

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

16/2017

Batata: insumos representam 76% do custo de produção no Paraná

Data: 26/10/2017

Disponível em: <http://www.canalrural.com.br/videos/mercado-e-cia/batata-insumos-representam-custo-producao-parana-83148>

De acordo com o assessor técnico da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), Eduardo Brandão, os defensivos e fertilizantes representam cerca de 76% dos custos de produção da batata no município de Castro (PR). Ele também fala sobre o preço médio do tomate, que caiu quase 31% em setembro deste ano na comparação com o mesmo período de 2016.

Assista ao vídeo: <https://goo.gl/SXdqdi>

Batata estimulante da libido, reduz a fome e ajuda a emagrecer

Data: 09/10/2017

Disponível em: <http://www.portaldoholanda.com.br/cura-pela-natureza/batata-estimulante-da-libido-reduz-fome-e-ajuda-emagrecer>



Além de ser um importante aliado no combate à disfunção erétil, a batata Maca-peruana é auxiliar nas dietas de emagrecimento. Isso porque contém cerca de 59% de carboidrato e muitas fibras.

Sabe-se que o carboidrato é uma fonte natural de energia e a fibra dá saciedade, estimulando o funcionamento do intestino e dessa forma, acabando com o inchaço da barriga.

Essa batata tem poucas calorias e pode até ser encontrada em cápsulas, que podem ser ingeridas antes do almoço e jantar. Os resultados, segundo os nutricionistas, vêm rápidos.

Jordânia levanta proibição de importações de batata do Egito

Data: 01/11/2017

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2017/jordan-lifts-ban-potato-imports-egypt>



A Jordânia levantou a proibição da importação de batatas egípcias, segundo o ministro egípcio da Agricultura e Recuperação de Terra, Abdel Moneim al-Banna.

O ministro disse terça-feira que isso vem como um reflexo dos esforços do Ministério da Agricultura egípcio e da Autoridade de Quarentena Agrícola para preservar a reputação das exportações agrícolas egípcias no exterior e abrir novos mercados para o Egito em diferentes países.

Banna explicou que o Egito exportará batatas para a Jordânia aprovado para exportação pela União Européia e anexará os resultados dos exames laboratoriais em cada embarque, o que comprova que o embarque está livre de podridão marrom.

Jordan suspendeu a importação de batatas egípcias em junho de 2016.

O Ministério da Agricultura anunciou na semana passada que os Emirados Árabes Unidos, Kuwait e Bahrein também levantaram suas proibições sobre a importação de muitas culturas egípcias.

Imposto da batata frita. Governo avança com taxa sobre alimentos com sal em Portugal

Data: 12/10/2017

Disponível em: <https://www.tsf.pt/economia/interior/imposto-da-batata-frita-governo-avanca-com-taxa-sobre-alimentos-com-sal-8838489.html>



A intenção consta da proposta preliminar de orçamento do Estado à qual a TSF teve acesso. Novo imposto da batata frita incide também sobre bolachas, biscoitos e flocos de cereais.

O novo imposto incide sobre alimentos que tenham um teor de sal de pelo menos 10 gramas por quilo de produto acabado. A nova taxa não se aplica, no entanto, sobre qualquer alimento, incidindo apenas num universo composto por bolachas e biscoitos, alimentos que integrem flocos de cereais e cereais prensados, e batatas fritas ou desidratadas. O novo imposto da batata frita é igual para todos e vale 80 cêntimos por cada quilo de produto.

Em termos de receita fiscal a nova taxa vai render apenas 800 euros por tonelada.

O governo chegou a ponderar criar um imposto sobre os produtos com sal e gorduras (o fat tax), mas acaba por criar apenas uma taxa sobre os produtos com sal.

E exemplos concretos para os consumidores?

Este tipo de alimentos é geralmente vendido em embalagens com muito menos do que um quilo.

Se o imposto vale 80 cêntimos por quilo, decorre que, por exemplo, uma embalagem de 100 gramas tem um aumento de 8 cêntimos.

Produtores estão incrédulos

Em declarações à TSF, Jorge Henriques, presidente da Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares admitiu "alguma surpresa" com a notícia.

"Precisamos de ver para crer", afirmou Jorge Henriques. "O governo tem vindo a dizer que o objetivo não é taxar alimentos, que o objetivo é proceder com um processo de autorregulação, que é isso que a indústria tem vindo a fazer", alegou.

Notícia atualizada com a reação da Federação das Indústrias Portuguesas Agro-alimentares e com dados definitivos do Orçamento do Estado (OE). A versão preliminar do OE apontava para uma taxa de 0,80 cêntimos por quilograma, enquanto a versão final estabelece a taxa de 0,80 euros por quilo.

Quais são os alimentos que você deve evitar?

Data: 10/10/2017

Disponível em: <https://meioambienterio.com/25848/2017/10/quais-sao-os-alimentos-que-voce-deve-evitar/>

Há muita comida, pensamos que é tão bom como já ouvimos. Mas, o fato inerente é que eles são absolutamente ruins para a saúde e podem piorar a cada dia. Você pode pensar que alimentos embalados ou alimentos processados seriam bons para a sua saúde, pois são purificados e processados por várias etapas. Aqui, gostaríamos de dizer que, as perdas de alimentos embalados são os nutrientes e a qualidade. Então, temos que estar cientes desses alimentos que são absolutamente ruins para a saúde, mas não estamos cientes disso. Por isso, vamos dar uma olhada naqueles alimentos que não devem avançar dos seus lábios.

Quais são os alimentos que você deve evitar para ter uma saúde saudável?

Pipocas de microondas:

Muitos de nós compramos “pipocas de microondas” devido a facilidade e praticidade. Mas isso é algo que devemos evitar. Porque tem produtos químicos, incluindo o ácido perfluorooctanoico. Este produto químico causa câncer de fígado, testicular e pancreático. Em alguns casos, esse produto químico pode causar cirrose e infecção.

Batatas inorgânicas:

Você pode não saber que quando as batatas estão sendo cultivadas, os agricultores usam muitos pesticidas à medida que crescem dentro do nível do solo. Muitos herbicidas, pesticidas e fungicidas que acabam no solo são absorvidos pelas batatas. Assim, por outro lado, as batatas orgânicas não consomem esses pesticidas. No entanto, a agricultura orgânica também usa pesticidas, mas a quantidade é muito mínima e estas são muito menos chances de que as batatas de alguma maneira absorvam esses compostos nocivos.

Maçãs sazonais:

Sim, isso é verdade! As maçãs sazonais não são boas para a nossa saúde. Essas maçãs mergulhadas em componentes de pesticidas são individualmente enxertadas para que cada variedade mantenha seu sabor distintivo. É por isso que as chances aumentam a absorção de substâncias químicas nocivas. Portanto, a melhor opção seria compra de maçãs orgânicas. Esta condição só se aplicava às maçãs do mercado.

Tomates:

Embalados: os tomates embalados geralmente estão em uma lata ou em um recipiente de plástico. Estas latas contêm bisfenol-A, um estrogênio sintético que tem sido associado a algumas doenças. Podendo causar doenças cardíacas, diabetes e obesidade. Além disso, a vitamina C presente em misturas de tomate com estes compostos nocivos e torná-lo venenoso.

Veja também: Os 10 principais alimentos que você deve evitar

A sua alimentação é do tipo que contém muito açúcar e gordura? A pesquisadora Michelle Schoffro Cook do Canadá listou os 10 piores alimentos e que devem ser evitados.

Confira o ranking:

Em 10º lugar está o sorvete, uma sobremesa que muitos acreditam ser “leve”, porém contém muita gordura trans e corante.

9º Salgadinho de milho, o perigo está na quantidade de sódio e muitas pessoas na correria trocam o lanche pelo salgadinho.

8º Pizza congelada, o sal é o responsável pela conservação, uma opção é comer pizza feita na hora.

7º Batata frita, no processo da fritura ela puxa muito óleo e para finalizar a quantidade de sal colocada é geralmente grande.

6º salgadinho de batata, mais prejudicial do que o de milho, o consumo excessivo pode causar câncer.

5º Bacon, composto somente de gordura saturada e sódio que aumentam os problemas de hipertensão.

4º Cachorro quente, a salsicha é caracterizada como um alimento embutido que pode causar câncer.

3º Rosquinha frita, mistura açúcar e gordura, uma verdadeira “bomba relógio.”

2º Refrigerante, excesso de açúcar, 1 copo leva aproximadamente 10 colheres de açúcar.

1º Refrigerante diet, E para finalizar o vilão do refrigerante diet, ele possui zero calorias, porém muito sódio que sobrecarrega os rins e causa a hipertensão.

Os preços da batata da Nova Zelândia quase dobram em uma década

Data: 29/10/2017

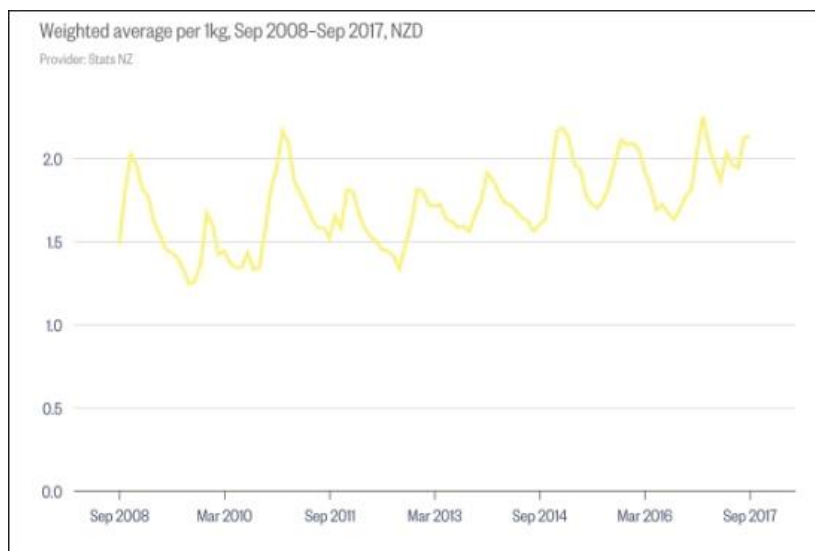
Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2017/new-zealand-potato-prices-almost-double-decade>



O preço das batatas na Nova Zelândia quase dobrou nos últimos 10 anos, de acordo com a Statistics Nova Zelândia.

Em 2006, as batatas custam US \$ 1,10 por quilo - que subiram para US \$ 2,10 em setembro deste ano.

Os preços das batatas atingiram uma alta de 10 anos de US \$ 2,25 por quilo em janeiro deste ano.



Preço de varejo das batatas na Nova Zelândia. Os preços das batatas atingiram uma alta de 10 anos de US \$ 2,25 por quilo em janeiro deste ano.

O clima não razoável criou problemas de plantio e colheita este mês, levando a uma escassez de batatas usadas para batatas fritas.

O presidente-executivo da Potatoes New Zealand, Chris Claridge, disse na semana passada que os fazendeiros de batata estamos cerca de 20 por cento de atraso em plantar em todo o país por causa do tempo molhado.

Chris Claridge:

"Cerca de 15 por cento da safra total entra em crispação e temos algumas insuficiências até que a nova temporada que as batatas crocantes estejam disponíveis para os processadores - eles deveriam começar a receber o abastecimento em torno de janeiro [ou] de fevereiro".

As batatas são uma indústria de US \$ 810 milhões de acordo com as batatas NZ, que cobrem cerca de 510 mil hectares de terra.

Cerca de metade são para batatas fritas, 35 por cento de batatas inteiras compradas nas lojas e 15 por cento em batatas fritas.

O porta-voz Steve Sheppard disse que 73 por cento das batatas foram cultivadas em Pukekohe, que recentemente experimentou clima intempestivo.

A área de Manawatu-Kapiti também era um centro de batatas, mas a região havia experimentado 25 por cento mais de chuvas do que uma média, e a maior parte da chuva para setembro em 17 anos, disse ele.

Batata irrigada é sinônimo de qualidade e produtividade na Fazenda Primavera, em Itapeva, SP

Data: 01/11/2017

Disponível em: <http://www.grupocultivar.com.br/noticias/batata-irrigada-e-sinonimo-de-qualidade-e-produtividade-na-fazenda-primavera-em-itapeva-sp>



Frita, cozida, assada e até mesmo industrializada, para produção de fécula e chips, a batata é um dos alimentos mais consumidos do mundo. No Brasil, a batata é a principal hortaliça e tem uma produção anual de aproximadamente 3,5 milhões de toneladas em uma área de cerca de 130 mil hectares. Com raras exceções, seu cultivo no país é praticamente todo irrigado.

A planta de batata tem raízes que se concentram na camada mais superficial do solo, o que faz com que seja uma cultura muito sensível à deficiência hídrica. Mesmo pequenos períodos de estiagem podem comprometer o sucesso da lavoura.

Vale lembrar que plantas submetidas a condições de baixa disponibilidade de água são mais sensíveis a doenças e pragas, e em contrapartida, o excesso de água também pode ser muito prejudicial, já que reduz a aeração do solo, dissolve nutrientes como o nitrogênio e o potássio, e dificulta a execução de algumas práticas operacionais, como as inspeções fitossanitárias e as pulverizações de defensivos dos campos de produção.

A adoção da irrigação no cultivo de batata, de acordo com a Embrapa, possibilita incrementos de produtividade de até 50%, além da obtenção de tubérculos mais graúdos e com melhor aspecto físico.

17/2017

O grupo JCF - José Carlos Fernandes, em suas Fazendas Saltinho e Primavera em Itapeva-SP, é um dos grandes produtores de batata que contam com um manejo de irrigação eficiente realizado pela consultoria ICROP GESTÃO DE IRRIGAÇÃO, garantindo, além de maior produtividade e menor risco de perda de produção, um produto final de extrema qualidade. São 5 mil sacos beneficiados diariamente na própria fazenda.

No vídeo, Flávio Aparecido de Lara, encarregado pelo beneficiamento da batata na Fazenda Primavera, mostra todas as etapas do processo. Confira! juntamente com o consultor Mauro Lúcio de Paiva Freitas.

Assista o vídeo: <https://goo.gl/DWxW1T>

Evento da ABBA aborda estratégias para controle superior de pragas e doenças

Data: 27/10/2017

Disponível em: <http://www.grupocultivar.com.br/noticias/evento-da-abba-aborda-estrategias-para-controle-superior-de-pragas-e-doencas>



A DuPont Proteção de Cultivos participou do XV Encontro Nacional da Batata, promovido pela Associação Brasileira da Batata – ABBA –, em Holambra, no interior do Estado de São Paulo. O evento teve como objetivo central debater propostas e estratégias para elevar a qualidade da produção nacional de batata, além de destacar tecnologias para essa cultura e celebrar os 20 anos da ABBA. Presente entre os patrocinadores do encontro, a DuPont do Brasil apresentou aos visitantes seu Programa Batata.

Baseado na entrega de resultados ao produtor, como ganhos em produtividade, rentabilidade e a elevação da qualidade final da lavoura tratada, o Programa DuPont Batata está ancorado no uso correto de tecnologias da companhia, sobretudo dos fungicidas Equation, Midas, Curzate e Kocide, além do inseticida Lannate BR.

Segundo a DuPont, os fungicidas Equation e Midas são empregados com sucesso no controle das doenças canela-preta, requeima e pinta-preta. De acordo com a empresa, esses produtos de alta tecnologia, altamente seletivos e usados em baixas doses, apresentam alta aderência à camada da folha da batata e resistem à lavagem por água de chuva ou irrigação.

Ainda de acordo com a companhia, Curzate é aplicado de forma preventiva para controle de fungos, e por ser uma mistura pronta, gerencia eficazmente o risco do aparecimento de resistência. A DuPont assinala que Curzate proporciona ação sistêmica local, ação preventiva e efeito de pós-infecção, evitando o desenvolvimento das doenças míldio e requeima.

Já o inseticida Lannate BR vem sendo usado há mais de 30 anos nas lavouras do País. Para o diretor de marketing da empresa, Raphael Godinho, essa longevidade decorre, sobretudo, dos resultados consistentes que a tecnologia transfere ao agricultor no controle de pragas, como a traça da batatinha, desde a fase do pré-plantio ou dessecação.

Batatas fritas, bolachas, cerveja e carro vão ficar mais caros no próximo ano

Data: 13/10/2017

Disponível em:

<https://www.idealista.pt/news/financas/economia/2017/10/13/34611-batatas-fritas-bolachas-cerveja-e-carro-va-ficar-mais-caros-no-proximo-ano>



O Governo vai mesmo avançar com o “imposto da batata frita”. Esta é uma das novidades que consta na versão preliminar do Orçamento do Estado para 2018 (OE2018), já aprovada e cuja entrega oficial no Parlamento se realiza esta sexta-feira. O imposto sobre os alimentos com alto teor de sal é novo, mas não será o único. A cerveja, bebidas espirituosas e refrigerantes também vão ficar mais caros, e nem o carro escapa, já que o Imposto Sobre Veículos (ISV) e Imposto Único de Circulação (IUC) também vão aumentar.

O novo imposto, o da batata frita, vai incidir sobre alimentos que tenham um teor de sal de pelo menos 10 gramas por quilo de produto acabado. Mas não estamos a falar de qualquer tipo de alimentos. A taxa só vai ser aplicada nestes casos: bolachas e biscoitos, batatas fritas ou desidratadas e ainda alimentos que integrem flocos de cereais e cereais prensados. O imposto é igual para todos e vale abaixo de um cêntimo (0,8 cêntimos), de tal forma que os consumidores não vão notar diferenças significativas nos preços.

A cerveja, licores, bebidas espirituosas e refrigerantes açucarados também vão sofrer um aumento de preços. No caso da cerveja, a subida é de 1,5%, depois de um aumento de 3% em 2017. As bebidas espirituosas, como o gin e o vodka, assim como os vinhos licorosos, sofrem também um aumento, mas de 1,4%. O vinho, por outro lado, não vai sofrer aumento de tributação. Nos refrigerante irá registar-se um aumento até 1,5%, dependendo do teor de açúcar.

Ainda há mais uma coisa que vai ficar mais cara: o carro. O ISV sobe até 1,4%, dependendo da cilindrada, e incide sobre o valor do carro já com IVA enquanto o IUC também aumenta 1,4%.

Não, as batatas fritas light não são mais saudáveis

Data: 13/10/2017

Disponível em: <https://nit.pt/fit/alimentacao-saudavel/nao-as-batatas-fritas-light-nao-sao-mais-saudaveis>



Quando temos um pacote de batatas fritas nas mãos tornamo-nos autênticos monstros. Tiramos uma, mais uma, de repente já colocamos cinco na boca ao mesmo tempo e, passados pouco minutos, temos um pacote completamente vazio. Já tínhamos visto que isto acontece porque as batatas fritas são altamente viciantes. O seu consumo provoca um estímulo de desejo no nosso cérebro que nos faz ter cada vez mais vontade de comer.

O consumo excessivo deste alimento também está associado a um aumento da obesidade, da hipertensão arterial e diabetes.

“Comer um pacote de batatas fritas por dia é o equivalente a beber 5 litros de óleo por ano”, diz à NiT Bárbara de Almeida Araújo, nutricionista e autora do blogue “Manias de Uma Dietista”.

De acordo com a especialista, além de se estar a ingerir gordura (maioritariamente saturada) e sal, vamos estar a consumir acrílica — uma substância potencialmente cancerígena que se forma quando os alimentos ricos em amido são cozinhados a altas temperaturas.

As versões light são uma opção melhor?

Nutricionalmente, as batatas fritas de pacote têm pouco interesse e não devem fazer parte da alimentação, uma vez que são pobres em nutrientes e bastante calóricas. No caso das Ruffles Originais, por exemplo, 100 gramas contêm 540 calorias, 35 gramas de lípidos, 47,7 de hidratos de carbono e 1,3 gramas de sal.

“No caso das outras, o facto de terem a designação light escrita não quer dizer que sejam saudáveis nem que se possam comer à vontade. Um produto é considerado light quando há uma redução de, no mínimo, 30 por cento do teor de um dos constituintes em relação a um produto semelhante”, explica.

O problema é que analisando a composição da batatas fritas light com as normais, não há uma diferença calórica assim tão significativa. As Lays Light, por exemplo, têm 512 calorias, 30,5 gramas de lípidos, 59 de hidratos de carbono e 2,3 de sal. Se compararmos com as Ruffles Originais, há apenas uma diferença de 28 calorias. Nos restantes ingredientes, as light até têm valores maiores.

“O teor de hidratos de carbono é superior nas light e, apesar de terem menos gordura, continuam a ser ricas em gordura saturada e sal.”

Moral da história: se compra batatas light porque lhe pesa menos na consciência, saiba que o mesmo não acontece quando for à balança. Elas continuam a ser hipercalóricas e não deixam de ser um produto processado com pouco interesse nutricional e altamente prejudicial para a nossa saúde. Além disso, são mais caras e têm mais hidratos de carbono.

Segundo Bárbara de Almeida Araújo, se o objetivo é perder peso ou apenas ter um estilo de vida mais saudável, é melhor deixar os pacotes de batatas fritas de lado, incluindo as light.