

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

04/2018

Batata: Preço pode melhorar em março

Data: 27/02/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/208823-batata-preco-pode-melhorar-em-marco.html#.WplfF2rwbcd>

A expectativa para março é de que os preços médios da batata se mantenham acima dos custos de produção. O motivo é que, apesar do final da safra em Irati (PR) e da desaceleração da colheita no Sul de Minas, o Cerrado de MG e Guarapuava (PR) – esta última praça, na segunda parte da safra – intensificam a colheita no período.

Na média de fevereiro, a oferta esteve semelhante à de janeiro, o que manteve, também, as cotações em patamares próximos. A batata ágata especial beneficiada foi cotada, em fevereiro (até 23/02), a R\$ 50,26/sc de 50 kg (valor ponderado pela classificação), redução de 4% em relação a janeiro.

Preço da batata varia 353%

Data: 23/02/2018

Disponível em: <http://www.jj.com.br/economia-destaque/pesquisa-jj-preco-da-batata-varia-353/>

Mais uma vez, a batata apresenta a maior diferença de preços entre os mercados da cidade na pesquisa do Jornal de Jundiá dos itens da cesta básica. O quilo do produto varia entre R\$ 0,99, na Cooperfica, e R\$ 4,49, no Pão de Açúcar, variação de 353% entre os mercados pesquisados nesta semana.

Outro destaque na semana é o músculo bovino, com preços variando entre R\$ 12,90 (Boa) e R\$ 31,49 (Pão de Açúcar), diferença de 144%. O produto apresenta esta semana uma alta quase 30% em comparação a semana anterior, quando o maior preço cotado chegou a R\$ 24,35.

Por outro lado, o pó de café (pacote de 500g) teve uma das menores variações já registradas na pesquisa. O produto varia entre R\$ 6,98 (Atacadão) e R\$ 8,65 (Giga), diferença de apenas 16%.

PESQUISA

Desde o dia 5 de agosto de 2017, o Jornal de Jundiá começou a divulgar a pesquisa da cesta básica do Dieese (Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos) feita nos principais hiper e supermercado da cidade. A coleta dos preços é feita sempre às sextas-feiras, em todos os estabelecimentos, e o critério é o menor preço do produto, independentemente da marca.

Bayer admite vender mais activos para ter luz verde para comprar Monsanto

Data: 28/02/2018

Disponível em:

<https://www.jornaldenegocios.pt/empresas/detalhe/bayer-admite-vender-mais-activos-para-ter-luz-verde-para-comprar-monsanto>

A farmacêutica alemã poderá vender mais activos para conseguir concretizar a compra da Monsanto, um negócio que foi anunciado em Setembro de 2016. Decisão da União Europeia é anunciada até 5 de Abril.



A farmacêutica alemã Bayer está disponível para alienar mais activos, além da sua unidade de sementes, para conseguir ter luz verde das autoridades da concorrência europeias à compra da Monsanto.

Num comunicado emitido esta quarta-feira, 28 de Fevereiro, citado pela Bloomberg, a empresa revelou que pretende desinvestir no seu negócio de sementes vegetais. Em cima da mesa poderá estar também a possibilidade de licenciar alguns negócios. O objectivo é que consiga concluir a aquisição da Monsanto no segundo trimestre deste ano.

Até ao próximo dia 5 de Abril, as autoridades regulatórias da União Europeia devem pronunciar-se sobre a operação que foi, formalmente, anunciada a 14 de Setembro de 2016.

"Isto não afecta as nossas expectativas em torno de uma conclusão bem-sucedida do ponto de vista regulatório", disse o CEO, Werner Baumann, em comunicado citada pela agência de informação.

A empresa alemã que produz a aspirina mostrou-se ainda confiante de que conseguirá responder a todas as eventuais questões que os reguladores tiverem sobre a operação.

Em Agosto do ano passado, a Comissão Europeia iniciou uma investigação aprofundada à compra da Monsanto pela Bayer perante preocupações de que a operação afecte a concorrência nos mercados dos pesticidas e sementes e características, com potencial impacto na qualidade dos produtos e nos preços aos agricultores.

A abertura deste processo surge depois de a norte-americana e da alemã não terem sido convincentes nos compromissos apresentados para ultrapassar as "sérias dúvidas" manifestadas pela concorrência europeia de que a compra seja compatível com as regras europeias para as fusões.

Bayer e Monsanto: uma história antiga

A 14 Setembro de 2016, a Bayer anunciou que queria comprar a Monsanto, uma história que o mercado vinha já acompanhando e que foi marcada por alguns avanços e recuos. A empresa europeia disponibilizou-se para pagar 66 mil milhões de dólares pela Monsanto, de acordo com o comunicado da empresa germânica emitido na altura.

Na altura, era avançado que a junção das duas empresas pode representar mais de 30% do negócio da produção mundial de culturas agrícolas.

A história da aquisição da Monsanto pela Bayer começou vários meses antes. Em Maio de 2016, a Bayer lançou uma oferta pública de aquisição (OPA) sobre a Monsanto, com o objectivo de criar a maior fabricante mundial de produtos químicos para a agricultura e sementes geneticamente modificadas.

Oferecia 62 mil milhões de dólares. A oferta que não agradou à Monsanto. Mas não apenas dessa vez. No início de Setembro, foi revelado que a empresa alemã voltava a "subir a parada" - a Bayer ofereceu 127,50 dólares por acção para concretizar a compra da empresa agro-química norte-americana, o que avaliava a oferta em 56 mil milhões de dólares.

Mas qual é o interesse da Bayer na Monsanto? A Bloomberg escrevia na altura que esta operação permite à empresa alemã explorar a crescente procura dos agricultores por meios para aumentarem a sua produtividade no sentido de alimentar os estimados 10 mil milhões de pessoas em 2050. Com esta operação, a Bayer tem acesso, segundo veiculado à época, a cerca de duas mil variedades de sementes. Sendo que, a própria Bayer tem o seu próprio portefólio.

A Monsanto, fundada em 1901, foi pioneira nas últimas duas décadas na comercialização de organismos geneticamente modificados. No passado, esta empresa centenária produziu também químicos industriais e medicamentos.

A Bayer foi fundada em 1896 e é conhecida por ser a produtora da aspirina.

Batata inglesa auxilia na digestão

Data: 15/02/2018

Disponível em:

<http://www.folhape.com.br/diversao/diversao/sabores/2018/02/18/NWS,59003,71,513,DIVERSAO,2330-BATATA-INGLESA-AUXILIA-DIGESTAO.aspx>



Na cozinha pernambucana, a batata inglesa cumpre o papel de acompanhamento versátil. O tubérculo, popularizado aqui por mãos portuguesas, é destaque o ano inteiro por conta do cultivo frequente em várias regiões do Brasil. É produto acessível, com alto valor nutricional

agregado, que não deve ficar apenas no terreno gastronômico. Só para começar a lista de benefícios, ele é capaz de combater a acidez estomacal, proteger os músculos e até repor sais e minerais perdidos ao longo do dia.

Benefícios vinculados ainda a pouca quantidade de gordura que, na forma natural, numa média de 100g, possui apenas 65 calorias. “Além de conter vitaminas do complexo B e C, fósforo, ferro, potássio e cálcio, que fortalecem a musculatura e os ossos”, explica a nutricionista Juliana Neves, antes de dar uma dica valiosa. “A batata cozida é um dos melhores remédios para combater a acidez estomacal, pois ela contém propriedades capazes de alcalinizar o pH, aliviando os sintomas da azia, má digestão, gastrite e doenças estomacais em geral. Geralmente, toma-se como suco, optando pela forma crua do alimento”, completa. Os estudos ainda são escassos em relação a esse benefício, mas, segundo especialistas, a provável causa é por conta do grande número de fibras, que também facilitam o processo digestivo, combatem o mau colesterol e facilitam a ação da insulina no corpo.

Mas, de volta à melhor maneira de consumo, entre tantas possibilidades à mesa, a nutricionista Gérsica Silva sugere seu cozimento a vapor, capaz de evitar a perda de nutrientes. “E sem descartar a casca para manter a maior quantidade possível dos seus benefícios. Por outro lado, preparações comuns, como a versão frita e assada, devem ser evitadas por oferecerem excesso de gordura”, alerta. E isso vale para todas as variações deste tubérculo, com cerca de 85 gêneros e, aproximadamente, três mil espécies no mundo inteiro.

Ainda no quesito moderação, apesar de ser um ótimo alimento, a batata é um carboidrato com alto índice glicêmico. Ou seja, seu carboidrato é absorvido rapidamente pelo corpo, aumentando a taxa de glicose no sangue. Isso faz com que as pessoas sintam fome mais rapidamente e percam a luta pelo emagrecimento. A orientação, ainda segundo os nutricionistas, é fazer um prato variado, que não carregue tanto na quantidade de batata, às vezes servida como purê, frita ou mesmo recheada.

Plástico à base de plantas, reciclável e reutilizável. Será a solução?

Data: 13/02/2018

Disponível em: <http://kids.pplware.sapo.pt/curiosidades/plastico-a-base-de-plantas-reciclavel-e-reutilizavel-sera-a-solucao/>

No início deste mês foi discutido em Parlamento o problema da loiça descartável na restauração. Uma empresa parece ter encontrado a solução ao desenvolver louça a partir de materiais naturais como amido de batata e milho.



O plástico está por toda a parte

O desperdício do plástico é uma questão fundamental para a saúde do nosso planeta. Mas, o problema maior é encontrar alternativas mais amigas do ambiente, que sejam reutilizáveis ou de material reciclável.

Os oceanos estão a ficar cobertos de plástico. Os animais, confundem-no com comida, ingerem-no e a grande maioria acaba por morrer. Por outro lado, nós humanos, acabamos também por consumir parte desse plástico ao comer os peixes que anteriormente o ingeriram.

Uma empresa que dá pelo nome de Biome Bioplastics, desenvolveu um copo completamente biodegradável e reciclável, utilizando materiais naturais, à base de plantas. É feito de amido de batata, amido de milho e celulose, o principal constituinte das paredes celulares da planta.

Este “plástico” criado à base de plantas, com o nome de bioplástico, pode ser deixado num contentor de reciclagem de papel ou no lixo comum onde se colocam os restos de alimentos.



Alternativas biodegradáveis são urgentes

Crescemos a confiar no plástico, resistente e versátil, este faz parte da economia atual. Mas, devido ao seu uso em excesso, é importante arranjar-se alternativas biodegradáveis que sejam viáveis a nível comercial.

A simples palhinha, tão usada em diversas bebidas, é um exemplo de algo difícil de encontrar alternativa. Qualquer uma encontrada até agora, custa cem vezes mais, o seu fabrico, como explicam os representantes da empresa Primoplast, um dos principais fabricantes de palhinhas. O mesmo acontece com as chávenas de café.

Cada vez mais, felizmente, as mentalidades estão a mudar, e a preocupação com o planeta começa a ser um tema frequente. O Reino Unido comprometeu-se a eliminar todos os resíduos de plástico evitáveis até 2042. A França introduziu a proibição de sacos de plástico de uso único.

A Noruega implementou, há já algum tempo, um depósito para as garrafas de plástico que funciona muito bem. Ao depositar uma garrafa de plástico no local correto e comprar outra, quem o faz recebe uma moeda equivalente ao depósito. O Reino Unido pensa seguir-lhe os passos.

É importante que todos tenhamos consciência do que o plástico faz ao nosso planeta. Ideias como a que a Biome Bioplastics teve podem ser a solução.

Cientistas desenvolvem plástico ecológico a partir de batatas

Data: 23/02/2018

Disponível em: <https://zap.aeiou.pt/cientistas-desenvolvem-plastico-ecologico-partir-batatas-191528>



O plástico é um dos maiores problemas que enfrentamos hoje em dia, representando uma grande ameaça para as espécies marinhas. O uso de materiais orgânicos, combinado com melhores técnicas de reciclagem, pode ser a solução.

O copo de café descartável é um dos inúmeros exemplos de objetos que nos passam pelas mãos no nosso dia-a-dia que consideramos inofensivos... mas na realidade, não o são. A camada de polietileno usada para tornar este tipo de copos impermeáveis, impede o reaproveitamento na hora de reciclar.

A startup Biome Bioplastics está a tentar mudar esse paradigma. Para isso, conta a BBC, desenvolveu um copo de café verdadeiramente reciclável, feito de fécula de batata. O plástico feito a partir da planta, chamado bioplástico, é completamente biodegradável.

Paul Mines, responsável da empresa, acredita que esta é a primeira vez que o bioplástico está a ser usado em embalagens descartáveis, completamente recicláveis e destinadas a líquidos quentes.

“Muitas pessoas compram copos descartáveis boa fé, achando que podem ser reciclados”, diz Mines, “mas a maior parte das embalagens descartáveis são feitas de papelão colado com plástico, o que faz com que não sejam adequados à reciclagem. E algumas são feitas de isopor, que também não pode ser reciclado.”

Todos os anos, são despejadas oito milhões de toneladas de plástico, e estima-se que em 2050 teremos mais plástico do que peixes nos mares – plásticos difíceis de eliminar do nosso cotidiano, que não são recicláveis.

A quantidade de plástico que flutua nos nossos oceanos é assustadora. Alguns plásticos depositados no mar podem demorar até cerca de mil anos para se decomporem por completo. Além disso, pedaços pequenos de plástico acabam por ser engolidos por animais.

É por estes motivos que o plástico é uma ameaça cada vez mais crescente e a comunidade científica está empenhada em lutar contra este problema, que põe em risco a saúde dos animais marinhos.



As estudantes Miranda Wang e Jeanny Yao montaram uma startup para tentar solucionar o problema de plásticos não recicláveis

Na Califórnia, nos EUA, a start up BioCollection transforma esses plásticos não recicláveis em químicos que podem ser posteriormente utilizados como matéria prima de vários produtos, como casacos de esqui ou peças automíveis.

“Identificamos um catalisador que corta as cadeias de polímero em pequenas cadeias. Uma vez que o polímero se divide em pedaços, o oxigênio do ar junta-se à cadeia e forma ácidos orgânicos que podem ser purificados e usados em diversos produtos”, explica Miranda Wang, uma das fundadoras da start up.

Wang e a colega Jeanny Yao lançaram a start up em 2016, na altura ainda estudantes em Vancouver, no Canadá, que pretendia criar uma bactéria que come o plástico dos oceanos e o transforma em água. A estimativa é que cada litro de solução com bactérias possa remover nove gramas de plástico das águas.

Gabriela Pugliesi fala sobre alimentação: "Como batata frita"

Data: 23/02/2018

Disponível em: <http://caras.uol.com.br/bem-estar/gabriela-pugliesi-fala-sobre-alimentacao-como-batata-frita.phtml>

Musa fitness usou as redes sociais para fazer um desabafo; confira



Musa fitness, Gabriela Pugliesi usou as redes sociais na última quinta-feira (22) para fazer um desabafo sobre sua alimentação.

"Na rua, no carro, na chuva, na fazenda... Ou numa casinha de sapêêê! Da pra comer bem, é só querer (tem vezes que não quero e como MM's, sonho de valsa e pizza sim!) mas agora to a fim de focar direitinho! Almoçando spaguetti de pupunha com cogumelos, couve, brócolis e pepino! Eu AMO comer bem, amo sentir que to dando para o meu organismo só coisas boas na maioria do tempo, pq em uma pequena parte eu tbm dou zoeira pra ele!", disse.

Ela ainda continuou afirmando que também bebe drinks e come batata frita. "Qdo a gente vive num equilibrio, a exceção jamais faz mal, inclusive pra mim, faz bem! Qdo saio tomo meus drinks, tenho ressaca, como batata frita (por isso tb n sou sarada q nem cobram! E nem quero, e nem conseguiria, nem minha genética permite kkkk. Gosto de ser magra, normal e ponto!!) Mas só n faço isso sempre! Falam que o

caminho do meio é o mais difícil, é o que todos buscam. Já fui radical, mas hoje só quero ser feliz, e para isso cada um tem seu jeito", concluiu. Nos comentários, os fãs elogiaram Gabriela: "Se você não é sarada, quem é?", "Não é sarada? Caraca então quem é?", "Quero não ser sarada assim como você não é", "Você é maravilhosa".

(Japão) Novas batatas fritas do McDonald's por tempo limitado

Data: 26/02/2018

Disponível em: <http://www.portalmie.com/atualidade/noticias-do-japao/lancamentos/2018/02/novas-batatas-fritas-do-mcdonalds-por-tempo-limitado/>



As batatas fritas são um dos itens mais populares no menu do McDonald's e a rede de fast food as oferece em sabores únicos de tempo em tempo.

Desta vez, a mais nova edição limitada de batatas fritas da rede vem com um toque italiano, especificamente na forma de molho bolonhesa.

A novidade Kaketemiiyo Cheese Bolognese é basicamente uma porção de batatas fritas servidas com uma cobertura quente de molho à bolonhesa e queijo.

Embora a cobertura não inclua qualquer ingrediente raro ou inesperado, o tomate e o sabor de carne do molho juntamente com o queijo derretido devem combinar muito bem com o gosto salgadinho das batatas fritas.

De acordo com a descrição do produto, o molho à bolonhesa e queijo é preparado com o tipo cheddar e também inclui carne bovina e suína moídas, assim como cebolas caramelizadas, tomates e uma pitada de pimenta do reino preta e alho.

Essas novas batatas fritas estarão disponíveis nas lojas da rede em todo o Japão no período de 28 de fevereiro até o final de março pelo preço de 390 ienes, ou 490 ienes como um combo com bebida. Outra opção é pedir as batatas fritas como parte de um set de hambúrguer de sua escolha por 100 ienes a mais.

Comer batatas fritas pode dobrar o risco de morte, diz estudo

Data: 23/02/2018

Disponível em: <http://www.jornalciencia.com/comer-batatas-fritas-pode-dobrar-o-risco-de-morte-diz-estudo/>



Um estudo analisou os hábitos alimentares de mais de 4.000 pessoas por um período de oito anos. Destas, mais de 200 morreram durante o acompanhamento. Os pesquisadores encontraram fortes evidências de que o consumo frequente de batatas fritas estava relacionado.

Basicamente, o estudo sugeriu que pessoas que comem batatas fritas mais de duas vezes por semana correm um risco dobrado de morte. Contudo, há de se considerar que os resultados não provam diretamente que comê-las mata, apenas mostra que as pessoas que morreram durante o período de observação eram mais propensas a ingerir o alimento com mais regularidade.

Para realizar a pesquisa, foram recrutadas 4.440 pessoas com idades entre 45 e 79 anos. Estas foram avaliadas segundo a quantidade de batatas que comiam (fritas, assadas ou cozidas). No processo, tiveram de preencher formulários de frequência alimentar. Este questionava se o participante havia comido batatas fritas ou não fritas menos de uma vez por mês, duas a três vezes por mês, uma vez por semana, duas vezes por semana ou mais de três vezes por semana.

Das mais de 4.440 pessoas que participaram do experimento, 236 morreram no final do acompanhamento que durou oito anos.

Os pesquisadores não encontraram uma ligação entre as pessoas que comem batatas fritas e a morte, mas sim uma relação entre o consumo frequente do alimento e o aumento do risco de morte. De acordo com a nutricionista Jessica Cording, as descobertas não são surpreendentes. “As batatas fritas são um alimento que fornece muitas calorias, sódio e às vezes gordura trans, e contribui com uma nutrição mínima”, disse ela ao Yahoo Beauty. “Elas não fornecem ativamente benefícios ao corpo”.

Contudo, ela indicou que outros fatores poderiam ter contribuído para os resultados, como por exemplo, quantas batatas fritas uma pessoa comeu e o que mais foi ingerido de ruim no processo.

Beth Warren, autora de ‘Living A Real Life With Real Food’ (‘Vivendo uma Vida Real com Alimentos Reais’, em tradução livre), concordou com a opinião da nutricionista. “Parece que as pessoas no estudo que consumiram batatas fritas pelo menos duas vezes por semana eram mais propensas a ter um estilo de vida geral insalubre”, disse.

Ela sugeriu ainda que as pessoas que morreram no período de observação não o fizeram comendo apenas batatas fritas, mas sim porque tinham uma dieta ruim em geral.

Cording por outro lado adverte que as pessoas não necessariamente devem evitar as batatas fritas por completo. Ao invés disso, elas podem ser apreciadas ocasionalmente (uma vez por mês), e como parte de um estilo de vida saudável. Uma alternativa mais segura é fazê-las no forno, com uma porção de azeite e sal marinho.

Xuxa chama menina de gorda e diz que ela tá comendo muita batata

Data: 12/02/2018

Disponível em:

<https://catracalivre.com.br/geral/inusitado/indicacao/xuxa-chama-menina-de-gorda-e-diz-que-ela-ta-comendo-muita-batata/>

Nos anos 90 tudo era permitido mesmo. O "Show da Xuxa" é um dos programas que mais prova isso. Um exemplo, foi durante uma brincadeira no palco que reunia algumas crianças. A dinâmica era eles passarem pelos tubos e sentarem no banquinho. Quem demorasse muito, acabava ficando sem banco e era eliminado da prova.

Uma das meninas participantes demorou para fazer o percurso e acabou ficando sem lugar. Foi então que a Xuxa soltou: "Vai Renata, vai gorda!"; e completou: "Tá comendo muita batata frita, Renata!".

Algumas provas que o Brasil aceitava tudo nos anos 80 e 90

Assista ao vídeo: <https://goo.gl/8jsuAk>