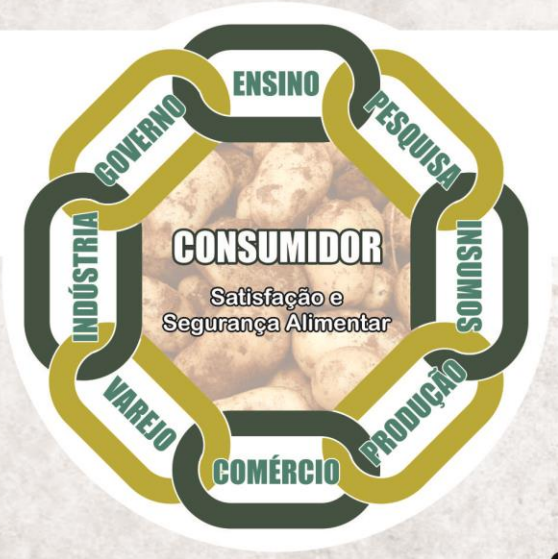

ENB 2017

XV ENCONTRO NACIONAL DA BATATA
VI ABBA BATATA SHOW

25 e 26 de Outubro de 2017
09h-19h Espaço Ypê
Holambra – São Paulo – Brasil

Objetivos:

Exposição de Insumos e Tecnologias destinadas à Cadeia Brasileira da Batata.
Comemoração: ABBA - 20 Anos.

Participação estimada:

1.000 pessoas + 50 empresas e instituições

Inscrição:

Somente no Local
R$ 100,00
*R$ 50,00
*Estudantes

Empresas confirmadas:

ABH, ADAMA, Agrinos, Alltech Crop Science, AQUA, BASF, Bayer CropScience, BemBrasil, Biocross, Castanhal, Cepea, Conela, Cross Link, Cultivar, Dow, Dow AgroSciences, DuPont, Eastman, Tayi, FBA, Embrapa, FMC, Helm, Ihara, Inquima, IPM Brasil, Isoeste, Kalfritec, Kristall BigBag, Lahuman, Margossian Sementes, Mexport, Nova Plast, Procópio, Grupo Rodoxisto, satis, STA Grimme, SipcamNichino, syngenta, Tecnofrio, UPL, Watanabe

Informações: enb2017@uol.com.br

BATATA - SINOPSE VIRTUAL 15/2017

Bem Brasil celebra com a Rede Madero, inauguração de 100º restaurante

Data: 28/09/2017

Disponível em: http://jornalaraxa.com.br/noticia/pagina/id/6737

Como fornecedor exclusivo das batatas fritas da rede em âmbito nacional, a Bem Brasil esteve presente e celebrou junto com a rede Madero, a inauguração de seu centésimo restaurante.

O que poderia ser simplesmente a inauguração de um novo restaurante de uma marca, na verdade, retrata uma grandeza de propósitos. O evento evidencia resultados tangíveis, derivados de uma estratégia de negócios baseada na qualidade e no respeito aos pares de negócios, mas em especial, ao público consumidor.

É neste ponto que a Bem Brasil e a Rede Madero convergem em uma parceria profícua firmada há quase uma década. Ambas as empresas são relativamente novas no cenário brasileiro, mas têm mostrado coragem e muita inovação em suas áreas de atuação, com excelentes resultados.

No evento de inauguração da loja de número 100 da Rede Madero, João Emílio Rocheto, diretor-presidente da Bem Brasil, e João Ricardo de Lima Coleoni, gerente comercial da empresa, responderam com reverência, a deferência do convite. “Para nós, é uma honra fazer parte dessa história, uma rede essencialmente brasileira e que compartilha dos mesmos princípios éticos nas relações comerciais. Ambas acreditam no Brasil e apesar da crise, estamos aí, investindo e prosperando em uma cadeia profícua comercial“, repercutiu Coleoni, que é gerente comercial da região do Paraná e Santa Catarina.

"Pode parecer simples, mas a rede se destaca por seu cardápio e sua proposta de atendimento diferentes das demais redes do segmento, com rigoroso controle de qualidade em todos os processos. No caso do ingrediente ‘batata frita’, também capricha no preparo, que faz com que ela chegue à mesa do cliente sempre sequinha e crocante. O cuidado com os produtos que são utilizados em todas as opções de cardápio certamente passa pela escolha da batata frita, que acompanha a maioria delas", defende Nilson Martins, supervisor de vendas da Bem Brasil nos estados do Paraná e Santa Catarina e responsável pelo atendimento à rede. O `corte especial´ é o tipo de batata que caiu nas graças do consumidor ", diz Martins.

A Bem Brasil Alimentos, fornecedor exclusivo de batatas pré-fritas com corte especial para a rede, tem priorizado ações inovadoras para conquistar novos públicos e fidelização de suas conquistas. O corte diferenciado de batatas, produzidas especialmente para ir ao encontro de novas abordagens do segmento de restaurantes, tem na rede Madero um dos melhores exemplos para o conceito de Casual Dining.

Sobre o Madero

Fundado em 2005 pelo chef Junior Durski, o Madero é uma das principais redes de restaurantes do Brasil, com dois principais modelos de negócio em operação: Steak House (casual dining) e Container (fast casual). A marca é reconhecida por produzir e servir cheeseburgers gourmet, o carro-chefe, além de carnes, massas, saladas e sobremesas – com rigoroso controle de qualidade, em um ambiente diferenciado.

Atualmente, são mais de 100 restaurantes espalhados por 12 estados, Distrito Federal e um em Miami, que juntos faturaram, em 2016, R$ 446 milhões. Para abastecer a rede, o Madero possui uma fábrica no Paraná com capacidade de produzir 2 milhões de hamburgers mês.

Sobre a Bem Brasil

A Bem Brasil está no mercado brasileiro há 10 anos e conta com duas unidades fabris no Triângulo Mineiro, em Araxá e Perdizes. A indústria hoje gera mais de 600 empregos diretos e cerca de 2000 indiretos na região. Sua produção anual é de 100 mil toneladas/ano, mas com a nova unidade de Perdizes em plena atividade, poderá entregar ao mercado consumidor brasileiro, 250 mil toneladas, o que representa 55% do consumo nacional do produto. Em 2016, a marca conquistou a liderança de consumo nos lares brasileiros e expande a passos largos, rumo à FSSC 22000 (FoodSafety System Certification) – sistema de certificação em segurança de alimentos com reconhecimento global.

Arroz, feijão, bife e batata frita estão mais baratos

Data: 26/09/2017

Disponível em:
http://www.investimentosenoticias.com.br/noticias/negocios/arroz-feijao-bife-e-batata-frita-estao-mais-baratos

Segundo o Índice de Preços (IPC) do Instituto Brasileiro de Economia da FGV (IBRE), o valor do tradicional arroz, feijão, bife e batata frita ficou, em média, 3,90% mais barato nos últimos 12 meses (de setembro de 2016 a agosto deste ano), de acordo com dados do IPC. A média de todos os gêneros alimentícios comprados nos supermercados ficou em -3,32%.
O resultado pode ser explicado pelo baixo aumento do preço da carne, de 1,47%, no mesmo período. O valor do feijão-carioca, muito

consumido em São Paulo, despencou 56,47% e o feijão-preto, que não falta na mesa de cariocas e mineiros, caiu 31,08%.
Segundo o professor de Economia da IBE-FGV, Múcio Zacharias, as condições climáticas mais favoráveis colaboraram para a queda do preço do feijão-carioca.
“Apesar da queda vertiginosa e de representar um item importante da cesta básica, a redução não impacta a média final, pois não compromete fatia importante do orçamento familiar”, afirma.
O destaque vai para a carne bovina que, sozinha, compromete 2% do orçamento familiar, um dos mais altos entre os alimentos. A elevação do preço (1,47%) veio abaixo da inflação medida pelo IPC e, portanto, não apresentou aumento real.
Outro item que registrou queda expressiva foi a batata-inglesa (-48,58%). Já o arroz reduziu 5,93%. Os itens que apresentaram aumento acima da média foram: cebola (28,93%), ovos (3,66%) e farinha de mandioca (3,58%).
Para formular o índice, considerou-se a variação dos preços de 11 itens mais utilizados na composição do prato feito, ponderados pela relevância de cada alimento no orçamento familiar, segundo a Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) do IBGE.

Batata: produção para processamento deve crescer 11,8%

Data: 15/09/2017

Disponível em: http://www.canalrural.com.br/noticias/hortifruti/batata-producao-para-processamento-deve-crescer-118-69026

Levando em consideração os contratos fechados, o Cepea estima quase 20 mil hectares destinados ao processamento.

A área separada para o cultivo da batata destinada à indústria pode aumentar 11,8% em 2017, frente à área do ano passado. A estimativa é de quase 20 mil hectares, considerando-se os contratos fechados.
Segundo colaboradores do complexo de pesquisas sobre Frutas e Hortaliças do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Hortifruti/Cepea), esse avanço se deve ao aumento da capacidade de processamento nacional, devido ao início das operações de uma nova fábrica em Perdizes (MG) no encerramento de 2016 – a indústria mineira tem capacidade de produção de 150 mil toneladas de batata pré-frita congelada por ano.
Com a tendência de aumento no consumo de batata processada no Brasil, a previsão é de que a expansão continue em 2018.

Batata verde: prejudicial ou não?

Data: 28/09/2017

Disponível em: http://www.portaldoholanda.com.br/batata-verde-prejudicial-ou-nao

A cor verde e o sabor amargo que batatas ocasionalmente desenvolvem podem indicar a presença de uma toxina. Algumas pessoas se perguntam se comer batata verde pode deixa-las doentes ou se descascando-a ou fervendo-a ela é segura para consumo. Quando a batata é exposta à luz, ela produz clorofila, um pigmento que a torna verde. A clorofila por si só é inofensiva, mas ela pode ser um sinal de presença de toxina. Quando exposta à luz, a batata produz uma toxina chamada de solanina. Ela a protege de insetos e bactérias, mas é tóxica para humanos. A batata verde é um bom indicador de presença de solanina.
A batata contém altos níveis de solanina que pode causar naúsea, vomito e dor de cabeça. Em casos extremos, paralisia, ou até mesmo morte. Descascar uma batata verde pode reduzir significativamente o nível de solanina, mas cozinhá-la não. É melhor jogá-la fora quando ela fica verde. Estocá-la na geladeira não é o ideal, pois é muito frio para o estoque de batata.
Alguns estudos mostraram níveis aumentados de solanina devido ao estoque em temperaturas de geladeira. O ideal é estocá-la em um

plástico opaco no final de uma gaveta ou armário, onde ela estará protegida da luz e do calor.

(Portugal) Batatas fritas perigosas para diabéticos tiradas do mercado

Data: 15/09/2017

Disponível em: https://www.dn.pt/sociedade/interior/batatas-fritas-perigosas-para-diabeticos-tiradas-do-mercado-8774705.html

Os inspetores da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) estiveram ontem por todo o país a fiscalizar se ainda estavam à venda pacotes de batatas fritas da marca Lay"s com indicação errada dos hidratos de carbono (na embalagem consta um valor que é um sexto do real). Quando encontraram lotes com informação errada apreenderam-nos.
Ao mesmo tempo, segundo as informações recolhidas pelo DN, a PepsiCo, detentora da Lay"s, foi notificada para recolher os pacotes com a informação errada e para apresentar junto da ASAE esclarecimentos sobre a situação.
O caso foi tornado público na edição desta sexta-feira do DN e surpreendeu a ASAE, que, como adiantou fonte desta entidade, não tinha recebido nenhuma denúncia sobre a venda de batatas fritas daquela marca com um erro tipográfico que fez que diabéticos calculassem as doses de insulina que necessitavam de forma errada, pois faziam as contas a 12 gramas de hidratos por cada 100 de batatas, quando o valor real é de 72 gramas de hidratos.

As batatas roxas podem reduzir risco de desenvolver câncer

Data: 26/09/2017

Disponível em: https://meioambienterio.com/25648/2017/09/as-batatas-roxas/

Isso reforça a pesquisa anterior que indica que as culturas que têm dietas à base de plantas estão sujeitas a taxas mais baixas de câncer intestinal.

Os resultados estão em consonância com outros achados de estudos separados envolvendo outros vegetais coloridos, como brócolis e uvas vermelhas. O estudo envolvendo batatas roxas apenas contribui para esse corpo de pesquisa existente que uma chamada “dieta arco-íris” composta de vegetais e frutas coloridas funciona para reduzir substancialmente seu risco de desenvolver doenças crônicas.

A equipe de pesquisa, da Penn State University, disse que aprender como esses vários compostos de arcos-íris funcionam a nível molecular pode levar a descobertas de novos tratamentos anticancerígenos e outras condições potencialmente mortais.

“A sabedoria antiga, bem como a evidência moderna, sugere que as dietas baseadas em plantas podem potencialmente prevenir uma variedade de doenças crônicas, como diabetes tipo 2, doenças cardíacas e até câncer”, disse o professor Jairam Vanamala, cientista da comida.

“Quando você come do arco-íris”, como uvas vermelhas, batatas roxas, brócolis verdes, não estamos fornecendo um composto, estamos fornecendo uma grande variedade de compostos, milhares deles, que trabalham em múltiplos caminhos e causam o eu – destruição de células-tronco cancerígenas “, acrescentou.

Os pesquisadores usaram porcos em seu estudo porque os animais têm sistemas digestivos muito semelhantes aos humanos. A equipe descobriu que uma dieta que incluiu as batatas roxas ajudou a suprimir a propagação de células estaminais de câncer de cólon, mesmo na presença de uma dieta com alto teor calórico".

Os pesquisadores descobriram que seus indivíduos tinham seis vezes menos IL-6 (interleucina-6) em seus sistemas em comparação com porcos em um grupo controle. O composto é uma proteína prejudicial que ajuda a desenvolver tumores cancerosos enquanto causa outras doenças inflamatórias intestinais.

A equipe disse que as batatas roxas cozidas e assadas tinham o mesmo efeito.

Vanamala disse que os níveis elevados de IL-6 também estão ligados a outras proteínas como Ki-67, que também promovem o crescimento de tumores.

"O que estamos aprendendo é que a comida é uma espada de ponta dupla", disse ele. "Pode promover a doença, mas também pode ajudar a prevenir doenças crônicas, como câncer de cólon".

Ele acrescentou: "O que não sabemos é:" Como esse alimento funciona no nível molecular? " Este estudo é um passo nessa direção ".

Sua equipe disse que comer alimentos integrais que contêm macronutrientes – substâncias que os seres humanos precisam em grandes quantidades, como proteínas – bem como micro e fitonutrientes, como vitaminas, carotenóides e flavonóides, podem alterar o caminho da IL-6.

Isso reforça a pesquisa anterior que indica que as culturas que têm dietas à base de plantas estão sujeitas a taxas mais baixas de câncer intestinal do que aquelas que incluem mais carne na deles.

Nos EUA, o câncer de intestino é a segunda causa de mortes relacionadas ao câncer e um assassino líder em outros países ocidentais.

O clima quente no leste do Canadá retarda a colheita de batata

Data: 26/09/2017

Disponível em: https://www.potatopro.com/news/2017/hot-weather-eastern-canada-slows-down-potato-harvest

O clima quente de fim de setembro em grandes partes do leste do Canadá está colocando alguns agricultores de batata em uma posição difícil.
Ken Beattie normalmente está colhendo batatas em sua fazenda perto de Alliston, Ontário, mas sua maquinaria permanece ociosa por enquanto.

Ken Beattie:

"Nunca experimentamos esse tipo de calor sem precedentes que tivemos no mês de setembro."
"Totalmente novo para mim".

A onda de calor recorde acendeu o solo. As batatas em si são realmente 10 graus (Celsius) mais quentes do que deveriam ser. Se for colhido agora, a colheita estragaria no armazenamento.

Os agricultores só podem aguardar um tempo mais frio e esperar que não haja muita chuva para colocá-los mais atrasados.

Ken Beattie:

"Isso torna as coisas mais difíceis mais complicadas, mas veremos o que acontece".
O clima quente e seco é bem-vindo por outros agricultores: Sunshine e 30 C são perfeitos para combinar canola, enquanto as culturas de milho e feijão ainda podem se beneficiar do clima quente após um verão frio e úmido.

McDonald's Japan supera escândalos com chocolate na batata frita

Data: 15/09/2017

Disponível em: https://exame.abril.com.br/negocios/mcdonalds-japan-supera-escandalos-com-chocolate-na-batata-frita/#

Tóquio/Nova York – O McDonald's Japan sofreu uma série de abalos a partir de 2014 que poderiam ter derrubado seu M amarelo: um fornecedor estava vendendo frango vencido, um dente humano foi encontrado em batatas fritas e uma criança se machucou com um pedaço de plástico dentro de um sundae.
As vendas despencaram para o patamar mais baixo desde que a empresa abriu o capital em 2001, e a rede fechou centenas de restaurantes. O McDonald's Corp. nos EUA afirmou que considerava vender sua participação de 49,9 por cento na empresa japonesa que acumulava perdas.
"Lembro-me de pensar naquele momento: 'O McDonald's acabou'", disse Ichiro Fujita, consultor de Torrance, Califórnia, que ajuda a levar marcas de restaurantes estrangeiros para o Japão. "Muita gente chegou

a dizer que eles poderiam precisar mudar de nome, porque a imagem estava péssima."

No entanto, a CEO Sarah Casanova decidiu contra-atacar. Uma veterana da empresa que assumiu o McDonald's Holdings Co. Japan em 2014 sem saber muito japonês, Casanova visitou todas as 47 prefeituras do país para garantir aos clientes — especialmente às mães — que sua empresa estava implementando medidas de segurança e perguntar o que eles queriam do McDonald's.

"Isso nos obrigou a sair e ouvir os clientes", disse Casanova, 52, sobre a crise. "Nós não estávamos fazendo um bom trabalho para dar-lhes o que eles queriam."

Com esse feedback, Casanova reformulou o cardápio para adicionar sabores locais, como o "Yakki Burger" de porco e gengibre, e itens peculiares, como a batata frita com cobertura de chocolate. Ela reformou muitos pontos de venda e fechou uma parceria com personagens Pokémon.

Ela eliminou o problemático fornecedor chinês de frango e introduziu medidas para que os pais possam monitorar de onde vem a refeição dos filhos.

Desde então, o M amarelo voltou a brilhar. As ações do McDonald's Japan fecharam com uma alta histórica em 11 de setembro, como parte de um aumento de 62 por cento neste ano. As ações recuaram 1,1 por cento nesta sexta-feira em Tóquio.

Ao mesmo tempo, as vendas nas mesmas lojas subiram pelo 21º mês consecutivo em agosto, e a empresa elevou duas vezes sua perspectiva de lucro no ano cheio.

Pela primeira vez desde 2012, a companhia está abrindo mais lojas no Japão do que fechando durante um período de seis meses. Com cerca de 2.900 lanchonetes no Japão, a empresa local é a maior presença no exterior do McDonald's, que tem sede em Oak Brook, Illinois.

"Eles se concentraram nas bases — reformando lanchonetes, mudando o cardápio e ouvindo as mães", afirmou Seiichiro Samejima, analista em Tóquio do Ichiyoshi Research Institute. "Não foi uma recuperação repentina, foi algo feito passo a passo."

O que torna a recuperação ainda mais notável é o fato de ela ter sido conduzida por uma das poucas mulheres CEOs — e estrangeira — no Japão. Entre 2004 e 2016, apenas três mulheres estavam entre os 456 CEOs nomeados pelas maiores corporações do Japão, de acordo com um estudo da Strategy&, da PwC, com 2.500 empresas globais de capital aberto. A proporção é menos de um décimo de 1 por cento.

Globalmente, 117 mulheres estavam entre os 3.790 CEOs nomeados durante esse período — um total de 3,1 por cento.

“Raramente vemos mulheres estrangeiras em cargos gerenciais nas corporações japonesas, muito menos no comando”, disse Kathy Matsui, estrategista-chefe no Japão do Goldman Sachs Group. “Para a sociedade japonesa, este é um bom sinal de que as mulheres são capazes, inclusive mulheres estrangeiras que não falam japonês fluentemente.”

Yoki estimula a criação de novas receitas com batata palha

Data: 29/09/2017

Disponível em: http://jornaldiadia.com.br/2016/?p=335339

Campanha mostra as aventuras e descobertas gastronômicas do personagem Palha, dublado pelo ator Paulo Tiefenthaler.

Com o intuito de estimular a utilização de batata palha em outras receitas, além dos tradicionais estrogonofe e cachorro quente, e incentivar combinações novas e diferentes, a Yoki, uma das marcas líderes da General Mills, lança no próximo dia 2 de outubro uma campanha intitulada “Palha: a Batata Mochileira”, com quatro vídeos que mostram as aventuras da batata e suas descobertas pelo mundo gastronômico.
Os filmes, criados pela agência WMcCann, mostram com bom humor e irreverência as aventuras do personagem Palha, que cansado de acompanhar sempre os mesmos “amigos”, o Dogão e o estrogonofe, resolve colocar o pé na estrada para conhecer receitas com

combinações inusitadas. Durante as viagens do Palha, o público é apresentado à “Ju”, salada Juliana, que segundo ele, “chegou para animar a trip”, ao salpicão, “cheio de malemolência” e ao sanduíche de batata palha, “irado, maneiro e esperto”.
O objetivo é que o público envie, nos comentários dos posts e na landing page da campanha, dicas e ideias de novos pratos e utilizações do produto. A campanha também contará com duas receitas no Tastemade, página famosa de gastronomia, e uma ação realizada em parceria com o BuzzFeed.

Sobre a General Mills Brasil

Criada em 1866, nos Estados Unidos, a General Mills é uma das maiores empresas de alimentos no mundo presente em mais de 100 países com marcas como Fiber One, Yoplait e Old El Paso. No Brasil desde 1996, a empresa possui portfólio formado por produtos Yoki, Kitano, Häagen-Dazs, Mais Vita e Betty Crocker.

Bolo de Chocolate com Batata Chips

Data: 28/09/2017

Disponível em: https://gshow.globo.com/receitas/bolo-de-chocolate-com-batata-chips.ghtml

Ingredientes – Massa

1 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente (135 g)

1 xícara (chá) de açúcar (200 g)
1/2 xícara (chá) de cacau em pó peneirado (40 g)
1 xícara (chá) de farinha de trigo (130 g)
1/2 colher (chá) de bicarbonato
1 pitada de sal
2 ovos
2/3 xícara (chá) de leite (140 ml)

Ingredientes - Creme de Coco
1/2 xícara (chá) de leite condensado (150 g)
1/2 xícara (chá) de leite de coco (120 ml)
2 colheres (sopa) de coco ralado (15 g)
1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
2 colheres (sopa) de creme de leite de caixinha
Ingredientes - Calda para molhar o bolo
1/4 xícara (chá) de açúcar (50 g)
1 xícara (chá) de água (240 ml)
Ingredientes - Cobertura
100g de chocolate meio amargo picado
150g de creme de leite de caixinha (restante da caixinha)
Ingredientes - Decoração
150g de chocolate meio amargo fracionado derretido
1 colher (sopa) de óleo de canola
chips de batata
castanha-de-caju picada, chocolate branco derretido ou coco ralado

Modo de Preparo - Massa
Na batedeira, coloque 1 xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de açúcar, 1/2 xícara (chá) de cacau em pó peneirado, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, ½ colher (chá) de bicarbonato, 1 pitada de sal e bata em velocidade baixa até misturar tudo. Com a batedeira ligada, adicione 2 ovos, um a um. Junte 2/3 xícara (chá) de leite, aumente a velocidade e continue batendo por +/- 5 minutos até ficar uma massa homogênea.
Transfira a massa para uma forma redonda de fundo falso (21 cm de diâmetro X 6 cm de altura) untada só no fundo com manteiga e polvilhada com cacau em pó e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 45 minutos. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e reserve.

Modo de Preparo - Creme de Coco
Numa panela, coloque ½ xícara (chá) de leite condensado, 1/2 xícara (chá) de leite de coco, 2 colheres (sopa) de coco ralado, 1 colher (sopa)

de manteiga sem sal e leve ao fogo médio, sem parar de mexer, até começar a soltar do fundo da panela (+/- 10 minutos). Apague o fogo, espere esfriar e misture 2 colheres (sopa) de creme de leite de caixinha. Reserve.

Modo de Preparo - Calda para molhar o bolo

Numa panela, em fogo médio, coloque 50 g de açúcar, 1 xícara (chá) de água e assim que ferver conte 2 minutos. Apague o fogo e reserve.

Modo de Preparo - Cobertura

Numa panela, coloque 100 g de chocolate meio amargo picado e 150 g de creme de leite de caixinha (restante da caixinha). Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, até derreter tudo.

Modo de Preparo - Decoração

Numa tigela, misture 150 g de chocolate meio amargo fracionado derretido com 1 colher (sopa) de óleo de canola e banhe os chips de batata. Coloque os chips de batata numa forma forrada com papel manteiga, decore com castanha-de-caju picada, chocolate branco derretido ou coco ralado. Deixe secar e reserve.

Modo de Preparo - Montagem

Corte o bolo ao meio no sentido horizontal formando 2 discos. Regue metade da calda em um disco, espalhe o creme de coco, cubra com o outro disco de massa e regue o restante da calda. Cubra o bolo com a cobertura de chocolate, alise com uma espátula e decore com os chips de batata cobertos com chocolate. Sirva.