

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

10/2017

'Chips' de vegetais podem ser menos saudáveis do que batatas fritas

Data: 04/07/2017

Disponível em:

<https://www.noticiasominuto.com/lifestyle/825835/chips-de-vegetais-podem-ser-menos-saudaveis-do-que-batatas-fritas>



Para matar o desejo de snacks crocantes como as batatas fritas de pacote têm surgido no mercado várias opções ditas 'saudáveis', com ingredientes que vão desde a batata doce à beterraba. Um estudo revela que esta opção pode não ser tão saudável como pensa.

O estudo realizado pela nutricionista Charlotte Sitling-Reed revela que as 'chips' de vegetais podem ser tão más ou piores do que as batatas fritas de pacote comuns – claro que o mesmo não se aplica às opções caseiras.

Isto porque, como o estudo apurou, um pacote de 'chips' de vegetais pode conter apenas um terço de vegetais, com o restante conteúdo a ser composto por sal e óleo.

Como reporta o Independent, este estudo revela que o teor de gordura de alguns pacotes de 'chips' de vegetais poderia ser bastante superior

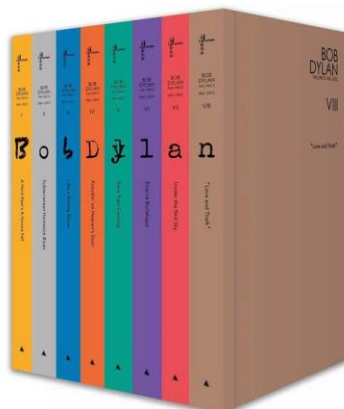
ao de snacks considerados pouco saudáveis. Sendo que um pacote de 40 gr de 'chips' vegetais (a marca analisada foi a Tyrells) poderia chegar a ter mais gordura do que a mesma dose de Pringles e quase o dobro da gordura que se encontra num chocolate Mars, como revela o estudo.

Bob Dylan: chineses vendem livros em pacotes de batatas fritas

Data: 15/06/2017

Disponível em: https://whiplash.net/materias/news_778/264544-bobdylan.html

Os livros de Bob Dylan, reunidos na coleção "Bob Dylan: The Lyrics (1961–2012)" e traduzidos para o Mandarim, estão sendo vendidos na China dentro de pacotes de batatas fritas. Na verdade não há batatas dentro deles, apenas os livros do cantor. São, no total, oito "volumes" de pacotes que precisam ser adquiridos para completar a coleção - mas uma outra versão apenas com os livros, também pode ser adquirida no mercado chinês.



É possível sobreviver comendo apenas um tipo de alimento?

Data: 26/06/2017

Disponível em: <http://noticias.r7.com/saude/e-possivel-sobreviver-comendo-apenas-um-tipo-de-alimento-26062017>



Nem só de pão vive o homem — em parte porque esse homem desenvolveria escorbuto (uma doença desencadeada pela carência de vitamina C) em cerca de um mês nesse experimento.

Em geral, as melhores dietas são as que oferecem uma boa variedade de alimentos, garantindo que você tenha tudo, desde vitamina C até ferro ou ácido linoleico, sem você sequer ter que pensar no assunto.

Até mesmo dietas da moda que focam em algumas comidas ou em eliminar algumas coisas geralmente são variadas o bastante para oferecer um nível razoável de nutrição.

Ainda assim, e se você tivesse que viver a situação extremamente improvável de ter que se alimentar apenas de um único alimento, qual seria o mais nutritivo e completo de todos? Você poderia conseguir o que precisa a partir de, digamos, somente batatas, ou bananas, ou abacates?

Há apenas uma certeza, a de que entre os alimentos candidatos não estarão carne nem a maioria das frutas, legumes e verduras na dieta. A carne não tem fibra, nem vitaminas e nutrientes importantes.

Frutas, legumes e verduras podem ter vitaminas, mas não chegam perto da quantidade de gordura e proteína da carne, mesmo se consumidos em grandes quantidades.

O explorador do Ártico Vilhjalmur Stefansson escreveu sobre um fenômeno conhecido no norte do Canadá como "rabbit starvation" ("inanição do coelho"), que ocorre quando só se come carne magra — sem gordura —, como a de coelho. Após uma semana, a pessoa "tem diarreia, dor de cabeça, lassidão e um vago desconforto".

Acredita-se que quando todas as calorias diárias são obtidas apenas de proteína, o fígado é sobrecarregado e não consegue processar a proteína.

Uma opção melhor seria comer só batatas. A nutricionista Jennie Jackson, da Glasgow Caledonian University, escreveu no ano passado sobre o caso do australiano Andrew Taylor, que passou um ano comendo apenas batatas para perder peso e desenvolver hábitos mais saudáveis.

O que faz das batatas um alimento especial é que, para um amiláceo, ela tem uma quantidade incomum de proteína, o que inclui uma grande variedade de aminoácidos, diz Jackson. Mesmo assim, comer 3 kg de batatas por dia chegaria apenas a dois terços da quantidade de proteína recomendada para alguém do tamanho de Taylor.

As batatas também não têm a quantidade recomendada de gordura e, apesar de Taylor ter incluído batata-doce na categoria, o que incluiria vitaminas A e E, ferro e cálcio, Jackson percebeu que vitaminas B, zinco e outros minerais estariam em falta. Mas ele parece ter conseguido sobreviver ao seu desafio sem grandes prejuízos. E ele conseguiu perder bastante peso.

Como acompanhamento, as batatas frequentemente são mencionadas nesse tipo de assunto. Há alguns anos, um leitor perguntou à famosa coluna The Straight Dope do jornal The Chicago Reader, dedicada a responder dúvidas sobre vários assuntos, se era verdade que você poderia viver apenas à base de batatas e leite.

Afinal de contas, diz-se que antes da Grande Fome da Irlanda, as pessoas viviam praticamente só de batata. Cecil Adams, o principal autor dessa coluna, diz ter investigado a questão com seu assistente e descoberto que com muita batata e leite você consegue quase tudo o que precisa — com exceção do mineral molibdênio. Mas você resolve o problema se acrescentar um pouco de aveia à dieta.

Ao ouvir isso, Jackson ri. "Ah, essa é a nossa dieta, é a dieta escocesa há centenas de anos. Isso faz sentido. Batatas, leite e aveia, com um pouco de couve também."

Mas além da mera nutrição, há outras barreiras para a dieta de um alimento só. Os humanos têm mecanismos feitos justamente para evitar esse tipo de situação (provavelmente porque isso acaba levando alguém

à desnutrição) — um fenômeno chamado saciedade sensorial específica, em que quanto mais você come de um alimento, menos seu estômago consegue processá-lo.

"Eu chamo isso de situação sobremesa", diz Jackson, "quando você come uma refeição e fica cheio, você não conseguiria dar mais nenhuma mordida. Então alguém traz uma sobremesa e você consegue ingerir mais algumas calorias". Há o perigo de que comer a mesma coisa dia após dia por um longo período torna mais difícil você comer o suficiente disso para mantê-lo firme (alguém se habilita a comer 3 kgs de abacate por dia?).

Além disso, a lógica de que deve ser possível viver com um único alimento — desde que todas as vitaminas, minerais e calorias estejam presentes — não funciona. Para entender por que, considere como chegamos à visão da nutrição ideal.

Pesquisadores no começo do século 20 tiravam certos nutrientes dos ratos e os acompanhavam para ver se eles ficariam doentes ou morreriam. Foi assim que aprendemos sobre a existência de vitaminas, por exemplo. Esse tipo de experimento mostra quais são os nutrientes vitais — que precisam ser consumidos a curto prazo para evitar a morte. Porém, é possível que alguns benefícios de uma dieta variada — que faz a diferença a longo prazo — não sejam detectados em experimentos desse tipo, diz Jackson.

Dados epidemiológicos das pessoas deixaram claro que uma variedade de legumes e verduras na dieta é mais saudável do que comer apenas alguns, por exemplo, mas ainda não se sabe ao certo o motivo.

Talvez uma dieta sem hortaliças verdes signifique que, em algum momento da vida, você terá uma probabilidade maior de desenvolver câncer.

"Não sabemos exatamente que comidas provocam quais efeitos", diz Jackson. "Então se por um lado você pode saber o que consegue tirar de nutrientes macro, pelo outro, você não saberá exatamente o que está perdendo".

A dieta de apenas um alimento pode poupar tempo e estresse, mas seria uma maneira rápida de ficar doente e também entediado.

Batata se desvaloriza pela 3ª semana consecutiva, diz Cepea

Data: 29/06/2017

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/194347-batata-se-desvaloriza-pela-3-semana-consecutiva-diz-cepea.html#.WWi04YTyvcd>

Com o pico de colheita da safra das secas e a elevada produtividade, as cotações da batata padrão ágata especial caíram no atacado paulistano. Além disso, o mercado segue enfraquecido e com dificuldade de escoar os tubérculos.

Conforme pesquisadores do Hortifruti/Cepea, esse cenário tem desanimado produtores e atacadistas, e muitos agricultores deixaram, inclusive, de comercializar a parte baixa (batatas mais miúdas, classificadas como “primeira” e “diversa”), já que o preço de venda não cobre os custos.

Entre 19 e 23 de junho, o valor da batata padrão ágata especial caiu 21% no atacado de SP, em relação ao período anterior, com média de R\$ 48,02/sc de 50 kg.

Preço da batata não cobre custos de produção

Data: 07/07/2017

Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/noticias/hortifruti/preco-batata-nao-cobre-custos-producao-68063>



Excesso de oferta pressiona para baixo e produtores correm o risco de ficar no prejuízo.

O triângulo mineiro é uma das principais regiões produtoras de batata do país. Lá, são cultivadas três safras: a de verão, segunda safra e inverno. Neste ano, a área destinada a cultura vai ser maior e deve chegar a quase vinte mil hectares. Com os bons preços do ano passado, os produtores aumentaram a área, mas o excesso de oferta impactou nos preços.

De acordo com o engenheiro agrônomo Daniel Marques Rezende, não apenas os produtores de Minas Gerais, mas também do Paraná resolveram apostar no bom cenário de 2016. Mas o valor pago, não chega a cobrir o que gastaram. “O preço médio da saca de cinquenta quilos da batata ágata beneficiada foi de R\$ 36, no primeiro semestre deste ano, aqui na região do triângulo mineiro. Valor abaixo do custo médio de produção”.

Segundo levantamento, o custo médio de produção da saca de cinquenta quilos da batata ágata beneficiada, principal variedade

cultivada no Brasil, foi de R\$ 45 na região. Neste período, os gastos também aumentaram, principalmente, com defensivos, insumos e óleo diesel.

Em junho, as cotações ficaram abaixo dos R\$ 30 e registraram um dos menores níveis de preços do semestre. Segundo o agricultor Edilson de Sordi, o prejuízo deve ser grande no final da safra. “O preço médio que eu tenho conseguido foi na faixa de R\$ 35 e custo de produção fica na faixa de R\$ 50. Nós estamos perdendo quase 25% por sacas. Esse ano eu fico no prejuízo e devo fechar no vermelho”, conta.

Edilson já começou a colheita dos cento e quarenta hectares de batata na fazenda em Sacramento (MG). Nesta safra, ele cultivou três variedades: ágata, orquestra e asterix. O agricultor acredita que a produtividade média deve ficar entre 650 a 750 sacas por hectare, resultado que está dentro da média esperada.

“Fizemos um plantio em outubro que foi uma produção agradável, com bons índices, depois em dezembro nós fizemos um segundo plantio onde a produtividade foi média. Agora, nós estamos colhendo o plantio de fevereiro com uma produção menor. De modo geral, a produtividade foi razoável, mas os preços não agradam muito”, afirma o bataticultor.

Batata e tomate influenciam queda da inflação no mês de junho em Ribeirão

Data: 13/07/2017

Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/noticia/batata-e-tomate-influenciam-queda-da-inflacao-no-mes-de-junho-em-ribeirao.ghtml>

Dados da Associação Comercial e Industrial (Acirp) em parceria com a Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe) mostram que a inflação em Ribeirão Preto (SP) registrou queda de 0,328% em junho, em comparação a maio. O acumulado do ano é de 1,286%.

Esta é a segunda vez consecutiva no ano em que o Índice de Preços ao Consumidor (IPC) registra deflação, influenciado pelas despesas com alimentação, com queda de 1,143% no período. As reduções mais expressivas foram registradas no tomate (-34,16%), na batata (-23,23%) e no contra-filé (-6,22%).

De acordo com o economista Gabriel Couto, o tempo seco foi o responsável pela queda nos preços do tomate e da batata.

“Ambos se favoreceram de um período um pouco mais seco. Não teve aquele excesso de chuvas que geralmente a gente observa no começo do ano e que prejudica a oferta de muitos produtos. Isso não aconteceu e ajuda na queda do preço”, diz.

Menos caro

Em contrapartida, ficaram mais caros alimentos como limão (+57,82%), alcatra (+2,95%) e feijão (+9,98%).

Para os consumidores, as compras estão ficando menos caras, e não mais baratas. Segundo o economista, a queda dos preços não é tão nítida para o consumidor na conta do caixa porque ele tende a comparar valores pagos em anos anteriores, quando a inflação não estava tão alta.

“Quando você faz essa comparação, os preços de hoje estão de fato bem mais altos que naquela época. Quando a gente olha junho em relação ao mês anterior, a gente teve uma queda geral nos níveis de preço”, afirma.

O lojista Rafael Ricci diz sentir a redução de preços em alguns produtos, mas afirma que tem gastado mais com supermercado nos últimos anos.

“Algumas coisas estão mais em conta, mas algumas deu uma aumentadinha. O que anda mais caro é a carne. A compra não está ficando barata não. Antigamente, gastava na faixa de uns R\$ 600, agora estou gastando R\$ 750.”

De acordo com a vendedora de cosméticos Marlene Padovan, as pessoas gastam mais e levam menos. “Os preços estão uma loucura. Eles baixam no tomate, mas tem outras coisas que aumentam. Uma coisa de muita utilidade não baixa, um arroz, um feijão, ovos, óleo, açúcar, leite”, diz.

Batata apresenta a maior redução de preço na pesquisa de julho

Data: 10/07/2017

Disponível em: <http://revistanews.com.br/2017/07/10/batata-apresenta-a-maior-reducao-de-preco-na-pesquisa-de-julho/>

O Procon de São Leopoldo divulgou a pesquisa de preços da cesta básica do mês de julho. Os dados demonstram um aumento de 0,09% comparado ao valor do mês anterior. O item com maior redução de preço foi a batata, -54,88%, enquanto a margarina teve o maior aumento, com 30,88%. A cesta básica de menor valor, quando adquirida em um único estabelecimento, ficou em R\$392,24, enquanto a de maior valor foi de R\$ 437,00.

Produtos que também tiveram elevação de preço destacada foram o extrato de tomate (30,52%), o feijão (18,08%) e o frango resfriado (12,47%). Por outro lado, outros produtos apresentaram redução de valor, principalmente o sabão em pó (-19,80%), o sabão em barra (-12,42%) e o papel higiênico (-10,94%).

De acordo com a servidora Calíope de Brito, que atuou no levantamento de dados, a pesquisa é mensal e as quantidades mencionadas tem como base o consumo médio de quatro pessoas, totalizando ao final, 27 itens da cesta básica. “Percorremos quatro fornecedores, em um mesmo dia, para exista uma igualdade de condições de comparação entre os estabelecimentos e nós que aplicamos a pesquisa, percebemos as diferenças de preços”, analisa.

Segundo a chefe de atendimento do Procon, Anajara Nowatzki, a metodologia utilizada é simples, buscando sempre identificar o menor

preço de cada item e a sua respectiva marca, nos fornecedores pesquisados. "Este levantamento é uma amostragem aleatória. Ao pesquisar produtos e adquirir os de menor preço, o consumidor otimizará a sua renda, comprando mais e valorizando a sua renda", alerta.

Porbatata vai pedir ajuda ao Governo para retirar excesso de produto do mercado (Portugal)

Data: 06/07/2017

Disponível em: <http://www.dn.pt/lusa/interior/porbatata-vai-pedir-ajuda-ao-governo-para-retirar-excesso-de-produto-do-mercado-8617061.html>

A Porbatata vai pedir ao Ministério da Agricultura a retirada de batatas do mercado, para fazer subir preços, e ajudas para armazenar, para enfrentar o "problema nacional" atual de excesso de produção.

Constituída no ano passado, esta associação nacional advertiu hoje que boas produções fazem baixar o preço, pelo que solicitou esta semana uma reunião urgente no Ministério da Agricultura, aguardando ainda resposta.

"Como o preço baixou tanto no mercado, nenhum produtor consegue vender a um preço razoável. Estamos com preços que não dá para pagar nem um quarto do custo de produção e os agricultores estão a ter um prejuízo enorme com a produção da batata este ano", informou o presidente da Porbatata, António Gomes, à agência Lusa.

Para responder à situação, o responsável da associação enumerou duas possibilidades: "A retirada de produto do mercado, para consumo animal ou outros consumos, para preços, que no mínimo, dessem para pagar os custos de produção" e "uma ajuda à armazenagem" para vender depois no inverno.

"O país tem temperaturas elevadas e a época de colheita começa em maio e acaba no fim de agosto, ou seja, para conseguirmos conservar a batata temos que ter sistemas de refrigeração, que são caros, e à partida as organizações não têm grandes unidades, pelo que se teriam que alugar" fora do setor, explicou.

Com excesso de produção também no estrangeiro, as exportações ressentiram-se, acrescentou António Gomes.

Para já, a Porbatata disponibilizou batata para os concelhos da zona Centro afetados pelos incêndios de meados de junho, que provocaram 64 mortos e mais de 200 feridos.

O abastecimento de batata do Japão está se recuperando à medida que a produção retorna ao normal

Data: 10/07/2017

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2017/japans-potato-supply-recovering-production-returns-normal>



O abastecimento japonês de batata está a recuperar - com os preços no atacado e no varejo caíram - graças a transferências sólidas de regiões produtoras secundárias começando na primavera.

As ações de batata são 20% maiores no ano no mercado Ota de Tóquio. Os embarques começaram a chegar em abril a partir de prefeituras como Shizuoka na principal ilha do Japão e Nagasaki no sul do país, áreas que experimentaram colheitas sólidas devido ao clima favorável nesta primavera. "Não há uma falta de batata no momento", diz Tokyo Seika, o maior atacadista de frutas e vegetais do Japão.

A escassez do ano passado resultou de uma série de tifões que atingiram a ilha mais ao norte de Hokkaido , que produz 80% das

batatas do Japão. As batatas de Hokkaido atualmente nas prateleiras das lojas foram colhidas no outono passado.

Na primeira semana de julho, os preços da batata no atacado foram 10% menores ano a ano, com 10 kg vendidos por 1.296 ienes (US \$ 11,30). Os preços de varejo também caíram. As batatas estão vendendo por 60 a 70 ienes cada um nos supermercados em Tóquio, uma queda de 10% que reflete os "embarques crescentes", diz o supermercado Akidai de Tóquio. Apesar dos preços mais baixos, as vendas foram lentas.

Espera-se que o fornecimento aumente em meados de julho, quando os embarques começam a partir das prefeituras orientais de Chiba e Ibaraki, onde o vegetal cresceu de forma constante graças ao aumento das temperaturas a partir de meados de junho. As colheitas foram sólidas na medida em que a estação chuvosa relativamente seca de este ano manteve as batatas contra doenças.

As batatas de Hokkaido também devem fazer um retorno neste ano. Último agosto' Os tifões da China somaram uma queda de 10% em relação ao ano fiscal de 2015. A plantação foi bem para a colheita deste ano fiscal, de acordo com a Federação de Cooperativas Agrícolas Hokuren, baseada em Hokkaido.

Os suprimentos para produtos processados, como batatas fritas também estão aumentando. Em junho, o produtor de lanches Calbee retomou as vendas de alguns produtos devido a embarques de regiões como a ilha do sudoeste de Kyushu.

A empresa espera que a safra de Hokkaido em agosto seja recuperada em níveis médios. O produtor de lanches Calbee retomou as vendas de alguns produtos devido a embarques de regiões como a ilha do sudoeste de Kyushu. A empresa espera que a safra de Hokkaido em agosto seja recuperada em níveis médios. O produtor de lanches Calbee retomou as vendas de alguns produtos devido a embarques de regiões como a ilha do sudoeste de Kyushu. A empresa espera que a safra de Hokkaido em agosto seja recuperada em níveis médios.

Nada de batatas: o solo de Marte pode exterminar até mesmo os microrganismos

Data: 07/07/2017

Disponível em: <https://canaltech.com.br/espaco/nada-de-batatas-o-solo-de-marte-pode-ser-exterminar-ate-mesmo-os-microrganismos-96878/>

Sabe aquela ideia de se plantar batatas no solo marciano, mais ou menos como aconteceu no filme Perdido em Marte? Pois uma nova pesquisa está destruindo esse sonho, já que revelou uma combinação de fatores químicos no Planeta Vermelho que é capaz de exterminar qualquer forma de vida, até mesmo a microbiana.

Foram realizados experimentos com componentes coletados no solo de Marte, e a equipe de cientistas concluiu que algumas dessas substâncias químicas, quando atingidas por raios ultravioletas, criam uma espécie de “coquetel tóxico” que, por sua vez, acaba agindo como se fosse um bactericida. Essa combinação pode esterilizar todas as camadas superficiais do solo do planeta e, portanto, as esperanças de se encontrar algum tipo de vida microscópica alienígena por lá deverão ser direcionadas para o subsolo do nosso vizinho, abandonando sua superfície.

De acordo com a pesquisadora Jennifer Wadsworth, da Universidade de Edimburgo, a busca por formas de vida em Marte terá que ser migrada para os ambientes que estão protegidos da severa radiação que atinge o planeta. Seu trabalho em parceria com o astrobiólogo Charles Cockell analisou uma bactéria chamada *Bacillus subtilis*, que é encontrada na água e no solo da Terra e é um tipo de agente contaminador de naves espaciais. Então, a bactéria foi exposta a uma combinação de perclorato de magnésio com radiação ultravioleta semelhante à que atinge o terreno marciano, e os resultados mostraram que o microrganismo foi exterminado duas vezes mais rapidamente.

Outros testes conduzidos pela dupla mostraram que, ao ser atingido pelos raios UV, o perclorato quebra outros componentes químicos que podem ser ainda mais mortais para qualquer forma de vida que estiver pensando em pisar no solo de Marte. Outros experimentos analisaram, ainda, os efeitos de óxidos de ferro e peróxido de hidrogênio na mesma bactéria, e o extermínio da desafortunada ocorreu 11 vezes mais rápido.

No entanto, para Chris McKay, cientista do Centro Ames de Pesquisa da NASA, na Califórnia, a notícia é, ao mesmo tempo, boa e ruim. Por um lado, se tornou ainda mais difícil encontrar qualquer resquício de vida marciana, mas, por outro, agora os cientistas sabem exatamente em que camada da superfície do planeta eles devem ou não fazer esse tipo de busca. Além de tudo, agora se sabe que qualquer microrganismo que, por ventura, for enviado para Marte nas próximas missões da agência espacial, não afetará o ambiente marciano de nenhuma maneira.

Batata frita pode ser mais benéfica que cozida, diz estudo

Data: 07/07/2017

Disponível em:

http://www.minhavidade.com.br/alimentacao/noticias/29371-batata-frita-pode-ser-mais-benefica-que-cozida-diz-estudo?utm_source=social&utm_medium=facebook&utm_campaign=editorial&utm_content=redacao

Você já imaginou que batata frita pudesse ser uma opção mais saudável do que a versão cozida? Pois foi justamente isso que mostrou um estudo da Universidade de Granada, na Espanha. Os cientistas mostraram que os vegetais fritos são mais benéficos do que cozidos, desde que o preparo seja feito com azeite extra virgem.

A descoberta surgiu durante estudos sobre a Dieta Mediterrânea, rica em vegetais frescos e azeite extra virgem. Grande parte desses vegetais crus são ricos em fenóis, poderosos antioxidantes que ajudam no emagrecimento e, por isso, os pesquisadores buscaram descobrir se essas substâncias eram perdidas durante algum processo de cozimento. Foi então que eles testaram algumas formas de preparo: fritar no azeite extra virgem, cozinhar em água, cozinhar em água com óleo e saltear. As descobertas mostraram que, quando cozidos, os alimentos têm pouca variação na perda de fenóis. Porém, quando os vegetais são fritos com azeite extra virgem, outro componente rico em fenóis, os compostos são absorvidos pelo alimento, aumentando a quantidade de fenóis consumida.

Vale destacar que a quantidade de calorias e de gorduras também aumenta durante esse preparo, porém, os pesquisadores querem mostrar que nem toda fritura faz mal, pois o potencial antioxidante das substâncias presentes nos alimentos se manteve preservada. Dessa forma, aquela batata frita no azeite extra virgem acabou se mostrando mais benéfica no combate a doenças como câncer, diabetes e outras doenças degenerativas em relação a versão cozida.

Os pesquisadores destacam também que os alimentos utilizados eram todos frescos e que os benefícios obtidos não se aplicam a batatas congeladas e industrializadas, por exemplo.

Agricultor encontra batata gigante em sua propriedade em Palmeira

Data: 05/07/2017

Disponível em: <http://folhadepalmeira.com.br/2017/07/05/agricultor-encontra-batata-gigante-em-sua-propriedade-em-palmeira/>



O plantador de batatas Heraldo Eurich, proprietário do Sítio Quero Quero, localizado na Colônia Quero Quero, em Palmeira ficou espantado com o tubérculo que colheu em sua lavoura no dia 24 de junho. A batata que pesou inicialmente 5 kg., hoje (05) está com 4.115 Kg.

A espécie gigante nunca antes vista naquela propriedade foi trazida até a nossa emissora (Rádio Ipiranga) por um amigo do lavrador, o senhor Ariovaldo Cordeiro (Ero) que ganhou de presente este “troféu”.

Segundo Cordeiro o sítio foi adquirido recentemente pelo agricultor que ficou bem contente com a produtividade da safra de batatas neste ano.



Populares enchem sacos de batatas despejadas à porta de hipermercados de Salvaterra (Portugal)

Data: 10/07/2017

Disponível em: <https://omirante.pt/sociedade/2017-07-10-Populares-enchem-sacos-de-batatas-despejadas-a-porta-de-hipermercados-de-Salvaterra>

As batatas foram descarregadas durante a madrugada.

Grandes quantidades de batatas foram descarregadas na manhã desta segunda-feira, 10 de Julho, à porta dos hipermercados de Salvaterra de Magos, como protesto dos produtores em relação ao preço a que estão a comprar o produto.

As batatas foram descarregadas durante a madrugada e quem aproveitou a situação foram dezenas de pessoas que encheram sacos para levarem para casa.

Os produtores de batata confirmam que vão continuar a manifestar-se, desta vez, dizem que vão colocar em mais hipermercados da região.

Assista ao vídeo: [qoo.gI/Uy6WJD](https://www.youtube.com/watch?v=qoo.gI/Uy6WJD)