 t/ha, e produtores receberam R\$ 66,03/sc de 50 kg, 32,06% acima dos custos de produção. Ao longo da temporada (dezembro a março), a cotação média foi de R\$ 72,03/sc, enquanto os custos ficaram em R\$ 42,95/sc. Em relação à temporada, a produtividade foi de 28,6 t/ha, 18,28% menor em relação à capacidade produtiva da região.

Nova franquia de batatas fritas chega a Belo Horizonte (MG)

Disponível em: <http://www.segs.com.br/demais/39097-nova-franquia-de-batatas-fritas-chega-a-belo-horizonte-mg.html>

Data: 27/04/2015

Rede Belga Mix, especializada em batatas fritas em cone no conceito belga, inaugura nova unidade

Investir em um produto que se tornou preferência nacional quando se fala em fast food é o que tem garantido o sucesso da rede nacional de franquias Belga Mix. Com boa lucratividade e baixo valor de investimento, a rede que iniciou suas atividades no interior de São Paulo (SP), já está presente em outros estados e inaugura no próximo mês de maio sua primeira unidade em Minas Gerais, na cidade de Belo Horizonte.

O carro-chefe da rede é a batata frita, preparada de acordo com o conceito belga. Longe dos congelados típicos dos fast foods, a batata é preparada fresca e recebe um corte mais grosso, o que preserva a maciez e o sabor do produto. O petisco é servido em cones e recebe molhos de acompanhamento como os tradicionais maionese, catchup, mostarda, rosé, barbecue, tártaro, pickles, mostarda com mel e maionese com azeitonas - e outros três especiais: cheddar, requeijão e queijo ralado.

“A simplicidade do negócio em si, por comercializarmos um único produto de grande aceitação do público, aliado ao investimento acessível e retorno em curto prazo são os principais fatores que têm impulsionado o crescimento da Belga Mix. Esperamos que esta seja a primeira de muitas lojas em Minas Gerais.”, declara Lucas Machado, diretor da rede.

Para abrir uma franquia da Belga Mix hoje, o investimento está em R\$64,8mil e inclui taxa de franquia, obras no imóvel caso necessário, equipamentos, estoque inicial e comunicação visual. As batatas são comercializadas em porções a partir de R\$6, o que garante uma margem de lucro de até 20% sobre o faturamento bruto da unidade, estimado em uma média mensal de R\$49,2mil.

A Belga Mix Belo Horizonte fica na Rua Curitiba, 32, Centro - MG. A abertura está prevista para o início de maio.

Belga Mix – rede de franquias que comercializa batata fritas vendidas em cones a preços acessíveis, R\$ 6 e R\$ 8, sob o conceito belga em que o corte mais grosso preserva a maciez e sabor original do fast food mais pedido e que tem como acompanhamento nove opções de molhos tradicionais e mais três especiais.

Batata, frango e café ficam mais baratos e derrubam cesta básica

Disponível em: <http://www.regiaonoroeste.com/portal/materias.php?id=115624>

Data: 27/04/2015

ESTADO DE SÃO PAULO - Encher o carrinho do supermercado ficou mais barato, na última semana.

É o que diz pesquisa do Procon de SP, feita na Capital do Estado, com os 31 produtos que não podem faltar na casa de nenhum brasileiro. Mostrou que uma compra completa saía por 425 reais e 60 centavos.

Destaque para a batata, com queda de seis por cento, e cujo valor médio do quilo ficou em dois e 99. Já os preços do sabão em pó, do papel higiênico e da pasta de dente tiveram redução na casa de quatro por cento.

Porém, considerando o peso de cada produto dentro da cesta básica, as quedas que mais ajudaram a derrubar o indicador foram, em ordem: sabão em pó, batata, papel higiênico, carne de frango e café em pó.

Por outro lado, os maiores aumentos de preços ficaram por conta da margarina, do biscoito maisena e do açúcar.

A ciência da batata frita perfeita

Disponível em:

http://www.bbc.co.uk/portuguese/noticias/2015/04/150426_vert_fut_ciencia_batatafrita_ml

Data: 27/03/2015



A melhor batata frita do mundo é aquela que consegue ser crocante por fora e macia e quentinha por dentro – algo que só é possível quando as batatas são colocadas em uma bela panela de óleo quente. Mas como a mágica acontece? E será que cientistas podem encontrar maneiras de melhorar essa deliciosa invenção?

A fritura já foi descrita como “um modo de cozimento bastante violento”. E a afirmação está perfeitamente correta: em contato com o óleo, a umidade na superfície da batata (ou de qualquer outro alimento) evapora imediatamente, produzindo jatos de vapor que fazem o óleo respingar.

O exterior da batata agora está seco e “mumificado” em uma crosta dura. Dentro dessa casca, a temperatura dispara e o vapor de água que não consegue atingir a superfície a tempo. Preso, ele cozinha o interior da batata, dando a ela a maciez que contrasta tão bem com o crocante do lado de fora.



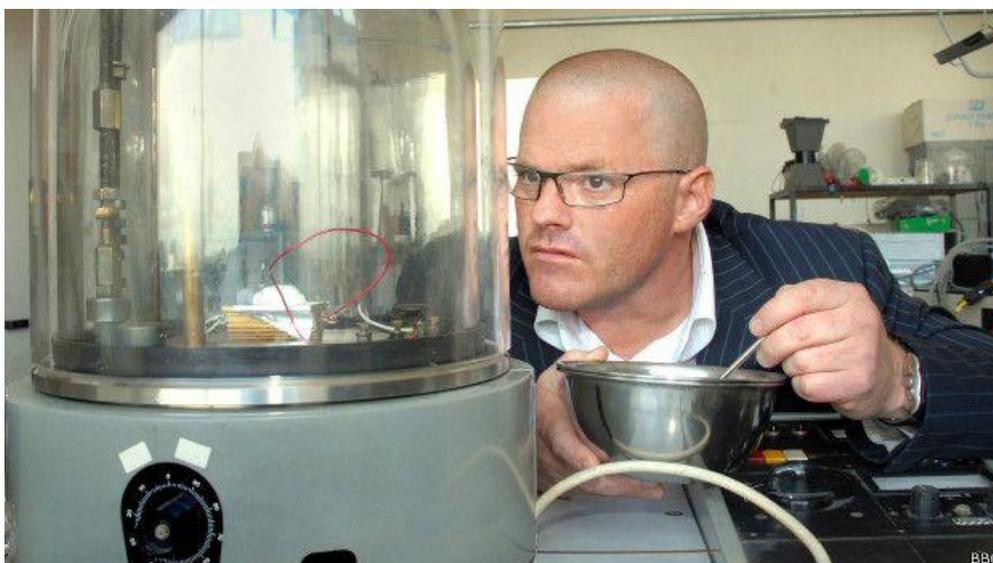
Esse processo de evaporação é o que justifica o fato de muitos alimentos fritos em óleo serem empanados, como peixes, o frango e salgadinhos, por exemplo. Para eles serem bem cozidos, é preciso que uma crosta se forme instantaneamente, senão o vapor vai

continuar a vazar para fora, umedecendo a parte externa e ressecando o interior. Ao mesmo tempo, mais óleo é absorvido, tornando a comida pesada e empapada.

A maioria dos alimentos não consegue formar uma crosta sólida tão rapidamente, mas uma camada rica em amidos pode. E quando mais as moléculas de amido se grudam umas nas outras, em um processo chamado reticulação, mais água é expelida e mais crocante a comida fica.

Além disso, o amido tem o potencial de passar por reações químicas que garantem um tom dourado e caramelado, que dão o sabor levemente adocicado aos alimentos bem fritos.

A batata frita, obviamente, não é empanada: ela não precisa disso porque a batata é naturalmente rica em amidos. A variedade conhecida como russet é tida como a melhor para a fritura, pois é a que mais contém amidos e é mais densa, o que evita que o óleo penetre nela muito profundamente.



O chef Heston Blumenthal é famoso por fazer experiências científicas na cozinha

Na busca pela batata frita perfeita, tudo o que ocorre depois da escolha do melhor ingrediente será resultado da boa afinação do processo de formação da crosta e da evaporação.

A maioria dos cozinheiros e engenheiros de alimentos concorda que as melhores batatas fritas precisam ser fritas duas vezes: a primeira a uma temperatura relativamente baixa e, depois, em óleo bem quente – quando a crosta se forma.

Mas dupla fritura não é um padrão: no McDonald's, por exemplo, as batatas já cortadas são rapidamente jogadas em água fervente e depois congeladas, para serem fritas conforme a demanda.

Há uma teoria de que a dupla fritura ajuda a garantir que o miolo seja totalmente cozido. Mas o cozinheiro, experimentador e escritor americano J. Kenji Lopez-Alt, autor do blog

The Food Lab, discorda. Ele conta ter realizado algumas experiências e descobriu que batatas cozidas em água fervente e depois fritas não ficam quebradiças.

O mesmo valeu para as batatas cozidas em micro-ondas antes da fritura.

Lopez-Alt também descobriu que o óleo da primeira fritura modifica a estrutura externa da batata. A umidade é perdida e os amidos, liberados pelo calor do óleo, se unem ao que resta de água para formar um gel.

Esse gel transborda e enrijece as pontas da batata. Quando o segundo óleo quente atinge o alimento, ele é levado a formar uma casca mais grossa e a evaporar o que sobrou da umidade. Já a água fervente não consegue chegar a uma temperatura quente o suficiente para permitir a formação do gel.

Preciosidades de chef

Já o famoso chef britânico Heston Blumenthal, do estrelado restaurante The Fat Duck, em Berkshire, criou uma receita em que a batata é cozida três vezes.

A primeira etapa é uma leve fervura, seguida por um tempinho em uma câmara a vácuo para retirar qualquer traço de água.

A segunda fase é fritar as batatas a uma temperatura relativamente baixa, e a terceira é a frita do óleo fervente, que forma a crosta.

A batata frita que sai disso está tão sequinha que tem uma textura quase vítrea, com um interior macio. E isso faz delas as melhores do planeta, segundo vários críticos.

Precisão científica



Batata frita ideal precisaria de gravidade equivalente à de Júpiter

Outro experimentador em matéria de batata frita é Nathan Myhrvold, ex-diretor de tecnologia da Microsoft e autor do livro de receitas Modernist Cuisine.

Ele enfrentou vários níveis de dificuldade com sua receita para “batatas fritas ultrassônicas”. Não se trata de algo fácil de repetir em casa, mas o resultado aparentemente traz uma textura “imensamente satisfatória na casca” antes de se chegar a “um miolo incrivelmente macio, com a consistência de purê”, em um processo que, segundo ele, um dia será automatizado por algum fabricante de alimentos.

O vácuo da receita sela as batatas em uma solução de água e sal a 2%, antes de atingi-las com ondas de ultrassom vindas dos mesmos aparelhos usados por dentistas, o que racha e “machuca” cada fatia de batata com pequenas bolhas e fissuras.

Em seguida, a batata é seca a vácuo, para ajustar o conteúdo de água do exterior, e a seguir, rapidamente embebida em óleo a 170° C para estreitar a rede de moléculas de amido.

Depois de resfriadas, elas são fritas por alguns minutos no óleo quente, a 190° C. A ideia aqui é fazer a água evaporar dentro da cada minúscula bolha na superfície da batata, o que faz com que elas estourem.

Batatas em Júpiter

A Terra pode não ser necessariamente o melhor lugar do Universo para fritar batatas.

Há algumas anos, os químicos John Lioumbas e Theodoris Karapantsios, da Universidade Aristóteles em Salônica, na Grécia, usaram uma centrifugadora na Holanda para mostrar que as batatas ficam melhores se forem fritas em um lugar com uma gravidade três vezes maior do que a da Terra – mais ou menos as mesmas condições que você encontraria se pudesse morar em Júpiter.

O motivo é que o vapor de água produzido dentro da batata enquanto ela cozinha se comporta de maneira diferente dependendo da força da gravidade: a uma gravidade como a de Júpiter, a água escoar em porções menores que aceleram a transferência de calor do óleo para a batata, contribuindo para uma casca perfeitamente espessa e crocante.

Blumenthal, famoso por usar aparelhos científicos na cozinha, pode talvez pensar em incorporar essas centrífugas a sua receita no futuro.

Tudo isso mostra que o segredo para a batata frita perfeita, seja fritando duas ou três vezes, na Terra ou no espaço, é tirar a umidade do alimento na velocidade certa. A partir daí, a dança mágica entre o crocante e o macio tem a chance de desenvolver seu ritmo perfeito.

Beijing impõe multa recorde para fornecedor do McDonald's

Disponível em: <http://br.china-embassy.org/por/szxw/t1259527.htm>

Data: 29/04/2015

Beijing, 29 abr (Xinhua) -- Uma companhia de Beijing que fornece batata frita para o McDonald's foi multada em um valor recorde de 3,9 milhões de yuans (US\$ 655.000) por poluição da água, informou nesta quarta-feira um órgão supervisor ambiental da cidade. A multa imposta para a Beijing Simplot Food Processing Co., Ltd é a maior que Beijing já aplicou contra poluição.

A empresa é uma joint venture da gigante norte-americana de agronegócio J.R. Simplot Company, McDonald's e a Beijing Agricultural, Industrial and Commerce General Company.

Em novembro, inspetores oficiais descobriram que a demanda química de oxigênio no esgoto despejado pela companhia atingia 563 miligramas por litro, acima do limite de 500.

Funcionários de aplicação de lei fecharam imediatamente a tubulação de esgoto da companhia e exigiram transportar o esgoto para uma usina de processamento.

A poluição ocorreu quando a Beijing Simplot estava modernizando instalações de tratamento de esgoto. A água poluída na tubulação urbana, de acordo com o departamento distrital de proteção ambiental de Fengtai.

O departamento decidiu pela multa depois de uma audiência em março.

A Beijing Simplot, estabelecida em 1992 no distrito de Fengtai de Beijing, produz principalmente batata frita e bolo de batata para o McDonald's e outros clientes no Leste Asiático.

A China reforçou a aplicação da lei contra poluidores nas campanhas de proteção ambiental nos últimos anos.

Cascas de batatas substituirão plástico em 2017

Disponível em: <https://br.noticias.yahoo.com/video/cascas-batatas-substituir%C3%A3o-pl%C3%A1stico-em-103600330.html>

Data: 30/04/2015

Num futuro muito próximo, o Sr. Cabeça de batatas, poderá ser feito de...batatas! Isso graças à empresa italiana Bio-On, especializada no desenvolvimento de materiais ecológicos, que planeja criar plástico a partir de cascas de batata. Além de contribuir para a redução da poluição, essa idéia também é uma solução para o problema da eliminação de resíduos.

Assista ao vídeo: <https://br.noticias.yahoo.com/video/cascas-batatas-substituir%C3%A3o-pl%C3%A1stico-em-103600330.html>

Aprenda a fazer coxinha com massa de batata

Disponível em: <https://catracalivre.com.br/geral/gastronomia/indicacao/aprenda-a-fazer-coxinha-com-massa-de-batata/>

Data: 24/04/2015

Se você ama coxinha vai adorar experimentar essa nova receita. O canal Almoço de Domingo ensina a preparar uma deliciosa coxinha com massa feita de batatas. Os principais ingredientes são duas batatas grandes e um peito de frango, além dos toques de mestre que vão deixar essa coxinha inesquecível.

Assista ao vídeo e veja direitinho como fazer:

<https://www.youtube.com/watch?v=aC2BybNyyUU>