

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

46/2015

Preços animam bataticultores mineiros

Disponível em:

http://www.diariodocomercio.com.br/noticia.php?tit=precos_animam_bataticultores_mineiros&id=162778

Data: 19/11/2015

Mas vários insumos essenciais para a produção tiveram os custos alavancados devido à alta do dólar

A produção mineira de batata-inglesa, na safra das águas, deve crescer 10% em relação a igual período do ano passado. Apesar do atraso registrado no início do plantio, devido às chuvas tardias, as expectativas são positivas já que os preços ainda estão remuneradores. Mas existe receio em torno do clima, a maior preocupação se deve ao retorno financeiro da produção, que está bem limitado, e caso ocorram perdas na produtividade, o lucro com a cultura será comprometido.

De acordo com o presidente da Associação dos Bataticultores do Sul do Estado de Minas (Abasmig), José Daniel Rodrigues Ribeiro, os produtores estão enfrentando diversos gargalos, porém, os preços remunerativos pagos pelo produto incentivaram o aumento do plantio. Vários insumos essenciais para a produção tiveram os preços alavancados com a desvalorização do real e isso compromete a capacidade de investimento dos produtores, que já enfrentam os efeitos da crise econômica.

“Na safra de inverno tivemos problemas com a estiagem, o que limitou a irrigação em muitas lavouras, o que provocou quebra de safra. Por isso, nossa cautela em relação ao clima nos próximos meses é grande. Com

a margem de lucro limitada, nossa preocupação é que essa margem pode ser ainda mais reduzida, caso tenhamos perdas na produção”, avalia.

Na safra de inverno, que é irrigada, a produtividade esperada era de 35 a 40 toneladas por hectare, mas com a falta de chuvas o rendimento foi afetado, caindo para 30 toneladas por hectare. Com a queda, e as batatas de tamanhos menores, a oferta do produto ficou limitada e os preços estão em patamares remuneradores, o que estimulou o plantio da safra de verão.

A saca de 50 quilos é negociada entre R\$ 90 e R\$ 110, valor que garante lucro. A produtividade estimada para o atual período, que não utiliza irrigação, é de 30 toneladas por hectare.

No Sul do Estado, a área de cultivo na safra atual foi estimada em 10 mil hectares, com expectativa de colheita de 300 mil toneladas de batata, espaço e volume 10% superiores aos registrados no mesmo período produtivo anterior.

Ainda segundo o representante da Abasmig, os custos de produção da safra atual ficaram, pelo menos, 20% maiores, chegando a R\$ 60 por saca de 50 quilos. Com o maior gasto, a produção poderá ser afetada já que os produtores enfrentam dificuldades em adquirir os insumos necessários.

Crédito – Outro grande entrave para o setor é a falta e a dificuldade de acesso ao financiamento. “O crédito rural não chega aos bataticultores, além dos recursos serem escassos, existe dificuldade de acessar. No Sul do Estado, os produtores plantam com recursos próprios ou em acordos feitos junto a fornecedores de insumos”, explica Ribeiro.

O acesso limitado ao crédito, a crise econômica e o aumento dos custos também tem impedido que novos investimentos sejam feitos na atividade. Segundo Ribeiro, a maior parte dos produtores suspendeu a aquisição de máquinas, equipamentos e reformas.

Outro impacto foi a paralisação do projeto de indústria de processamento de batata. A agroindústria é vista como alternativa para agregar valor a produção e aumentar a lucratividade da bataticultura. “O galpão já foi construído e o maquinário comprado, mas não sabemos quando as intervenções serão retomadas”, explica Ribeiro.

O Sul de Minas Gerais é a segunda maior região produtora de batatas. De acordo com os dados da Secretaria da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento (Seapa), a região responde por 39,6% do volume estadual, estimado em 1,2 milhão de toneladas. Em primeiro lugar está o Alto Paranaíba, com produção equivalente a 51,33%. A área destinada ao cultivo em Minas é de 38,6 mil hectares.

Linha resistente ao cádmio de batatas em desenvolvimento pela Universidade de Canterbury

Disponível em: <http://potatopro.com/news/2015/cadmium-resistant-line-potatoes-development-university-canterbury>

Data: 12/11/2015



Campus da Universidade de Canterbury, em Christchurch, Nova Zelândia

Novos produtores de batata da Zelândia podem ganhar uma nova aresta de marketing graças a uma linha de batatas desenvolvida pela Universidade de Canterbury pesquisadores. UC Biotechnologists Dr

David Leung e Dr Seyedardalan (Ardi) Ashrafzadeh desenvolveram plantas de batata que são potencialmente resistentes ao cádmio, um metal altamente tóxico encontrado no solo, que é prejudicial para as culturas e pode contribuir para problemas de saúde em humanos. O objetivo é desenvolver cádmio batatas livres. Biotechnology conferencista o Dr. Leung diz que suas batatas têm um traço que poderia resolver este problema e melhorar as variedades de batata da Nova Zelândia. "produtores da Nova Zelândia estão competindo com produtores de todo o mundo. Imagine a diferença que a adição de um traço cádmio resistente poderia ter sobre o mercado para as nossas batatas. Ele certamente poderia dar aos nossos culturas uma vantagem de marketing ", diz ele. Normalmente, batatas acumular cádmio presente no solo. Isto tem efeitos negativos sobre a qualidade da safra e também significa que o cádmio, um conhecido agente cancerígeno, é passada para o consumidor. Ao longo do tempo isso pode contribuir para problemas de saúde, incluindo câncer. Dr. Leung e Dr Ashrafzadeh ter descoberto uma linha potencialmente cádmio resistente de batatas, expondo as células de batata à toxina e monitorar as células de danos. As células que sobrevivem ao processo pode ter mutações naturais que os tornam resistentes a exposição cádmio. Estas células são então crescidas em plantas de batata para testes adicionais. Biotechnologist Planta Dr. Ashrafzadeh explica que salientando as células vegetais deste modo espelha o processo que ocorre na natureza. "O stress é um princípio que faz com que as plantas para mudar lentamente com o tempo. Nós estamos usando o estresse em um contexto de laboratório para empurrar plantas a evoluir. Estamos efetivamente ajudá-los a desenvolver uma vantagem natural mais rápido ", diz ele. A próxima fase de testes vai envolver o cultivo de plantas de batata em solo contaminado para descobrir como resistente ao cádmio são e determinar seu potencial de acumulação de cádmio em uma situação do mundo real. Em última análise, o Dr. Leung e Dr Ashrafzadeh acreditam que esta linha de batatas pode fazer a diferença no mercado de batata Nova Zelândia, adicionando mais um fator único para as nossas variedades mais vendidas.

Torrada e batata frita podem ser cancerígenas, confirma Reino Unido

Disponível em: <http://saude.ig.com.br/minhasaude/2015-11-18/torradas-e-batata-frita-podem-ser-cancerigenas-confirma-reino-unido.html>

Data: 18/11/2015



Alimentos submetidos à temperaturas maiores que 120°C sofrem reações químicas que liberam acrilamida, substância cancerígena

Um relatório do Reino Unido, publicado nesta semana pela Agência de Normas Alimentares (FSA) alerta para o potencial cancerígeno da batata frita e das torradas. O alerta, que já havia sido feito pelo iG, mostra que o problema está na reação química que acontece quando esses alimentos são aquecidos a altas temperaturas, acima de 120°C.

O aminoácido asparagina reage com a glicose (ou frutose) e libera a acrilamida, substância já conhecida por causar câncer em ratos. Além das torradas e batata frita, a beterraba, os pães e os cereais costumam conter esses três ingredientes, mas, como não é hábito o consumo desses últimos alimentos submetidos à altas temperaturas (acima de 120°C), a reação química não acontece e o risco de acúmulo de acrilamida não existe.

A acrilamida é maléfica porque, segundo um estudo publicado no Journal of the National Cancer Institute, ela pode conduzir à mutações no DNA, que, por sua vez, podem causar câncer.

Câncer de ovário e endométrio em mulheres

Um estudo publicado no periódico Cancer Epidemiology, Biomarkers & Prevention acompanhou 62 mil mulheres ao longo de 11 anos e descobriu que aquelas que consumiam acrilamida na dieta (por meio desses alimentos aquecidos a mais de 120°C), tinham mais chance de desenvolver câncer de endométrio e ovário depois da menopausa em relação àquelas em que a acrilamida não fazia parte do dia a dia.

Coca-cola, batata frita, hambúrguer: quanto você precisa correr para queimar essas calorias?

Disponível em: <http://www.purebreak.com.br/noticias/coca-cola-batata-frita-hamburguer-quanto-voce-precisa-correr-para-queimar-essas-calorias/20513#0>

Data: 14/11/2015

Comer é bom e tudo mundo gosta, mas e na hora de fazer exercícios?





Todo mundo já viveu as dores e as delícias de uma dieta! É muito bom usar aquele jeans antigo que não servia mais, só que ninguém merece viver as paranóias de uma vida regulada por pesos e medidas. O importante é ser saudável e estar de bem consigo mesmo. Entretanto, é muito curioso saber que aquele chocolate inofensivo, do tamanho de uma uva, demora bastante para sair do seu corpo. Veja no Purebreak o quanto é preciso se exercitar para perder as calorias de uma coca-cola ou batata frita!

Comer não está entre uma das maravilhas do mundo, mas deveria. Fala sério, tem coisa melhor do que saborear uma boa comida? O que falar daquelas sobremesas deliciosas ou então dos salgadinhos que são servidos em festa? É realmente muito difícil de se controlar nessas ocasiões. O problema mesmo é o dia seguinte, aquela culpa de ter comido tanto. E comer é fácil, complicado é perder os quilinhos que não estão agradando.

Porém, vale lembrar, que isso só serve para aqueles que estão preocupados com essas medidas. Quem está satisfeito com o próprio corpo, tem mais é que continuar comendo o que gosta e se sentir bem com isso.

Gabriela Pugliesi se joga na batata frita: 'Nem só de whey vive o homem'

Disponível em: <http://ego.globo.com/beleza/noticia/2015/11/gabriela-pugliesi-se-joga-na-batata-frita-nem-so-de-whey-vive-o-homem.html>

Data: 15/11/2015

Musa fitness está em Nova York, de onde postou uma foto no Instagram, neste sábado, 14, mostrando uma porção enorme do petisco.

Ela é a musa fitness das redes sociais, mas também tem lá seus dias de "jaca". Gabriela Pugliesi está em Nova York, nos EUA, com um amigo, e quis mostrar na rede social que vez ou outra também sai da dieta - ou pelo menos na hora de postar uma foto no Instagram, vai...

"Nem só de whey vive o homem", escreveu ela, ao posar com uma porção enorme de batatas fritas, referindo-se ao suplemento proteico usado pelos marombeiros.

Recentemente, Gabriela contou ao EGO que não anda tão exigente assim quando o assunto é alimentação. "Parei de fazer dietas radicais", disse.



De fácil preparo, frango leva cerveja e batata

Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/presidente-prudente-regiao/noticia/2015/11/de-facil-preparo-frango-leva-cerveja-e-batata.html>

Data: 19/11/2015

Prato é destaque do quadro 'Receita de Família' desta quinta-feira (19).

Morador de Santo Anastácio ensina como preparar a receita.

A receita de frango com cerveja é de fácil preparo e agrada a família e amigos em Santo Anastácio. Confira os ingredientes e o modo de preparo do prato que é destaque do quadro Receita de Família, do SPTV 1ª Edição desta quinta-feira (19).

Ingredientes

- 1 kg de coxa e sobrecoxa de frango
- 1 copo de cerveja
- 2 tabletes de caldo de frango
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 4 batatas
- Azeite
- Sal a gosto

Modo de preparo

Coloque o frango em um refratário e por cima da carne acrescente os dentes de alho amassados, a cebola, o sal e um fio de azeite. Acrescente ainda os dois tabletes de caldo de frango, que devem ser dissolvidos em 200 ml de água.

Corte as batatas em cubos e coloque em cima do frango de maneira que elas também fiquem imersas no caldo. Antes de levar o frango para assar, o forno deve estar pré aquecido em 200° C. Despeje a cerveja sobre o frango e leve ao forno por uma hora e meia.

A receita pode ser acompanhada de arroz branco, salada e vinho.

Assista ao vídeo: <http://g1.globo.com/sp/presidente-prudente-regiao/noticia/2015/11/de-facil-preparo-frango-leva-cerveja-e-batata.html>