

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

32/2015

Conferência Mundial da Batata Beijing destaca pesquisa e desenvolvimento

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/beijing-world-potato-conference-highlights-research-and-development>

Data: 31/07/2015



Investigação e desenvolvimento estava no topo da agenda da nona Conferência Mundial da Batata em Yanqing, Pequim. O evento de três dias, que termina na quinta-feira, ocorreu ao lado da Exposição Internacional da Batata da China e é a maior Conferência Mundial de Batata em termos de escala e conteúdo. "Vamos aproveitar a conferência e apoiar constantemente a pesquisa e o desenvolvimento da indústria científica de batatas, e melhorar a investigação e desenvolvimento nessa área em Yanqing," Lin Keqing, vice-prefeito de Beijing, disse. A conferência viu o estabelecimento do ramo China do Centro Internacional da Batata, primeira instituição de pesquisa agrícola internacional da China. Desde 1978, a China, o maior país de produção e consumo de batata no mundo, tem colaborado com o IPC para reduzir a pobreza e impulsionar o crescimento rural. Em

outros desenvolvimentos, Yanqing concelho pretende aprofundar a sua cooperação com a cidade de Zhangjiakou, estabelecendo conjuntamente um alto biotecnologia parque científico para a investigação de batata. Um total de mais de 3.000 especialistas do mundo da academia, indústria e governos de 37 países participaram da conferência. "A produtividade da batata da China aumentou de cerca de 12 toneladas por hectare há 40 anos a 16 toneladas por hectare agora, e a área de plantio cresceu de 2 milhões de hectares a mais de 5 milhões de hectares durante o mesmo período", Barbara Wells, diretor do Centro Internacional da Batata, disse. "Eu acredito que com o sonho do povo chinês para uma vida melhor, um aspirador ambiente, alimentação mais nutritiva e melhor saúde, a demanda do mercado para a batata e batata doce vai continuar a crescer a um ritmo acelerado", acrescentou Wells.

O agronegócio vai salvar o Brasil, afirma ex-ministro Roberto Rodrigues

Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/bancada-rural/agronegocio-vai-salvar-brasil-afirma-ex-ministro-lula-57980>

Data: 01/08/2015

Bancada Rural desta semana reúne três ex-ministros da Agricultura para discutir o cenário atual do agronegócio brasileiro: Neri Geller, Roberto Rodrigues e Alysso Paolinelli

A situação da economia brasileira é grave e o agronegócio vai salvar o país. A afirmação é de Roberto Rodrigues, ministro da Agricultura de 2003 a 2006, e foi dita na gravação do programa Bancada Rural, que vai ao ar sábado, dia 1º, às 19h.

Em uma ação inédita, o Canal Rural reuniu três ex-ministros para debater os principais temas do agronegócio. Na conversa, participaram Alysso Paolinelli, Roberto Rodrigues e Neri Geller.

O novo modelo de seguro rural abriu o debate. Rodrigues lembrou que, em sua gestão, houve o início do modelo atual de seguro rural, mas isso pouco avançou, pois faltaria vontade política. Alysso Paolinelli, chefe da pasta de 1974 até 1979, completou dizendo que o governo "brinca" de fazer seguro rural e o produtor brasileiro finge acreditar.

A pedido dos telespectadores, que enviaram sugestões, a terceirização da fiscalização agropecuária também foi tema do Bancada Rural. Neri Geller, que deixou o cargo no início deste ano, disse que a nomeação dos concursados é uma questão burocrática.

Por fim, o assunto sobre a importância da associação de biotecnologia e sanidade vegetal revelou que o Ministério da Agricultura sofre fortes pressões.

- Sofri na pele essa discussão ideológica. Muitas pessoas acabam influenciando o governo e não conhecem muito o setor – declarou Geller.



Batatas quentes

Disponível em: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/noticia/batatas-quentes-131388>

Data: 07/07/2015

Nem minério de ferro, nem café



A produção de batata é que começa a dar o exemplo do potencial de valorização do produto agrícola em terras mineiras, alimentando uma cadeia extensa de emprego e renda gerados das lavouras ao processamento industrial, e envolvendo fornecedores e prestadores de serviços. Maior produtor brasileiro do tubérculo tradicional do prato feito do brasileiro, o estado vem atraindo desde o ano passado investimentos de conhecidos e novos empreendedores da indústria de batatas processadas. Os recursos correm atrás e ao mesmo tempo impulsionam as plantações do Sul de Minas e do Alto Paranaíba, que

se destacam pelo uso de tecnologia, a alta produtividade, e a topografia favorável ao cultivo.

Há apenas sete meses, a fábrica de Sete Lagoas, na Região Central de Minas Gerais, da multinacional PepsiCo passou a responder pela produção brasileira da batata-frita Lay's, depois de receber investimentos em know how de última geração na industrialização do produto. Em janeiro, foi a vez de a mineira Sérya Alimentos ligar suas máquinas em Araxá, no Alto Paranaíba, ingressando no sofisticado segmento de especialidades de batatas congeladas, produzidas a partir da batata ralada ou do purê. Orçada em R\$ 30 milhões, a empresa conta com o capital e as plataformas de vendas e distribuição da mineira Forno de Minas, tornando-se a primeira empresa brasileira do ramo.

Outra fábrica está sendo erguida no município de Perdizes, distante 50 quilômetros de Araxá, pela indústria mineira de alimentos Bem Brasil. A nova unidade, que deverá iniciar suas operações no segundo semestre do próximo ano, abrindo 380 empregos diretos, mais que dobra a capacidade de produção da companhia, hoje de 100 mil toneladas por ano de batatas pré-fritas congeladas em Araxá.

Se depender da disposição das empresas, a despeito da crise da economia, produtores rurais e indústrias tendem a escrever um capítulo importante das iniciativas em Minas de agregar valor aos chamados produtos básicos. O presidente da Forno de Minas, Helder Mendonça, revela que a intenção dos sócios da Sérya Alimentos é mergulhar nas possibilidades que um mercado novo para o Brasil – o de especialidades – oferece, ainda abastecido de forma predominante pelos produtos importados, com a vantagem de dispor do fornecimento da matéria-prima de qualidade, na prática, às portas da fábrica.

Mais frescas

“Estamos inseridos na maior região produtora e isso permite usar a batata colhida no dia, o que garante frescor ao produto. Possibilita, ainda, o desenvolvimento de produtos para serem assados em casa e a oferta durante todo o ano também nos dá um diferencial frente aos concorrentes estrangeiros”, afirma. Além das duas marcas lançadas pela fábrica, que tem capacidade para produzir 12 mil toneladas por ano, rodando em três turnos com 60 empregados diretos, estão previstos mais dois lançamentos importantes, a batata noisette e a do tipo sorriso, de vários formatos.

Os números do consumo no país são, da mesma forma, animadores para a Bem Brasil. A companhia avalia dia após dia as projeções do mercado, que, em 2014, indicaram volume de 388 mil toneladas de batata pré-frita congelada, representando 4,8% mais na comparação com 2013. A expansão da empresa foi de 6,7% no período, portanto, um desempenho superior ao que teria sido registrado para os produtos importados, de 4,5%. As estimativas iniciais em 2015, que tem se mostrado preocupante devido à piora de alguns indicadores da economia, sugerem 440 mil toneladas do produto, o que significaria alta de 13,4% frente a 2014, acima das estimativas para o crescimento do país.

A coordenadora de Marketing da Bem Brasil, Juliana Monteiro, diz que, apesar dos desafios maiores, a política da empresa visa o desenvolvimento no médio prazo. “Sabemos que quanto maiores são as dificuldades, maiores são a competitividade e a concorrência como desafios”, ressalta. O mercado de batatas processadas é considerado promissor no país. Só o consumo anual de batata palito pré-frita congelada é estimado em 400 mil toneladas, proporcionando receita ao redor de R\$ 1,5 bilhão. A cifra inclui batatas chips onduladas, lisas, palha e congeladas.

Eficiência no campo

Nas lavouras, a produtividade tem mostrado a que veio, como ponto forte em apoio à cadeia do processamento. A produção por hectare dos bataticultores mineiros tem sido, sistematicamente, superior à média nacional nos últimos 14 anos, com base em dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). A expectativa neste ano é de uma colheita de 31.463 quilos por hectare no estado e de 27.903 kg/ha no Brasil. A oferta não seria um problema para a agregação de valor à cultura, na avaliação do superintendente de Política e Economia Agrícola da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, João Ricardo Albanez.

A produção mineira vem gravitando desde 2003 próxima ou um pouco acima de 1 milhão de toneladas por ano, o suficiente para o abastecimento interno e de outros estados. “No que nós precisamos trabalhar é na diferenciação da batata para os diferentes tipos de consumo e isso não é muito internalizado pelo próprio cliente”, afirma. A valorização dos preços, que contribui para tornar mais rentável o agronegócio, é, por sua vez, um indicador do caminho que o estado poderá trilhar na industrialização. Tomando-se como exemplo a batata palha, cada quilo do produto in natura vendido a R\$ 1 passa pelo processamento ao custo de produção de R\$ 7,50 e o produto final costuma ser vendido ao redor de R\$ 10 por quilo.

Sem fogo de palha

Para as pequenas fábricas processadoras de batatas em Minas, as perspectivas de participação mais ativa no mercado envolvem um desenho complexo. Em Ipuina, no Sul do estado, batizada como a capital nacional da batata, o industrial Antônio Flávio Dias Assis optou por congelar o plano traçado em 2013 de ampliar o leque de produtos da marca de batata palha Mr. Crisp's, há 23 anos no mercado. “Os custos aumentaram e a inflação subiu. Tenho receio de investir agora. Prefiro manter os pés no chão num ano considerado perdido.”

A fábrica, que emprega sete pessoas, vinha crescendo 20% ao ano até 2013, quando a produção passou de 200 toneladas, para em 2014 sofrer queda de 20%, influenciada pelo desaquecimento da economia. A estratégia mais acertada, para Flávio Assis, é trabalhar para manter as operações e a qualidade, conservando clientes cativos no Sul do estado e em São Paulo.

Apesar do desaquecimento da economia, a expansão do consumo é vista como promissora, em decorrência da mudança de hábitos da população em busca de praticidade, na avaliação do pesquisador Joaquim Gonçalves de Pádua, da regional do Sul de Minas da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). “Da batata, aproveita-se quase toda a produção”, afirma.

No estado, a história do processamento de batatas está essencialmente ligada à região Sul, onde a indústria de batata palha nasceu na década passada, já tendo ultrapassado uma centena de fábricas de pequeno e médio porte. Boa parte delas ainda vive na informalidade. João Albanez, da Secretaria de Estado de Agricultura, observa que o cultivo da matéria-prima ocorre em três safras. O Sul mineiro responde 57% da produção na primeira temporada. Já o Alto Paranaíba concentra 44% e 52%, nas duas safras seguintes. (MV).

Batata Nacional prêmios do Conselho 2015/16 de bolsas de estudo acadêmico

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/national-potato-council-awards-201516-academic-scholarship>

Data: 10/08/2015



Shunping Ding (à direita) foi premiado 2015-16 de Bolsas Acadêmicas de NPC. Seu foco atual pesquisa da Universidade de Wisconsin-Madison está no reforço do controle de batata pinta-preta (à esquerda).

O Conselho Nacional da Batata (NPC) tem o prazer de conceder Shunping Ding, um PhD. estudante em Fitopatologia da Universidade de Wisconsin-Madison, sua 2015-16 Bolsas Acadêmicas. O prêmio de US \$ 10.000 é fornecido anualmente a um estudante de pós-graduação com um forte interesse em pesquisas que podem beneficiar diretamente a indústria da batata. Ding é um pesquisador entusiasmado e aluno dedicado, que tem provado ser um líder dentro e fora da sala de aula. Sua extensa experiência em pesquisa, combinado com participações em várias organizações profissionais, demonstram que Ding tem investido fortemente em tornar-se um especialista em seu campo de estudo. O seu foco atual é relativo ao reforço de controle do oídio precoce do complexo de batata (EBC), a qual é uma doença fúngica comum que resulta em perda anual significativa para a indústria da batata. NPC antecipa que sua pesquisa atual e futuro em doenças da batata irá beneficiar grandemente a indústria, oferecendo uma visão sobre esta questão em curso a indústria enfrenta. Amanda Gevens, Professor Associado e Extensão planta patologista do Departamento de Fitopatologia com a Universidade de Wisconsin-Madison:

"Shunping tem genuíno interesse e dedicação à pesquisa de doenças de plantas em ambas as áreas básicas e aplicadas. Ela é conduzida para resolver problemas práticos, como batata pinta-preta, que têm grandes implicações, como a perda de culturas, que resulta em perda de renda para os produtores, perda de estabilidade para as economias locais e regionais, e, finalmente, uma perda de fornecimento de alimentos. " "Ela é uma estudante profissional, respeitosa com a capacidade de fazer contribuições significativas para a comunidade científica e agrícola."

"Senhorita. Ding traz um extraordinário nível de entusiasmo para seus projetos e tem demonstrado proficiência excepcional em ambos os aspectos básicos e aplicados de sua pesquisa. Espero que o seu trabalho vai continuar a fornecer insights sobre a interação entre os anfitriões e patógenos neste complexo doença pouco estudada, resultando em novas abordagens para controlar a pinta-preta da batata ", disse o Dr. Dennis Halterman, Research geneticista com o Departamento de Agricultura dos EUA de Agricultural Research Service Unit Olericultura Research na Universidade de Wisconsin-Madison. O Comitê de Bolsas NPC determinou que Ding era o candidato mais forte para a bolsa de estudos com base em tanto seu registro acadêmico e recomendações profissionais. Em suas cartas de recomendação, Ding foi descrito como tendo uma forte ética de trabalho e sua aplicação refletia um desejo de se concentrar em ajudar a melhorar a indústria de batata os EUA. "Eu sou muito grato a esta bolsa. É uma grande honra e incentivo para mim, e vai ajudar a fornecer-me com oportunidades de formação para melhorar a minha pesquisa. Meu objetivo é ajudar a indústria de batata os EUA para mitigar a perda na produção de batata através de uma melhor gestão de doenças de uma forma

economicamente e ambientalmente responsável ", disse Ding. Ding é atualmente um membro eleito do Conselho de Estudantes Plant Pathology, que é responsável pela organização de estudante atividades, seminários de coordenação e interação entre faculdades e estudantes. Ela também atuou como um mentor para o Programa de Aprendizagem Juventude Wisconsin (YAP). Ding é um graduado da Universidade de Henan, na China e da Universidade de Hong Kong.

Fonte:

Batata Conselho Nacional (NPC)

Você sabia que temos menos cromossomos do que as batatas?

Disponível em: <http://noticias.terra.com.br/educacao/voce-sabia-que-temos-menos-cromossomos-do-que-as-batatas,7a2fe542181a8811c457a0db8b9df62bihprRCRD.html>

Data: 07/08/2015

Não se sinta mal com isso, mas é verdade. Enquanto os seres humanos possuem 23 pares de cromossomos dentro de suas células (total de 46), as batatas têm um par a mais, ou seja, 24 pares (total de 48 cromossomos).

Tyrrells redesenha e amplia sua gama de multipacks nítidas

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/tyrrells-redesigns-and-extends-its-range-crisp-multipacks>

Data: 13/08/2015



Tyrrells, o Herefordshire [UK] baseados em marca crisp premium, está ampliando sua gama múltipla em uma tentativa de ganhar uma fatia maior do mercado adulto de almoço embalado.

A marca está oferecendo seus sabores mais populares múltiplas contendo 6 x sacos de 25g.

Novo para o intervalo é Sea Salt & vinagre de cidra, agora on-prateleira em Sainsbury.

Re-lançamento, em agosto, em embalagens recém-re-marca, são a sacola multipack (contendo Cheddar maduro e cebolinha, levemente salgado e Sea Salt & vinagre de cidra) e levemente salgado mar múltipla. Jocelyn McNulty, Diretor de Marketing na Tyrrell de:

"Os almoços embalados se tornaram muito mais prêmio nos últimos anos, com mais e mais consumidores foodie escolhendo fazer deliciosos almoços gourmet em casa e trazê-los para o trabalho."

"Crisps continuam a ser uma parte importante do almoço embalado, atuando como o parceiro perfeito com sanduíches e saladas, então nós queríamos oferecer aos nossos clientes a oportunidade de manter esse sentimento prémio especial para a direita através de sua escolha de acompanhamento."

New Sea Salt & vinagre de cidra de múltipla está agora disponível em Sainsbury preço de £ 1,80 para 6 sacos x 25g.

Veja o que foi o Potato Europe 2014 “Hot, Hot, Hot Potato” 🎵🎵🎵 (aperte ctrl e clique sobre a imagem)



...E o que está por vir Potato Europe 2015 (aperte ctrl e clique sobre a imagem)



Maminha texana com batatas rústicas

Disponível em: <http://blogs.ne10.uol.com.br/horadacozinha/2015/08/03/maminha-texana-com-batatas-rusticas-confira-receita/>

Data: 03/08/2015



Gosta de maminha? Que tal fazer uma receita com este corte, e para acompanhar, batatas rústicas? Prato fica pronto em apenas 45 minutos! (Foto: Chef Wellington)

Você vai precisar de:

- 1 peça de maminha
- 1 cerveja malzbier (cerveja escura)
- 1 lata de refrigerante sabor cola
- 1 xc. chá de molho shoyu
- 1 xc. chá de molho de tomate
- 2 cebolas grandes picadas
- 10 dentes de alho picados
- 1 cl. sopa de mascavo
- 2 folhas de louro
- 10 cravos da índia
- 1 pau de canela
- 1 pedaço de gengibre

Para as batatas:

- 1kg de batata inglesa aperitivo cozida
- Alecrim fresco a gosto

10 dentes de alho picados
Pimenta calabresa a gosto
2 cl. sopa de margarina
1 xc. chá de mel de engenho
8 cl. sopa de mostarda

Modo de preparo

- Em uma panela coloque o refrigerante, a cerveja, o molho shoyu, o açúcar, as cebolas, o alho e o molho de tomate, o louro, os cravos, a canela e o gengibre, juntamente com a peça de maminha. Tampe a panela e cozinhe por 30 minutos.
- Retire a carne para fatiar e deixe o molho reduzir.
- Passe o molho em uma peneira para servir com a carne.
- Aqueça a margarina e doure o alho das batatas. Acrescente as batatas juntamente com o alecrim e a pimenta calabresa. Deixe dourar bem as batatas, mexendo sempre.
- Quando as batatas estiverem bem douradas acrescente o mel e continue mexendo até caramelizar.
- Desligue o fogo e acrescente a mostarda. Misture tudo muito bem e sirva como acompanhamento da carne.

<http://www.ofuxico.com.br/noticias-sobre-famosos/danielle-winits-e-as-batatinhas-fritas-de-miami-confira/2015/07/31-244848.html>