

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 44/2015

**Com calor e chuva, batata fica 111% mais cara em quatro dias na Capital**

Disponível em: <http://www.campograndenews.com.br/economia/com-calor-e-chuva-batata-fica-111-mais-cara-em-quatro-dias-na-capital>

Data: 04/11/2015



De acordo com a pesquisa do Ceasa, no período de 30 de outubro a 03 de novembro, a batata apresentou aumento de 111, 11%. (Foto: Gerson Walber)

O calor intenso dos últimos dias e as chuvas que não deram trégua na região sul foram fatores determinantes na safra de alguns produtos. Com isso, alguns tubérculos ficaram até 111% mais caros em apenas quatro dias, segundo dados do Ceasa (Central de Abastecimento de MS).

De acordo com a pesquisa do Ceasa, entre 30 de outubro a 3 de novembro, a batata apresentou aumento de 111,11%. Ou seja, passou

de R\$ 1,80 para R\$ 3,80. O coordenador da Divisão de Mercado da Ceasa, Cristiano Chaves, atribui ao clima a oscilação de preço em um curto espaço de tempo. No caso das batatas, o produto é 100% importado, e depende do que acontece no estado de origem para definir o preço em Mato Grosso do Sul.

"A produção não foi boa, mas hoje já notamos que o abastecimento normalizou, isso deve contribuir para que o preço baixe novamente. Nesta semana o preço deve ficar oscilando ainda", diz.

Outro produto que preocupa é a cebola, que subiu 40% em quatro dias. Neste ano ela chegou a custar R\$ 8 no mês de junho. Assim como a batata, ela apresentou problemas no abastecimento, com isso passou a custar de R\$ 1,25 para R\$ 1,75.

"A cebola já vinha oscilando nos preços devido ao calor, pois o clima acaba afetando diretamente na produção, como o produto vem de São Paulo, temos mais um fator que é a crise hídrica".

No mês passado o limão teve alta de 38%, pois estava em período de entressafra, nesses últimos dias ele apresentou retração de 10%, passando de R\$ 4 para R\$ 3,60 mas ainda não é o momento do consumidor comemorar. "A maioria dos produtores do Estado não plantam limão e outros cítricos. Encontramos em Terenos, mas é pouco para atender a demanda e provavelmente deve subir novamente", conta. Retração - Alguns produtos como o quiabo que estava em alta há três meses seguidos, passou de R\$ 4,67 para R\$ 3,33, (-28,57). "Devido ao calor foi uma cultura tardia, e agora veio tudo de uma vez", ou seja, muito produto no mercado os preços acabam caindo.

muito produto no mercado, o preço lá em baixo, são produtos que não fazem uso contínuo, quando sobem muito deixa de usar e substitui por outro."

Os ovos também apresentaram queda, como cerca de 50% da produção vem de São Paulo. "Assim como os outros produtos, que apresentaram queda no preço, o abastecimento de ovos está bom o que garante que o preço continue em baixa", afirma Cristiano.

## Batata puxa queda da cesta básica de Porto Alegre, indica Dieese

**Disponível em:** <http://www.cenariomt.com.br/noticia/483545/batata-puxa-queda-da-cesta-basica-de-porto-alegre-indica-dieese.html>

**Data:** 05/11/2015

A cesta básica de Porto Alegre registrou queda de 1,27%, passando de R\$ 385,70 em setembro para os atuais R\$ 380,80 em outubro. Os dados foram divulgados nesta quarta-feira pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos (Dieese).

Na avaliação mensal, dos treze produtos que compõem o conjunto de gêneros alimentícios essenciais previstos, seis registraram queda: a batata (-5,92%), a banana (-3,72%), o leite (-2,68%) o tomate (-2,16%), a carne (-1,26%) e o pão (-0,62%). Por outro lado, sete itens ficaram mais caros: o arroz (4,33%), o açúcar (4,26%), a manteiga (1,73%), a farinha (1,23%), o feijão (1,18%), o óleo (0,87%) e o café (0,76%).

No ano, a cesta registrou alta de 9,25%. Entre janeiro e outubro, onze itens ficaram mais caros: a batata (20,91%), a carne (14,65%), o açúcar (13,95%), o óleo (13,07%), o café (12,09%), a manteiga (11,92%), o leite (11,76%), o pão (5,50%), o tomate (3,19%), o arroz (2,99%) e a farinha (0,30%). Em sentido inverso, o feijão (-4,79%) e a banana (-0,74%) caíram de preço.

Em doze meses, a cesta registra variação de 11,79%. Nesse período, dez produtos ficaram mais caros: a batata (110,60%), a carne (21,85%), o açúcar (15,98%), o óleo (13,07%), o café (12,64%), a manteiga (8,99%), o arroz (8,56%), a banana (1,47%) e o leite (0,93%). Por outro lado, o tomate (-10,65%), o feijão (-5,83%) e a farinha de trigo (-1,795) ficaram mais baratos.

## Preços de componentes do prato feito sobem mais que a inflação

**Disponível em:** <http://g1.globo.com/jornal-nacional/noticia/2015/11/precos-de-componentes-do-prato-feito-sobem-mais-que-inflacao.html>

**Data:** 03/11/2015

Quem tem acompanhado o noticiário sobre a inflação no Brasil talvez não fique mais surpreso com o nível a que chegaram alguns preços em 2015. Mas isso até saber que o prato feito - o famoso PF -, a refeição mais popular do brasileiro fora de casa subiu, em média, 32%.

Os clientes que estão acostumados a comer o prato feito gostoso de um restaurante da Zona Sul de São Paulo, receberam uma notícia chata: nesta terça-feira (3), o preço do arroz com feijão, bife e batata frita subiu 20%.

“A conta de luz subiu absurdo. Estava pagando R\$ 800, agora quase dobrou: R\$ 1700 reais. Estou pagando sem ter aumentado o consumo. Está tudo subindo muito e não tem como a gente segurar. Tem que passar, infelizmente, para o cliente”, disse Rodrigo Cleim, dono do restaurante.

E tem outra... Comida a gente congela com facilidade, o preço dela não. Esse tem levantado febre. Durante dois anos, o dono do restaurante conseguiu deixar o prato feito no mesmo preço. Só que, de 12 meses para cá, o contrafilé ficou 17% mais caro. O feijão aumentou 35% e a batata subiu 72%.

Ou seja, pelo mesmo que se pagava por esse prato há um ano, só se conseguiria fazer um prato com uma porção bem menor de comida. E a diferença que entre essas duas porções, você sabe como chama: inflação.

Na média, o prato feito subiu 32%. Pensando por esse lado, o Rodrigo ter aumentado o “PF” dele em 20% nem parece mais tão absurdo assim. E o pior é que com preço mais alto, ele morre de medo de sobrar comida nas panelas do restaurante.

“Às vezes, aumentando um pouco o preço vai cair a clientela, vão sair menos de casa”, disse Rodrigo.

A boa notícia é que pelo menos o arroz subiu bem abaixo da inflação do período, mas nem só dele vive o brasileiro. As batatas ficam no buffet porque choveu pouco na lavoura de quem planta, faltou produto no mercado e o preço subiu. Feijão salgado porque em 2014, o produtor não plantou tanto. Menos feijão no campo, é feijão mais caro no prato. E a carne - a carne é outra história.

“Tem a questão do câmbio, que é muito importante porque acaba incentivando as exportações do nosso câmbio desvalorizado, e você teve também algum comprometimento de área de pastagem por conta da seca”, afirmou Fábio Romão, economista - LCA.

E o pior é que os economistas não estão prevendo uma queda rápida nesses preços. O negócio é usar a tática do facão, e ir cortando o que der.

"A gente tem que cortar outros gastos para poder se alimentar. Não dá para ficar sem comer", disse Luiz Roberto Gonçalves, dentista.

## É por causa destes alimentos que há cada vez mais crianças gordas

Disponível em: <http://www.ionline.pt/420353>

Data: 03/11/2015



## Investigadores acompanharam os hábitos alimentares de 4.646 crianças ao longo de vários anos

Estudo publicado esta semana mostra quais são os alimentos mais consumidos pelas crianças com excesso de peso.

A obesidade infantil afecta cada vez mais crianças. Em todo o mundo há 155 milhões de crianças em idade escolar com excesso de peso e em Portugal, números da Associação Portuguesa contra a Obesidade Infantil, o problema afecta uma em cada três. Não é difícil perceber que alimentos como batatas fritas, doces ou refrigerantes não ajudam a resolver o problema, mas um estudo publicado esta semana na revista "Health Affairs" vem mostrar que o peso das crianças aumenta na medida em que aumenta o consumo destes alimentos.

Um grupo de investigadores da Duke-National University, em Singapura, partiu de um grupo de 15.444 crianças nascidas entre 1991 e 1992 na região de Bristol (Inglaterra). Durante vários anos, analisaram os hábitos alimentares de 4.646 miúdos, que preencheram um diário de alimentação, com a sua altura, peso e actividade física a serem medidos aos 7, 10 e 13 anos.

Os resultados, agora publicados na "Health Affairs", mostram que as crianças que ganharam mais peso em excesso durante esses anos eram as que comiam mais manteiga e margarina, peixe e aves panados, batatas fritas, carne processada, leite, doces e bebidas com açúcar. Os únicos alimentos saudáveis ingeridos regularmente por estas crianças, notam os investigadores, eram os cereais com alto teor de fibra e os grãos integrais.

Os investigadores mostram-se especialmente preocupados com o consumo das batatas fritas de pacote, que são muitas vezes consumidas como snack. "Verificámos que as batatas fritas são um dos alimentos que mais promovem a obesidade entre os jovens." Isto por serem altamente calóricas (entre 583 e 574 kcal por 100 gramas) e terem um índice de saciedade baixo.

Um outro estudo de 2011, recuperado pela "Atlantic", mostra que as batatas fritas, as bebidas com adição de açúcar e as carnes processadas são os grandes causadores da obesidade também nos adultos norte-americanos.

## Após dez meses, batata frita volta ao cardápio do McDonald's na Venezuela

**Disponível em:** <http://www.bemparana.com.br/noticia/413924/apos-dez-meses-batata-frita-volta-ao-cardapio-do-mcdonalds-na-venezuela>

**Data:** 06/11/2015

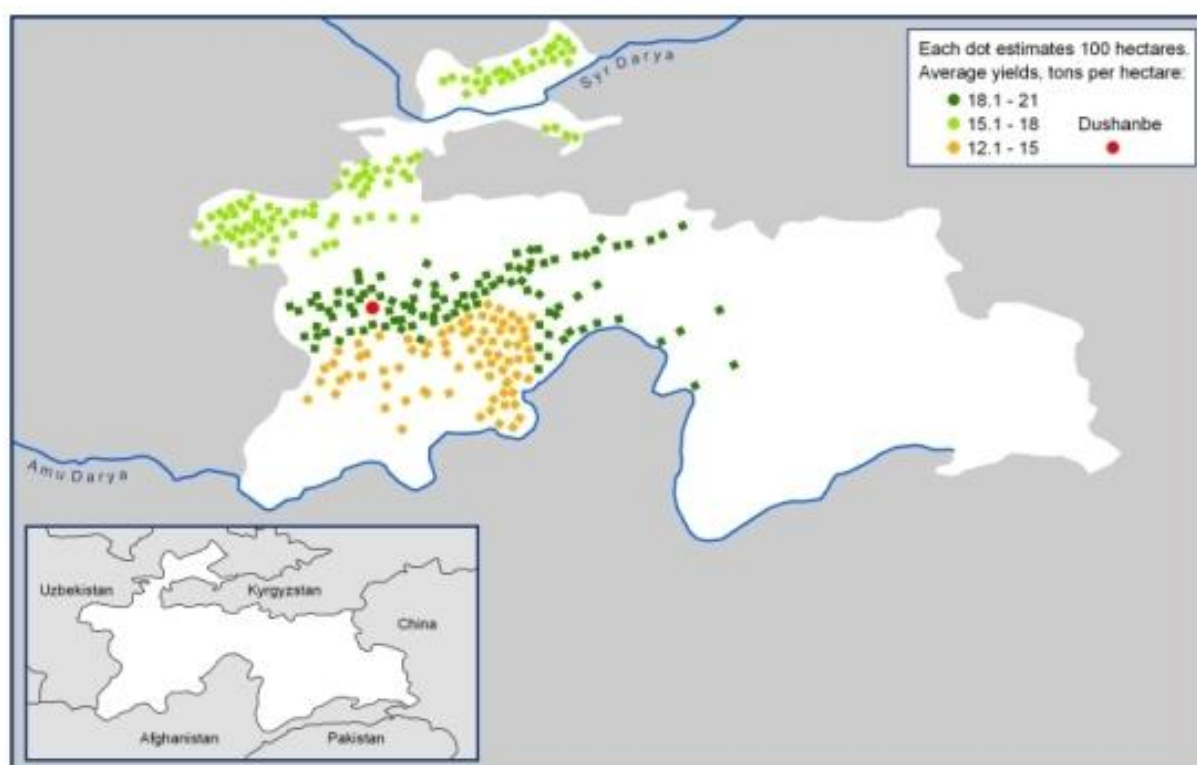
Após dez meses fora do cardápio, batatas fritas voltaram a ser vendidas no início desta semana nas lanchonetes da rede McDonald's na Venezuela. O preço de uma batata grande fora do combo, porém, é de 800 bolívares, o equivalente a quase 10% do salário mínimo. Na cotação oficial, isso representa US\$ 126. No câmbio paralelo, menos de US\$ 1. O valor em bolívares é 20% mais alto do que uma porção de mandioca frita, item que vinha sendo oferecido aos clientes no lugar da batata, sem grande sucesso. Apesar do choque de muitos venezuelanos com o preço, a reportagem viu, na tarde desta quinta-feira (5), a praça de alimentação de um shopping do leste de Caracas cheia de pessoas comendo lanches com batata frita na característica caixinha. "As vendas estão boas", disse a gerente da loja, que não quis se identificar. Ela afirmou que as batatas agora são produzidas na própria Venezuela, ao contrário daquelas que eram vendidas anteriormente, importadas principalmente do Canadá. A gerente disse que até hoje não sabe por que o produto esteve em falta por tanto tempo. A escassez foi amplamente atribuída a dificuldades de obter dólares para importar. O governo venezuelano, que controla o câmbio e o acesso a dólares a taxa preferencial, enfrenta escassez de divisas devido a um misto de má gestão, corrupção e degringolada do preço do petróleo, do qual depende para se manter. Mas este cenário não afetou as lojas venezuelanas do Burger King, rival do McDonald's, que continuaram servindo batata frita normalmente.



# Tajiquistão aumenta a produção de batata

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/tajikistan-increases-potato-production>

Data: 04/11/2015



Nos primeiros dez meses deste ano, todas as categorias de fazendas no Tajiquistão têm produzido alguns 475.000 toneladas de batatas, que é cerca de 72 mil toneladas a mais do que no mesmo período do ano passado, uma fonte oficial do Ministério da Agricultura (MOA) disse Ásia -mais tarde quarta-feira. De acordo com ele, os rendimentos da batata sobre o período do relatório se situou-se em 23 toneladas por hectare, que foi de 370 kg a mais que em janeiro-outubro de 2014. Este ano, 21.200 hectares foram distribuídos em cultivo de batata. "Até à data, os agricultores têm produzido batatas de mais de 20.000 hectares", acrescentou a fonte. Em 2014, tajiques os agricultores produziram mais de 500.000 toneladas de batatas e especialistas de um Ministério da

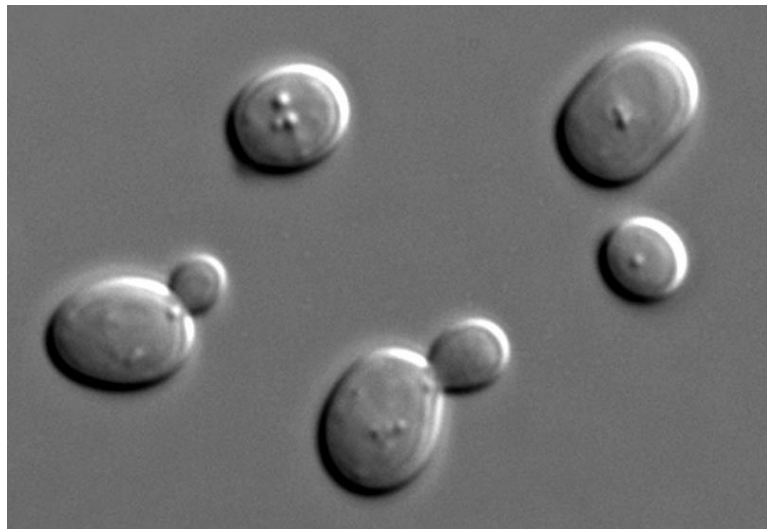


Agricultura espera tajiques os agricultores a produzir aproximadamente a mesma quantidade de batatas este ano também.

## Bakers levedura especial mostra potencial para reduzir a acrilamida em produtos de batata

**Disponível em:** <http://potatopro.com/news/2015/special-bakers-yeast-shows-potential-reduce-acrylamide-potato-products>

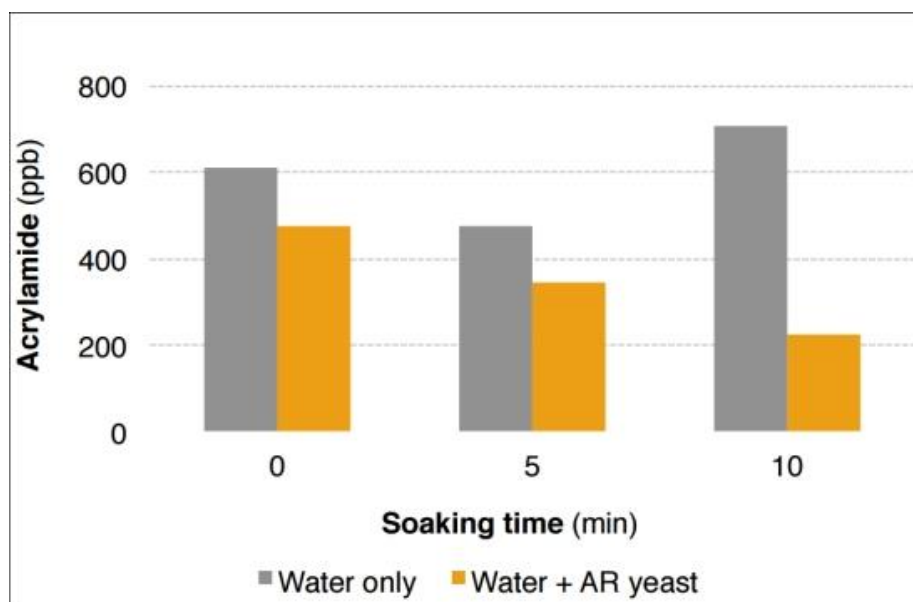
**Data:** 03/11/2015



*Saccharomyces cerevisiae* células (vulgarmente conhecida e usada como fermento de padeiro) são aqui vistos com microscopio DIC. Renaissance Ingredientes desenvolveu e estirpes seleccionadas (não-GMO) especiais de fermento de padeiro que são particularmente capazes de degradar asparagina, um dos precursores de acrilamida em alimentos.

Renaissance Ingredientes Inc. tem o prazer de divulgar os resultados de uma análise da eficácia da escala laboratorial in-house a sua não-OGM fermento de padeiro para aplicações no mercado global de produtos de batata. De redução de acrilamida Os resultados mostraram uma redução média de 70% na presença do carcinógeno acrilamida em produtos de batata frita após uma aplicação simples da levedura de redução de

acrilamida em uma solução de água durante a fase de processamento de batata crua. Com requinte, a empresa acredita que pode chegar a até uma redução de 95% nos chips de batata, batatas fritas e batatas fritas e outros alimentos, como pão, lanches, cereais e café. Em essência, a empresa acredita que tem uma solução prática para o problema de acrilamida numa gama de diferentes produtos alimentares. Neste teste laboratorial prova-de-conceito, a "lavagem" de AR de levedura em água foi utilizada para tratar a cortar batatas cruas nas a fim de remover o precursor de acrilamida a asparagina na superfície antes de fritar. No teste, batatas russet matérias foram descascadas e lavadas antes de serem cortadas em batatas fritas e empalideceu. As batatas fritas pré-cozidas foram embebidas numa solução de levedura AR e água, lavou-se com água doce para remover a levedura, e em seguida frito profunda. Após apenas cinco minutos de imersão, as batatas fritas da solução AR tinham substancialmente menos acrilamida (27%) pós-fritura do que as batatas fritas embebidas em água. Após dez minutos de imersão antes de fritar, batata frita AR tratados com levedura continha 68% -71% menos acrilamida, mas contrário indistinguíveis das batatas fritas embebidas em água.



O teste de laboratório de redução de acrilamida (AR) levedura de Renascença Ingredientes em matérias (regulares) batatas fritas cortadas mostrou uma redução de 70% em acrilamida após fritar. Nestes testes, as batatas cruas cortadas foram embebidas em uma "lavagem" de acrilamida -a redução fermento na água por 10 minutos antes de ser

processado como normal. O processo de lavagem com levedura pode entregar resultados ainda melhores quando aplicado para cortar finas produtos de batata com maior área de superfície em comparação com batatas fritas regulares, como desfiado hash brown brown batatas de redução de acrilamida, batatas fritas de shoestring, e chips de batata em fatias finas (batatas fritas).

Matthew Dahabieh, Presidente da Renascença Ingredientes:

"Estamos muito satisfeitos com os excelentes resultados obtidos em nossos testes de prova de conceito de nossa levedura AR em produtos de batata frita. Estes resultados confirmam a capacidade do nosso levedura AR para reduzir substancialmente e facilmente acrilamida em batatas fritas e batatas fritas, francês simplesmente por imersão batatas cruas ou pré-cozidas em uma levedura AR e solução de água por apenas alguns minutos. "" Estamos confiantes de que vamos ser capaz de colaborar com parceiros da indústria para aplicar a nossa levedura AR para uma variedade de produtos de batata para entregar reduções significativas na acrilamida utilizando um método que é robusto, consistente e, mais importante, minimamente perturbador. "" Nossos resultados confirmam que a nossa imersão AR levedura processo funciona rapidamente para entregar consistentemente uma excepcional redução de acrilamida em batatas fritas e outros produtos de batata processados fritos. Além disso, o nosso processo mantém os atributos de qualidade do produto e sensoriais e pode ser facilmente adaptado às atuais práticas de processamento de batata industriais. "" Nós estamos olhando agora para demonstrar essa eficácia em ensaios em escala piloto, trabalhando em estreita colaboração com parceiros industriais interessados. "

AR aplicações de levedura: assados, produtos de batata, salgadinhos e café

cepas de levedura AR 'Renascença ingredientes são fermento de padeiro tradicional com uma habilidade natural acelerado para consumir os sparagines de aminoácidos, o precursor da acrilamida. Em alimentos onde a levedura tem sido sempre utilizado como um ingrediente, como assados, AR levedura pode perfeitamente substituir fermento de padeiro convencional sem interrupção para o processo de cozimento. Importante, AR levedura também podem ser usados em alimentos em

que a levedura não é normalmente um ingrediente. Renascença Ingredientes realizou vários estudos de sucesso sobre a viabilidade de utilizar AR fermento de novas maneiras para os alimentos que contêm extrato de levedura, alimentos quimicamente fermentados, ou alimentos expostos a passos de imersão durante o processamento. "Nossos estudos in-house destacar a versatilidade e eficácia da nossa AR levedura na redução da acrilamida não só em produtos de batata, mas também em produtos de panificação e torradas, salgadinhos, cereais e café ", acrescenta Dahabieh. Pão e estudo brinde mostra redução de 80%, sem qualquer alteração no processo de cozimento Anteriormente a companhia anunciou os resultados de sua in-house, experimentação laboratorial de fermento de padeiro seu AR para o mercado de pão e produtos de panificação. Neste teste, usando levedura de AR padeiro em vez de fermento de padeiro convencional reduziu a acrilamida em pão de trigo branco e inteiro e torradas por uma média de 80%. Esta redução foi observada em pão por torrar, bem como através de três graus de brincar (luz, médio e escuro); brincar pode aumentar os níveis de acrilamida em até dez vezes o valor no pão por torrar. Na maioria dos casos, o nível de acrilamida no pão torrado feito com a levedura AR foi igual ao nível de acrilamida no pão untoasted feita com o fermento convencional. É importante ressaltar que não eram necessárias alterações aos panificação ou de cozimento outros do que usar AR fermento em lugar de levedura convencional processos para atingir estas reduções.

# Sem ideias para cozinhar batatas? Damos-lhe 14

**Disponível em:** <http://www.noticiasaoiminuto.com/lifestyle/480031/sem-ideias-para-cozinhar-batatas-damos-lhe-14>

**Data:** 04/11/2015

A batata é um alimento bastante versátil. Veja neste vídeo 14 formas deliciosas de cozinhar este tubérculo.

A batata foi trazida para a Europa a partir da América Central e do Sul em 1570. Como era fácil de produzir e muito barata tornou-se o principal alimento dos pobres. Hoje em dia quase todos os países têm os seus próprios pratos tradicionais de batata.

Para celebrar este tubérculo o canal do YouTube Food, People, Places realizou um vídeo onde mostra 14 formas deliciosas de confeccionar a batata.

Batatas fritas, soufflé, puré, batatas assadas, cascas de batata, se lhe faltavam ideias para cozinhar as batatas que tem em casa, este vídeo vai dar-lhe 14. Deixe-se inspirar e depois é só ir para a cozinha.

**Assista ao vídeo:**

<http://www.noticiasaoiminuto.com/lifestyle/480031/sem-ideias-para-cozinhar-batatas-damos-lhe-14>