

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

11/2018

Qualidade da pele da batata depende de cuidados no enraizamento

Data: 11/07/2018

Disponível em: <https://massanews.com/negocios-da-terra/agricultura/qualidade-da-pele-da-batata-depender-de-cuidados-no-enraizamento-dXvNv.html>



Os aspectos visuais são determinantes no momento da escolha do consumidor pelo alimento que está na prateleira. Na cultura da batata, por exemplo, algumas características da pele – ou casca – são consideradas um atrativo comercial. Quanto mais limpa e brilhosa for essa superfície melhor é a qualidade do produto oferecido, sendo assim, maior é o valor agregado e a rentabilidade conquistada pelo agricultor. Para alcançar esses diferenciais, cuidados com as raízes e os tubérculos são essenciais no processo. “Um sistema radicular bem desenvolvido vai promover melhor absorção de água e nutrientes pela planta. Logo, esse vegetal, suprido de suas necessidades, dará condições para melhor desenvolvimento dos tubérculos, sem interferência de agentes estressantes contra a superfície externa envoltória desse tubérculo, que é a casca”, explica o engenheiro

agrônomo Marcos Revoredo, gerente técnico especializado em hortifrúti da Alltech Crop Science.

Consciente destes desafios, a produtora de batata Silvia Nishikawa, proprietária da Fazenda TriS em São Gotardo (MG), usa ferramentas naturais, à base de extratos fermentados e nutrientes, buscando mais vigor e qualidade de pele. Estudo realizado na propriedade em 2017, após a utilização destas soluções, apontou que do total produzido 47,5% das batatas alcançaram classificação semente e 36,4% classificação comercial, sendo estas as mais buscadas pelo mercado, para replantio e consumo respectivamente. Além disso, a produção cresceu 2,3%.

“Esta uniformidade ajuda na arrancada inicial e no vigor das plantas, proporcionando valor agregado em todo o desenvolvimento da lavoura, resultando em alta produtividade. Essa é a base”, afirma Silvia. Na safra 17/18, a TriS foi a fazenda de São Gotardo com um dos maiores índices de produção. “Aplicamos tecnologias que vão melhorar a qualidade do solo e promover o enraizamento para obtermos maior absorção de micronutrientes e água presentes no solo, chegando ao final do ciclo de forma saudável e com qualidade de casca”, complementa.

O engenheiro agrônomo explica que a tecnologia, por ser desenvolvida a partir de extratos de fermentados combinados com alguns nutrientes específicos, ativa a microbiota benéfica que já existe no solo de uma maneira natural e espontânea. “Esse ambiente se torna mais equilibrado, contribuindo para melhor desenvolvimento radicular, para que essas plantas tenham a capacidade de expressar o seu potencial genético”, destaca Revoredo.

Auxílio ao produtor

A ferramenta faz parte do portfólio de soluções naturais da Alltech Crop Science, pensado para ajudar o agricultor a superar os principais desafios durante a produção dos cultivos. Lançado recentemente pela empresa, o Soil-Plex Active tem como objetivo potencializar as condições biológicas do solo, contribuir para o maior desenvolvimento radicular e absorção de nutrientes. Além de favorecer o crescimento saudável das plantas e auxiliar na melhoria da produtividade dos tubérculos.

PepsiCo e Arysta LifeScience anunciam parceria para produção de batata mais saudável no Chile

Data: 10/07/2018

Disponível em: <https://www.grupocultivar.com.br/noticias/pepsico-e-arysta-lifescience-anunciam-parceria-para-producao-de-batata-mais-saudavel-no-chile>

A PepsiCo – um dos maiores fabricantes de alimentos do mundo – e a Arysta LifeScience – fabricante global de soluções de proteção de cultivos – firmaram acordo para a produção de batatas mais saudáveis no Chile, com menos impacto ao meio ambiente e redução dos índices de resíduos.

O projeto, chamado Bio-Aliança, fortalece as práticas já adotadas pela PepsiCo de melhoria da qualidade de sua linha de produtos, inclusive detendo o Selo Rainforest Alliance no Chile. Para a Arysta, a parceria reconhece o investimento em saúde vegetal e produtos mais sustentáveis do seu programa Pronutiva, que diferencia a empresa em termos globais e, particularmente, na América Latina.

Pelo acordo, o seleto grupo de produtores chilenos de batatas que fornece com exclusividade para a PepsiCo passa a utilizar as soluções do programa Pronutiva, da Arysta, que alia os tradicionais produtos de proteção de cultivos com soluções biológicas.

A PepsiCo é um dos maiores compradores de batatas no Chile. Os produtores atendidos pela Bio-Aliança produzem cerca de 50 mil toneladas em 1.500 hectares de batatas em todas as regiões do país. O Chile produz mais de 1 milhão de toneladas de batatas por ano. A cultura movimenta US\$ 20 milhões por ano em defensivos agrícolas.

“O projeto Bio-Aliança proporcionará à PepsiCo oferecer alimentos mais saudáveis e seguros para os consumidores. Para a Arysta, é o reconhecimento do programa Pronutiva como uma eficaz e sustentável solução para os agricultores”, explica Fabio Torretta, CEO da Arysta LatAm.

Marcelo Gardel, gerente geral da Arysta Chile e Peru, informa que o acordo possibilita à Arysta triplicar sua participação em um mercado que busca novas tecnologias e tem crescente importância para a agricultura do Chile, além de participar ativamente da cadeia da produção de

batatas do país. “O projeto Bio-Aliança posiciona a Arysta entre as três mais maiores indústrias de defensivos agrícolas para batatas no Chile”, diz.

Nelson Campos, gerente de Agronegócios Cone Sul da PepsiCo, destaca que que o projeto Bio-Aliança, firmado entre a PepsiCo e a Arysta, abre as portas de parcerias que podem chegar a outros países da América Latina.

Batata frita veio da Bélgica ou da França? A curiosa história do petisco que ganhou o mundo

Data: 06/07/2018

Disponível em: https://www.huffpostbrasil.com/2018/07/06/batata-frita-veio-da-belgica-ou-da-franca-a-curiosa-historia-do-petisco-que-ganhou-o-mundo_a_23476176/

Apesar de os belgas se orgulharem de suas famosas fritas, elas foram traduzidas para o inglês como "french fries", ou "batatas francesas". Mas, por quê?



Crocantes, salgadinhas e deliciosas. Quem resiste à batata frita?

O quitute famoso em todo o mundo tem, porém, uma grande rixa em sua história. Apesar da fama das fritas vir da Bélgica, o prato é chamado de "french fries" em inglês, o que significa "batata francesa", em tradução livre. Afinal, quem inventou nossas aclamadas batatas fritas?

Os belgas juram de pé junto que as famosas fritas foram inventadas em seu país. De acordo com a lenda, camponeses que moravam ao longo do rio Meuse tradicionalmente comiam peixe frito, pescados na região. Em um inverno rigoroso, o frio congelou o rio e os aldeões resolveram fazer pequenas esculturas de peixes com as batatas e, depois, fritá-las. O prato foi descoberto por soldados americanos na Bélgica durante a Primeira Guerra Mundial e, como a língua dominante do sul da Bélgica é o francês, eles apelidaram a deliciosa invenção de "french fries".

"Os belgas amam batata frita, mas não há nenhuma pesquisa científica sobre o assunto recentemente", disse o professor Pierre Leclerc, da Universidade de Liège, na Bélgica.

Por outro lado, a França diz que as batatas fritas já eram vendidas na década de 1780 por comerciantes na Pont Neuf, a ponte mais antiga de Paris que atravessa o rio Sena.

Mas, estes podem não ser os únicos candidatos a inventores da batata frita. Segundo o site do canal National Geographic, os espanhóis foram os primeiros europeus a encontrar batata sul-americana.

A primeira menção escrita da batata foi achada em um livro de memórias das experiências de Pedro Cieza de Leon, o jovem historiador espanhol, famoso por desbravar e descrever o Peru e o povo Inca. Em 1553, seu livro descreveu a batata, uma das principais comidas dos Incas, como uma "espécie de noz da terra".

As batatas foram trazidas para a Espanha e pesquisadores acreditam que elas foram servidas fritas, já que fritar em óleo era uma tradição da culinária espanhola na época. O resultado final, porém, não era nem um pouco parecida com as batatinhas que comemos hoje. Provavelmente eram fritas inteiras, sem cortes, ou em formato redondo, parecidas como bola de golfe.

Seja qual foi o país inventor, é fato que a batata frita é símbolo da Bélgica, onde pode ser encontrada nos carrinhos de rua até nos restaurantes mais sofisticados do país.

"No final das contas, não nos importamos de onde elas vieram. O que conta é o que foi feito com elas", enfatiza o pesquisador da cultura belga, Roel Jacobs. "Os franceses e os belgas tomaram diferentes caminhos. Na França, as fritas normalmente acompanham as carnes, enquanto os belgas as comem sozinhas mesmo, com bastante molho."

De fato, uma das atrações turísticas mais famosas da Bélgica é a tal da batata belga, servida em uma embalagem em formato de cone, com bastante molho. No país conhecido por sua excelência cervejeira e pelos deliciosos chocolates, a batata frita não perde sua majestade.

"Nós belgas fizemos das batatas fritas uma comida nobre, muito mais do que apenas vegetais", diz o chef Albert Verdeyen. "Acima de tudo, dominamos melhor do que ninguém a arte de cozinhar duas vezes, para que as batatas fritas sejam douradas e crocantes por fora, macias por dentro."

Batata: Paraná já tem 75% da área colhida

Data: 04/07/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/216883-batata-parana-ja-tem-75-da-area-colhida.html#.W0jv0tVKjcd>

Com encerramento previsto para este mês, a safra das secas de batata no Paraná teve colheita concentrada em junho – período em que cerca de 65% da área total cultivada foi colhida. Em maio, apenas 10% do total foi ofertado e, para julho, restam 25%.

A seca, durante o período de plantio e desenvolvimento da cultura, foi o que mais prejudicou a produtividade neste ano. O cenário é contrário ao usual para a região, que normalmente tem a produtividade afetada pelo excesso de chuvas. Em maio, a produtividade média em Curitiba ficou em 26 t/ha.

O preço da batata, na parcial da temporada (maio a junho), na média do País, foi de R\$ 53,79/sc, valor 11,4% acima dos custos de produção, que ficou em R\$ 48,27/sc. Contudo, apesar do resultado positivo na média nacional, muitos produtores paranaenses tiveram retornos inferiores. Alguns receberam, inclusive, valores abaixo dos custos que tiveram para produzir as batatas, já que os custos unitários ficaram acima da média nacional.

Batatas, a desconhecida arma peruana contra o câncer

Data: 08/06/2018

Disponível em: <https://agrosoft.org.br/2018/06/08/batatas-a-desconhecida-arma-peruana-contr-o-cancer/>



Desconhecidas fora dos Andes, as batatas coloridas como vermelha, roxa, preto, laranja ou amarela não são só importantes para enfrentar a mudança climática, mas também podem prevenir a desnutrição e o câncer, segundo pesquisas peruanas, berço mundial do tubérculo, com mais de 3 mil variedades. Sobre as milenares plataformas onde os incas conseguiram plantar várias versões da batata papa, fica o Instituto Nacional de Inovação Agrária (INIA) do Peru que estuda as características e os benefícios de cada uma das variedades para classificá-las e desenvolver outras novas que possam ser produzidas em grande escala.

Nestlé patenteia fórmula infantil baseada em micropartículas de proteína de batata

Data: 10/07/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/nestle-patents-infant-formula-based-potato-protein-microparticles>



A Nestlé solicitou uma patente para uma fórmula infantil baseada em micropartículas de proteína de batata. A empresa apresenta como uma fórmula infantil naturalmente hipoalergênica que é adequada para bebês com alergia à proteína do leite de vaca.

Contexto

O leite materno e o aleitamento materno são considerados a forma ideal de nutrição para bebês saudáveis durante os primeiros meses de vida. No entanto, existe uma necessidade de fontes nutricionais que podem ser usadas em adição ao leite materno.

Além disso, nem todas as crianças podem ser amamentadas e as necessidades de bebês mais vulneráveis, como bebês prematuros, não podem ser alcançadas pelo leite materno, portanto, também há necessidade de alternativas ao leite materno.

As composições nutricionais que satisfazem os requisitos nutricionais dos lactentes podem ser utilizadas como substituto ou complemento do leite materno humano. De preferência, as fórmulas para lactentes devem ter um sabor aceitável e ser hipoalergênicas quando direcionadas a bebês alérgicos ou em risco de alergia.

Fórmulas infantis são tipicamente formuladas com proteína de leite de vaca. Por exemplo, a proteína de soro bovino e / ou caseína são frequentemente utilizados como fonte de proteína em fórmulas infantis. No entanto, alguns lactentes apresentam uma alergia às proteínas do leite de vaca, tornando essas fórmulas inadequadas.

Alergias ao leite de vaca e fórmulas infantis contendo proteína de leite de vaca podem ser devidas às diferenças entre as proteínas do leite de vaca e as do leite humano. Os principais alérgenos conhecidos do leite de vaca são alfa-lactalbumina (ALA), beta-lactoglobulina (bLG) e albumina sérica bovina (BSA).

Para reduzir a alergenicidade, as proteínas do leite de vaca podem ser hidrolisadas (por exemplo, enzimaticamente) parcialmente ou, no caso de produtos destinados ao manejo da Alergia à Proteína do Leite de Vaca (CMPA), extensivamente.

No entanto, essas proteínas devem ser altamente processadas para fornecer hidrólise suficiente para reduzir o risco de uma reação alérgica. Tal processamento pode ser visto desfavoravelmente com uma tendência crescente para proporcionar dietas mais naturais, e um forte processo de hidrólise também tende a ter um impacto negativo no sabor. Além disso, o processamento extensivo aumenta o custo das fórmulas do produto.

Alternativas à proteína do leite de vaca podem ser usadas em composições nutricionais, por exemplo proteínas de soja e arroz.

As composições nutricionais à base de soja não são recomendadas pela Sociedade Europeia de Gastroenterologia Pediátrica, Hepatologia e Nutrição (ESPGHAN) para bebês (0-12 meses), devido ao risco de uma reação alérgica cruzada.

As composições nutricionais à base de arroz requerem a adição de numerosos aminoácidos livres para fornecer o perfil de aminoácidos correcto para as fórmulas infantis, devido à distribuição incompleta dos aminoácidos naturais nas proteínas do arroz. Isso aumenta o custo e pode fornecer a fórmula resultante com um sabor menos palatável. Além disso, as proteínas de arroz são geralmente insolúveis e requerem, pelo menos, hidrólise parcial para solubilização.

Fórmulas infantis podem ser formuladas inteiramente a partir de aminoácidos livres para bebês com casos graves de alergias múltiplas. No entanto, as diretrizes da ESPGHAN indicam que tais fórmulas não devem ser usadas como uma solução de primeira linha no caso de crianças alérgicas à proteína do leite de vaca. Além disso, a prescrição excessiva de fórmulas baseadas em aminoácidos aumenta a carga de custos nos sistemas nacionais de saúde, uma vez que as fórmulas baseadas em aminoácidos são ainda mais caras do que as fórmulas amplamente hidrolisadas.

Por conseguinte, existe uma necessidade significativa de composições nutricionais para lactentes que compreendem menos alérgenos potenciais e, de preferência, que requeiram um processamento mínimo, tenham bom sabor e tenham um baixo custo. Em particular, existe uma necessidade de fórmulas infantis que sejam adequadas para administração a crianças com alergia à proteína do leite de vaca. Há também uma necessidade relacionada de processos para preparar tais fórmulas infantis.

Resumo

A patente da Nestlé descreve uma fórmula infantil baseada na proteína da batata, que é naturalmente ausente nos principais alérgenos encontrados no leite e na soja. Consequentemente, o produto descrito pode proporcionar uma fórmula infantil naturalmente hipoalérgica que é adequada para crianças com alergia à proteína do leite de vaca.

Além disso, a patente descreve um processo melhorado para produzir uma fórmula infantil com base na proteína de batata, em que o processo utiliza proteína de batata na forma de micropartículas de proteína de batata. Isto permite o processamento durante a produção de misturas que compreendem uma maior concentração de sólidos totais e proporciona uma melhor secagem por pulverização.

O uso de proteína de batata em uma fórmula infantil é vantajoso, pois tem um perfil de aminoácidos bem equilibrado, que é mais próximo do leite humano que o arroz ou proteína de soja. Por conseguinte, é necessária uma menor adição de aminoácidos livres para proporcionar uma composição com o perfil nutricional necessário, o que torna o produto resultante mais rentável e confere-lhe um sabor mais palatável.

Além disso, como resultado de seu perfil alérgico mais baixo, os componentes da proteína da batata não requerem extensa hidrólise, o que proporciona benefícios significativos em termos de custo e

desenvolvimento da criança, porque as proteínas intactas ou levemente hidrolisadas facilitam a maturação intestinal.

A necessidade de um emulsionante pode ser reduzida ou removida para uma fórmula infantil baseada em proteína de batata, porque a própria proteína de batata pode fornecer quaisquer propriedades emulsionantes necessárias. Além disso, o uso de proteína de batata proporciona uma boa aceitação, por exemplo, em termos de sabor e textura da fórmula infantil.

A seca pode impactar a produção de batata na Europa mais do que aumentar ligeiramente a área plantada

Data: 11/07/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/drought-might-impact-european-potato-production-more-slightly-increased-acreage>

Com base nos últimos cálculos do NEPG (Produtores de Batata da Europa Ocidental Norte), a área de consumo de batata nos 5 países do Noroeste da Europa combinados é de 595,587 ha, um aumento de 1% em relação à última estação.

A área britânica ainda é baseada em uma média de 5 anos.

Com base na experiência real do mercado e no bom equilíbrio entre a oferta e a procura, os Produtores de Batata do Noroeste Europeu sugerem que é provável que isso resulte numa situação de excesso de oferta na região do NEPG.

A seca

Para a safra final de 2018, os rendimentos terão um impacto muito maior do que a área plantada. É extremamente seco nos países do NEPG e existem áreas onde a cultura começa a sofrer com a falta de água. Com base na previsão do tempo, a chuva não é esperada a curto prazo. A Polônia também reporta condições de seca.

O NEPG, no entanto, salienta que ainda é muito cedo para fazer estimativas de rendimentos durante a primeira quinzena de julho.

Colheita de processamento antecipado nos países do NEPG continental Nos países do NEPG

do continente, as primeiras escavações experimentais para colheita antecipada de culturas indicaram rendimentos médios e matéria seca, especialmente nos campos irrigados. Para a cultura principal, há uma ampla disseminação no desempenho crescente relatado entre as plantas individuais em um campo.

Em meados de julho, a colheita antecipada do processamento começa na Renânia, na Alemanha, seguida pela área inicial em Flandres (Bélgica). Na Flandres foram plantados 2.670 ha menos área de processamento precoce, na Alemanha a área permanece a mesma.

Maincrop

Na maioria dos países do NEPG do continente (Holanda, Bélgica, Alemanha e França), alguns relatórios surgiram nas últimas semanas sobre os problemas de emergência. É preciso lembrar que parte da cultura de sementes de Dunquerque, na França, a Rügen, na Alemanha, no Báltico, foi colhida tardiamente devido a fortes chuvas no final de agosto e setembro.

As conseqüências: problemas de qualidade na semente que só começaram a aparecer em maio deste ano após o plantio. Problemas de sementes, juntamente com alguns fluxos de erosão e lama em maio, e agora seca com restrições de irrigação e / ou problemas de não ser capaz de irrigar tanto quanto se queira, podem ter uma influência real na colheita final.

Fim da Época Antiga

Em todos os países do NEPG há ainda mais em stock do que será utilizado. Nos países do NEPG continental, Bintje foi especialmente difícil de vender nesta temporada e o NEPG espera que a área plantada para Bintje continue a diminuir.

Entretanto, os preços da velha boa fritura Fontane e outras boas variedades de fritura estão a subir em vários países do NEPG.

Por enquanto, nenhuma diminuição no preço da batata na Índia

Data: 09/07/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/now-no-decrease-potato-price-india>



Os preços da batata na Índia não vão cair no futuro próximo, já que a produção da safra foi cerca de 20% menor neste ano nos estados produtores de batata.

Atualmente, a maior oferta de batata em Mumbai vem de Uttar Pradesh e Bengala Ocidental. Mesmo nesses dois estados, a produção é menor do que o normal, disseram traders do Comitê de Mercado de Produtos Agrícolas (APMC), Vashi.

O aumento no preço da batata começou depois que houve um aumento repentino no preço do diesel. O preço da batata atingiu cerca de Rs 26 a Rs 30 no mercado de varejo. Naquela época, foi dito que houve um efeito cascata do aumento dos preços do petróleo. No entanto, apesar de haver uma ligeira queda no preço do petróleo, não há mudança no varejo, assim como no preço de atacado.

Por que não há alívio?

A produção de batatas foi cerca de 20% menor este ano nos estados produtores de batata.

A oferta vem de Uttar Pradesh , Bengala Ocidental

Como por APMC, a produção é menor nesses dois estados também

A batata é um dos vegetais mais importantes e a maioria das donas de casa confiam nela durante as monções, quando a oferta de vegetais é menor.

Urmila Patil, moradora de Ghatkopar:

"Podemos usar a batata de várias formas na cozinha."

"Mas, entre 25 e 30 rúpias por kg de batata prejudicaram o orçamento."

De acordo com traders da APMC Vashi, não haverá alívio imediato do alto preço da batata.

Dhiren Shah, um comerciante da APMC:

"Há menos produção de batata na maioria dos principais estados produtores de batata."

Ele acrescentou que mesmo grandes estados em crescimento como Uttar Pradesh, Bihar e Punjab têm baixo rendimento. Rendimentos que são 20 a 30% menores foram relatados a partir desses estados.

Há um bom rendimento em Bengala Ocidental, mas a maior parte da produção vai para Bihar e Jharkhand.

Um administrador do APMC:

"Estamos recebendo de Bengala Ocidental, mas a quantidade é muito baixa".

Ele acrescentou que Uttar Pradesh, Punjab e Bihar testemunharam uma baixa produção entre 20 e 30 por cento.

Os preços da batata provavelmente subirão para cerca de Rs 30 por quilo no varejo.

Projeto de alunos gaúchos sobre cultivo da batata doce é selecionado para feira internacional em Londres

Data: 11/07/2018

Disponível em: <https://g1.globo.com/rs/rio-grande-do-sul/noticia/projeto-de-alunos-gauchos-sobre-cultivo-da-batata-doce-e-selecionado-para-feira-internacional-em-londres.ghtml>

O projeto sobre a importância do cultivo da batata doce, desenvolvido por alunos da escola Técnica Estadual Celeiro, de Bom Progresso, na Região Noroeste do estado, foi selecionado para integrar a delegação brasileira que viajará até a Inglaterra para participar do "London International Youth Science Forum", feira internacional que acontece de 25 de julho a 08 de agosto, em Londres.

A pesquisa durou três anos de pesquisa. A batata doce foi escolhida pela diversidade na hora do preparo, baixo custo de produção e pela facilidade de cultivo.

"Rompemos os muros da escola. Conhecemos um pouco mais a região e conversando com algumas famílias. Percebemos que cada quintal tinha uma muda ou um exemplar de batata doce. Ela é uma cultura da nossa região, apesar de não ter uma grande expressão como a soja, o milho ou o trigo", afirma Flávio Wolmann, professor de agricultura e agroecologia.



Projeto sobre a batata doce foi selecionado para o London International Youth Science Forum (Foto: Reprodução/RBS TV)

Durante a pesquisa, os jovens visitaram agricultores familiares e ajudaram a buscar alternativas para melhorar a produção. Eles também foram em busca de informações sobre a resistência de pragas e as doenças mais comuns que atingem esse tipo de cultura.

O trabalho mostrou aos alunos que diversificar o plantio torna a produção mais resistente. "Diversificando a propriedade, contribuimos para sustentabilidade e a sucessão rural, e também aumentamos a economia da nossa região", afirma Rodrigo Rotili Junior, um dos participantes do projeto.

A notícia da participação na feira de Londres chegou com surpresa para os alunos. "Receber um convite que a gente nunca esperava é até um susto. Foram três anos de trabalho que, no final, deu um resultado que a gente nem imaginava", comemora o estudante Bruno Callai.