

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 05/2018

### Batata, pão e tomate ajudam a reduzir em 7% o custo da cesta básica em Blumenau

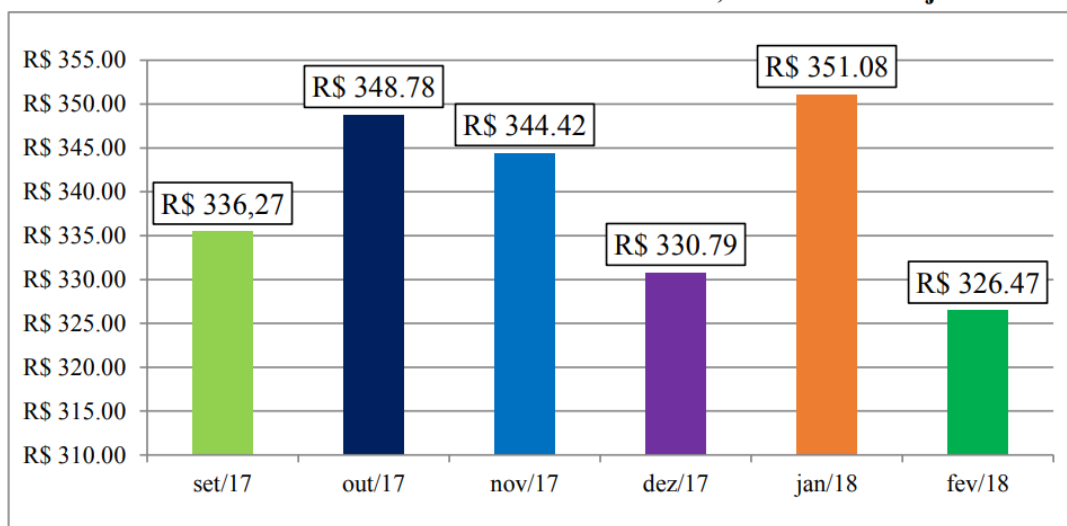
**Data:** 13/03/2018

**Disponível em:** <https://omunicipioblumenau.com.br/batata-pao-e-tomate-ajudam-reduzir-em-7-o-custo-da-cesta-basica-em-blumenau/>

Inflação registrada pela Furb é a mais baixa para um mês de fevereiro desde 2006

O custo da cesta básica em Blumenau no mês de fevereiro caiu 7% em relação a janeiro, atingindo 326,47. É o menor valor dos últimos seis meses, conforme pesquisa do projeto Cidadania Financeira no Vale do Itajaí, da Furb.

**Gráfico 1.1 – Valor médio da cesta básica em Blumenau, setembro/2017-janeiro/2018**



*Fonte:* Elaboração do projeto de extensão Cidadania Financeira no Vale do Itajaí da Universidade de Blumenau (FURB) com dados coletados pelos acadêmicos voluntários do projeto.

Maiores altas  
 Feijão preto – 9,04%  
 Leite – 7,07%

#### Maiores baixas

Batata – 26,83%

Pão francês – 20,9%

Tomate – 11,54%

#### Índice de inflação

O Índice de Variação Geral de Preços (IGVP), também calculado pela Furb, registrou alta de 0,16% em fevereiro. A última vez que a inflação na cidade reduziu a um patamar tão baixo no segundo mês do ano foi em 2006.

Em 12 meses a inflação acumulada é de 3,61% em Blumenau. Mais abrangente do que a cesta básica, o IVGP mede os preços de 25 subgrupos de produtos e serviços.

#### Maiores altas

Alimentos semi-industrializados – 2,45%

Produtos de higiene – 1,52%

Produtos de limpeza – 1,17%

#### Maiores baixas

Produtos de panificação – 3,77%

Combustível – 0,86%

Alimentos in-natura – 0,39%

# Clima prejudica qualidade de hortaliças e preços baixam

**Data:** 15/03/2018

**Disponível em:**

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/209915-clima-prejudica-qualidade-de-hortalicas-e-precos-baixam.html#.WqvRZGrwbcd>

Entre as hortaliças analisadas pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), a alface, batata e cenoura tiveram reduções consideráveis de preço nas principais ceasas do país em fevereiro. O motivo está na baixa qualidade dos produtos, causada pelo excesso de chuvas e de calor nas principais regiões produtoras. A tendência é que esta queda de preços também alcance o consumidor final, que terão legumes menos vistosos, porém mais baratos.

Os dados estão no 3º Boletim Hortigranjeiro, divulgado pela Conab nesta quinta-feira (15), que inclui os preços de diversas variedades de produtos e a comercialização nas grandes cidades. As informações foram captadas nas centrais de abastecimento de oito estados brasileiros.

A pesquisa também mostra que o tomate, depois de apresentar altas significativas em meses anteriores, já começou a diminuir os preços em alguns mercados. A batata registrou queda de preços na quase totalidade dos mercados, com exceção da capital paulistana onde ocorreu certa estabilidade (aumento de 0,98%) e no mercado fluminense onde o declínio foi de apenas 1,26%. Nos demais mercados as quedas das cotações ficaram entre 4,17% em Brasília e 18,12% em Goiânia.

Quanto à cenoura, as cotações caíram em todos os mercados. A maior queda foi em Goiás (26,60%) e a menor em Minas Gerais (6,34%). A exceção entre as hortaliças foi a cebola, que teve aumento em todos as centrais de abastecimento.

Frutas – Em relação aos preços da banana, houve alta em cinco estados analisados, tendência marcante desde o mês de dezembro, com destaque para o Espírito Santo (5,49%) e Pernambuco (25,40%), com registro de queda apenas na CeasaMinas (12,88%). A melancia teve alta de preços em seis Ceasas, principalmente no Distrito Federal (46,05%) e Ceará (23,07%).

Mais uma vez salvando o bolso do consumidor, os preços do mamão em fevereiro registraram quedas de dois dígitos, em especial na Ceasa/GO (26,24%) e Ceasa/DF (24,51%).

Este estudo é realizado mensalmente pela Conab. A análise é feita a partir de produtos com maior representatividade na comercialização efetuada nas centrais de abastecimento e que registram destaque no cálculo do índice de inflação oficial, o IPCA. Para esta edição, foram considerados os entrepostos dos estados de SP, MG, RJ, ES, CE, PE, GO e DF.

## Cotação das hortaliças tem retração

**Data:** 16/03/2018

**Disponível em:** <https://www.dci.com.br/agronegocios/cotac-o-das-hortalicas-tem-retrac-o-1.691169>

O excesso de chuvas e o calor intenso nas regiões produtoras de hortaliças levaram a uma queda da qualidade e, conseqüentemente, dos preços, aponta relatório da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

Entre as hortaliças analisadas pela entidade, a alface, batata e cenoura tiveram reduções consideráveis de preço nas principais ceasas do País em fevereiro. “A tendência é que esta queda também alcance o consumidor final, que terá legumes menos vistosos, porém mais baratos”, informou em relatório.

O tomate, depois de apresentar altas significativas em meses anteriores, já começou a ter redução de preços em alguns mercados. A batata registrou queda majoritariamente, com exceção da capital paulistana, onde ocorreu certa estabilidade (alta de 0,98%) e no mercado fluminense, em que o declínio foi de apenas 1,26%. Nos demais, os recuos das cotações ficaram entre 4,17%, em Brasília, e 18,12%, em Goiânia (GO).

Quanto à cenoura, as cotações caíram em todos os mercados. A maior queda foi em Goiás (26,60%) e a menor em Minas Gerais (6,34%). A exceção entre as hortaliças foi a cebola, que teve aumento em todos as centrais de abastecimento.

Frutas

A Conab relatou que os preços da banana registraram alta em cinco estados analisados, tendência que vem se desenhando desde o mês de

dezembro, com destaque para o Espírito Santo (5,49%) e Pernambuco (25,40%). Só houve queda na CeasaMinas, de 12,88%. Já a melancia teve aumento em seis Ceasas, principalmente no Distrito Federal (+46,05%) e no Ceará (+23,07%).

De acordo com a entidade, os preços do mamão em fevereiro mais uma vez salvaram o bolso do consumidor, registrando quedas de dois dígitos, em especial na Ceasa de Goiás (26,24%) e do Distrito Federal, de 24,51%.

Já o volume de exportação de frutas do País em fevereiro foi 16,63% maior em relação a igual período de 2017 e, em valores, houve alta de 20,12% na mesma base (em dólares).

## Com tomate e batata mais baratos, custo da cesta básica cai 2,98%

**Data:** 06/03/2018

**Disponível em:** <https://www.campograndenews.com.br/economia/com-tomate-e-batata-mais-baratos-custo-da-cesta-basica-cai-2-98>

Com a queda nos preços de 10 produtos, dentre eles o tomate e a batata, a cesta básica ficou 2,98% mais barata em Campo Grande em fevereiro, se comparado ao custo de janeiro. Em comparação a fevereiro do ano passado, o valor é 3,27% menor.

Conforme o levantamento, divulgado nesta terça-feira pelo Dieese (Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Econômicos), houve queda na cesta básica em 13 das 20 capitais onde foi feita a pesquisa.

Em Campo Grande, a cesta sai por R\$ 372,79, 12ª menor preço dentre as cidades incluídas na consulta. A Capital é a 3ª com maior percentual de queda no valor da compra básica mensal.

Dos 13 itens que compõem a cesta, 10 ficaram mais baratos em Campo Grande. As maiores quedas foram nos custos do tomate (-16,26%) e da batata (-5,24%).

Também ficaram mais baratos a carne (-2,64%), o leite (-0,35%), a farinha (-0,84%), o café (-3,15%), a banana (-3,80%), o óleo (-1,06%) e a manteiga (-0,86%).

Quem vive em Campo Grande, contudo, passou a pagar mais caro pelo feijão (5,69%), arroz (0,40%), pão (1,11%) e açúcar (1,01%).

# Canadense McCain compra 49% da Forno de Minas

**Data:** 05/03/2018

**Disponível em:**

<https://g1.globo.com/economia/negocios/noticia/canadense-mccain-compra-49-da-forno-de-minas.ghtml>



A fabricante canadense de batata pré-frita congelada McCain fechou acordo com os controladores da Forno de Minas para comprar 49% da fabricante brasileira de alimentos, informaram as companhias nesta segunda-feira (5). O valor do acordo não foi revelado.

"A McCain Foods e Forno de Minas têm estratégias de aperitivos e snacks complementares..., apresentando uma oportunidade fantástica para ambas as empresas fortalecerem e crescerem sua presença neste setor de mercado aqui no Brasil", afirmou em comunicado à imprensa Paolo Picchi, presidente regional da McCain Foods América Latina.

A McCain é famosa por suas batatas semi prontas no formato de emoticons. A empresa também produz batatas em outros formatos e pizzas.



A Forno de Minas foi fundada em 1990 pela família Mendonça e atualmente produz além de pães de queijo produtos como lasanhas, massas recheadas, e pães de batata. A companhia exporta para mais de 15 países e conta com três fábricas. As vendas anuais são de cerca de R\$ 340 milhões.

Segundo comunicado da Forno de Minas ao mercado, após a operação, a McCain terá 49% de participação na empresa a ser criada TPZ, que terá 100% da Forno de Minas. A transação marcará a saída do fundo de investimento Mercatto da estrutura societária da companhia brasileira. Antes da transação, o Mercatto tinha 29,3% da Forno de Minas.

## Controle biológico da mosca branca

**Data:** 05/03/2018

**Disponível em:** <http://www.portaldbo.com.br/Agro-DBO/Super-manchete/Controle-biologico-da-mosca-branca/24192>

O controle biológico da mosca branca, feito à base de fungos, tem mostrado bons resultados no campo experimental da Fundação MT em Nova Mutum, MT. De acordo com a pesquisadora Lucia Vivan, nas áreas com o controle há número menor de ninfas em relação ao grupo em que não foi aplicado o produto. "Mas o local não pode ter altas populações da praga, pois é um produto de ação mais lenta", explica. Confira, no vídeo, os cuidados no uso de produtos biológicos e como eles vêm ganhando espaço: <https://goo.gl/1owy3s>

# IAPAR faz doação de batata-semente a produtores familiares de orgânicos

**Data:** 02/03/2018

**Disponível em:** <https://massanews.com/negocios-da-terra/cooperativismo/iapar-faz-doacao-de-batata-semente-a-produtores-familiares-de-organicos-eoPXV.html>



O IAPAR doou material propagativo (batata-semente) da cultivar IPR Cris a produtores familiares de orgânicos da comunidade “Alves Cardos”, no município da Lapa. A ação integra um trabalho em parceria com a Emater-PR.

Lançada em 2005, IPR Cris foi desenvolvida especialmente para a agricultura orgânica. Sua principal característica agrônômica é a tolerância à requeima, doença que afeta a cultura que é de difícil controle. Na ponta do consumo, trata-se de um produto com excelente qualidade culinária.

Para a engenheira-agrônoma Leila Klenk, da Emater-PR, além de potencializar a produtividade pelo uso de batatas-sementes de alta qualidade e livres de vírus, a doação permitirá aos produtores reduzir o custo de produção.



# Globalização: McDonald's do Japão lança batata ao molho à bolonhesa

Data: 26/02/2018

Disponível em: <http://adnews.com.br/publicidade/globalizacao-mcdonalds-do-japao-lanca-batata-ao-molho-bolonhesa.html>



Foi-se o tempo que comidas nos Estados Unidos era sinônimo de hambúrguer, Japão de sushi, Itália de massa e as French Fries coisa de francês. Com a globalização os limites se estreitam e os sabores se aproximam de um modo que comidas regionais passam a ser itens de cardápio em restaurantes fast foods.

Para mostrar que nem só na Bolonha se fazem molhos, o McDonald's japonês lançou em todo o país a opção de batatas fritas à bolonhesa. Por um período determinado, os clientes da rede podem solicitar as fritas com o acompanhamento inspirado na região europeu coberto por queijo derretido.

De acordo com o site nipônico da empresa, a opção é preparada com carne picada, cheddar, cebolas caramelizadas, tomates, pimenta preta e alho. Disponível até marca deste ano, a novidade custa por volta de 390 ienes (cerca de 12 reais).

# Neurologista diz que o velho truque das rodela de batata é eficaz para aliviar a dor da enxaqueca

**Data:** 27/02/2018

**Disponível em:** <https://boainformacao.com.br/2018/02/neurologista-diz-que-o-velho-truque-das-rodela-de-batata-e-eficaz-para-aliviar-a-dor-da-enxaqueca/>



Quem tem enxaqueca sabe o terror que uma crise desse tipo de cefaleia pode ser. A doença que é gerada por um desequilíbrio químico cerebral provavelmente terá várias causas, e quando uma crise de enxaqueca pode durar até 3 dias.

A dor, acompanhada de enjoo, sensibilidade à luminosidade, cheiros ou barulhos pode ser insuportável e muitas vezes nem a ingestão de medicamentos resolve o contratempo, mas uma neurologista afirma que um velho truque pode ajudar e muito a aliviar os sintomas dessa cefaléia.

A doutora Célia Roesler diz que o uso de batatas cortadas em rodela e colocadas na geladeira podem ajudar a diminuir a dor causada pela enxaqueca. Ela explica que durante a crise, o que provoca a dor é a dilatação dos vasos sanguíneos localizados entre o crânio e o couro cabeludo, e que compressas frias ajudam a restringir esses vasos, melhorando assim, os sintomas. No entanto, Célia ressalta que a indicação da batata é devido ao fato do vegetal ser capaz de reter a temperatura por mais tempo e não por nenhuma substância presente no

alimento cru. “Nós recomendamos a batata porque ele mantém a temperatura fria por mais tempo”, diz ela.



Para usar esse velho truque, basta cortar uma batata em rodelas e colocá-las para gelar. Depois deite-se em um local silenciosos e com pouca luz, aí é só colocar as rodelas frias nos locais onde a dor está mais forte e ir trocando de acordo com elas forem esquentando.

## Aprenda a requeentar pizza e batata frita sem perder sabor e crocância

**Data:** 16/03/2018

**Disponível em:**

<https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/aprenda-a-requeentar-pizza-e-batata-frita-sem-perder-sabor-e-crocancia>

Quem nunca comprou aquela pizza ou hambúrguer com fritas pós-balada e não aguentou comer tudo? Sempre sobra. No dia seguinte, fica a dúvida sobre como aquecer e manter a textura. A dica é: fuja do microondas. A frigideira e o fogão são muito melhores para requeentar as comidas!

O microondas aquece os alimentos de dentro para fora e a temperatura máxima que eles alcançam é de 100°C, que não é suficiente para deixar nada crocante.

Para a pizza, aqueça uma frigideira em fogo médio alto e coloque uma colher de café de óleo vegetal ou azeite. Quando a panela estiver quente, coloque a fatia com a massa para baixo e tampe. Deixe assim por cerca de um minuto. Depois, é só comer.

Para cada xícara de batata frita, use duas colheres de café de óleo vegetal em uma frigideira em fogo médio alto. Quando a gordura estiver quente, coloque as batatas, deixe-as por um minuto paradas e depois as vire e as “frite” por mais 30 segundos. Coloque mais um pouco de sal e se delicie.