

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

16/2018

Batata: Sudoeste Paulista encerra safra das secas e inicia a de inverno

Data: 24/09/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/221943-batata-sudoeste-paulista-encerra-safra-das-secas-e-inicia-a-de-inverno.html#.W7Zm83tKjcd>

O calendário de colheita de batata, considerado como período das secas no Sudoeste Paulista, se encerrou em agosto – com preços abaixo dos custos de produção. Na média de junho a agosto, o valor recebido nas lavadoras da região (ponderado pela classificação e calendário de colheita) foi de R\$ 27,77/sc de 50 kg da batata padrão ágata, 20% abaixo dos custos de produção (também ponderados).

A safra das secas deste ano registrou produtividade abaixo do normal no início, entre junho e julho, além de atraso no começo das atividades, devido às chuvas em março. Já a colheita, considerada como período de inverno do Sudoeste Paulista, deve ganhar força em outubro.

De acordo com produtores da região, ao contrário do que ocorreu nos primeiros meses de temporada, quando houve quebra de safra, a produtividade em setembro vem sendo elevada, já que as lavouras estão se desenvolvendo adequadamente.

Batata: Expectativa é de melhores preços em dezembro!

Data: 02/10/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/222593-batata-expectativa-e-de-melhores-precos-em-dezembro.html#.W7eh73tKjcc>

As atividades de plantio da temporada das águas 2018/19 ganharam ritmo na semana passada, na região de Curitiba (PR). O cultivo, vale lembrar, se atrasou, devido à falta de chuvas, se concentrando neste período final. Mesmo assim, a colheita deve se iniciar em novembro, como de costume – porém, o volume ofertado, até a primeira quinzena de dezembro, deve ser menor que o planejado inicialmente.

Com isso, se as regiões que colhem no inverno encerrarem as atividades até o final de novembro, a expectativa é de bons preços em dezembro – sobretudo no início do mês, já que, além do deslocamento do calendário sulista, as praças que colhem na temporada das águas têm apresentado significativa queda na área de cultivo.

Já para outubro, o plantio da safra das águas 2018/19 deve seguir normalmente: Guarapuava (PR) vem registrando bons volumes de chuvas, segundo colaboradores do Hortifruti/Cepea. Assim, se o clima continuar favorável, as batatas (que devem ser colhidas a partir da segunda quinzena de dezembro) devem ter boa qualidade e produção.

Ibiraíaras (RS), Irati, Ponta Grossa e São Mateus do Sul (PR), por sua vez, colocaram as últimas batatas sementes no campo em setembro e devem começar a colheita em meados de novembro. Já em Água Doce (SC) e Bom Jesus (RS), o plantio se intensifica em outubro e, de acordo com produtores, não há nenhuma anormalidade.

Porém, vale lembrar que há forte probabilidade de ocorrência de El Niño a partir desse mês, com permanência durante o verão, fenômeno que pode resultar em chuvas acima da média no Sul do País. Com isso, a produtividade das lavouras do Paraná e Rio Grande do Sul pode ser prejudicada.

Este tipo de batatas pode levá-lo ao hospital

Data: 02/10/2018

Disponível em: <https://sol.sapo.pt/artigo/628294/este-tipo-de-batatas-pode-leva-lo-ao-hospital>



Lembra-se do caso do rapper Lil Xan, que teve de ser hospitalizado depois de comer uma grande quantidade de Cheetos picantes? Episódios como este são até relativamente comuns, pois estes aperitivos podem ser muito saborosos, mas são também os reponsáveis por vários problemas de saúde.

“Sim, hoje fui parar ao hospital. Não por causa das drogas: acho que comi Cheetos picantes a mais, que deram cabo do meu estômago. Tenham atenção: os Cheetos picantes são como uma droga ahah (risos)”, escreveu o rapper na altura.

A verdade é que as batatas fritas mais picantes provocam o mesmo que todos os outros alimentos picantes - problemas graves intestinais. Segundo a nutricionista Alison Orr, a questão está na quantidade de aperitivos que se ingere – se consumir muitas batatas deste tipo, a probabilidade de criar lesões no estômago são maiores.

Mas não são apenas as batatas: qualquer alimento muito picante pode provocar este tipo de lesões. “Ingerir pequenas quantidades de picante não faz mal à saúde, mas consumir grandes quantidades pode trazer graves complicações”, explica Orr. Falamos de úlceras no estômago, refluxo gastroesofágico, entre outros problemas.

Para além disso, quem já sofre de problemas gastrointestinais tem (com o consumo frequente deste tipo de alimentos) uma maior probabilidade de desenvolver infeções no estômago e problemas a longo-médio prazo, mais difíceis de resolver, explicou a especialista ao jornal britânico Metro.

Consórcio Regional da Batata/Procisur se constitui de intercâmbio entre cinco países

Data: 21/09/2018

Disponível em: <https://www.grupocultivar.com.br/noticias/consorcio-regional-da-batata-procisur-e-constituído-como-intercambio-tecnico-entre-cinco-paises>

A Embrapa faz parte de convênio que constitui o Consórcio Regional da Batata/Procisur, tendo como coordenador inicial o pesquisador Arione Pereira, da unidade de pesquisas de Pelotas/RS. O processo é uma conquista da ação de cooperação entre cinco países, onde a Empresa irá desenvolver em conjunto novas cultivares de batata, considerado um consórcio de alta relevância estratégica para programas de melhoramento genético e para ocupação de produtos no mercado. A Embrapa possui dezenas de clones e um banco de germoplasma de cerca de 400 acessos.

O Consórcio

Uma aliança regional, denominada Consórcio, é estabelecida a fim de complementar as capacidades dos programas de melhoramento genético, para tornar acessíveis as cultivares de batatas desenvolvidas, em forma conjunta, pelos países membros do Programa Cooperativo para o Desenvolvimento Agroalimentar e Agroindustrial do Cone Sul (Procisur) - Argentina, Brasil, Chile, Paraguai e Uruguai - e também a terceiros países, atendendo a demanda dos mercados consumidores.

O Consórcio pretende intercambiar e testar clones avançados de batata entre os programas de melhoramento das instituições envolvidas para desenvolver cultivares as condições de mercado dos países do Cone Sul, assim como, irão promover e difundir a terceiros países cultivares geradas pelo Consórcio, o qual possui um Comitê Gestor e um Comitê Técnico para o melhor andamento das atividades desta aliança regional. As instituições que se envolvem nesta aliança são o Instituto Nacional de Tecnologia Agrícola (INTA/Argentina), a Embrapa, o Instituto de Pesquisa Agrícola do Chile (INIA/Chile), o Instituto Paraguai de Tecnologia Agrícola (IPTA/Paraguai) e o Instituto Nacional de Pesquisa Agrícola do Uruguai (INIA/Uruguai).

Segundo o pesquisador Waldyr Stumpf, do Núcleo de Inteligência avalia o resultado como gratificante. Ele confirmou também a articulação feita pela Secretaria Executiva da Empresa e a Assessoria Técnica do Procisur como importante para a finalização deste processo. "A celebração do Convênio para a constituição do Consórcio Regional de Batata entre os países do Cone Sul demonstra, principalmente, uma nova postura do Procisur no sentido de articular, potencializar e viabilizar ações interinstitucionais com perspectivas de impactos econômicos e sociais positivos para a Região", pontuou Stumpf. Conforme ele, o convênio possibilitará ampliar e qualificar a articulação e o intercâmbio entre as equipes de pesquisa que passam a formar uma rede de troca de experiências e de inovação.

Motivos do Consórcio

No Brasil, a batata é a hortaliça mais importante, caracterizada pela utilização, em mais de 80% da área cultivada, predominando cultivares desenvolvidas no exterior. No Chile, a batata é a terceira cultura mais importante, com as cultivares desenvolvidas pelo INIA ocupando espaço importante na cadeia da batata daquele país, mas ainda dependente de material estrangeiro. Na Argentina, o portfólio de cultivares é reduzido e a maior parte dos negócios se baseia em uma única cultivar estrangeira. No Uruguai, uma cultivar americana ainda representa aproximadamente 50% da área, e outras cultivares provenientes do Hemisfério Norte também são utilizadas, com pouca participação das cultivares nacionais. Os programas de melhoramento dos países envolvidos no Consórcio buscam desenvolvimento de cultivares com características similares, como ressaltar o alto teor de matéria seca para fins de industrialização, adaptação à mecanização, qualidade de uso culinário, resistência às principais doenças, entre outras. Uma oportunidade para aumentar a probabilidade de obtenção de novas cultivares, potencializando os esforços e os recursos aplicados pelas instituições.

História do Consórcio

A cooperação de melhoramento genético da batata se iniciou na década de 1980, entre quatro países, com experiências exitosas, que se refletiu em práticas e técnicas usadas pelos programas. As primeiras iniciativas de cultivares de batata em conjunto se deram entre a Embrapa e o INIA/Chile, obtendo um intercâmbio proveitoso. Mas, somente em 2010, no Peru, foi que surgiu a ideia de criar um instrumento formal que permitisse coordenar e complementar as capacidades dos programas de

melhoramento da batata, com cada uma das instituições participantes do Consórcio.

Dados de produção dos países (ano de 2016)

Produção de Batata

Argentina – 1.750 milhões de toneladas - 277 milhões de dólares

Brasil – 3,851 milhões de toneladas – 2,097 bilhões de dólares

Chile – 1,166 milhões de toneladas – 430 milhões de dólares

Uruguai - 89 mil toneladas - 72 milhões de dólares

Paraguai – 3,6 mil toneladas – 3 milhões de dólares

Produção de batata na América do Sul

6,860 milhões de toneladas de batata de países do Cone Sul

São 44,3% de produção na América do Sul

Produção de Batata em Moscow Oblast aumenta 37%

Data: 01/10/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/potato-production-moscow-oblast-37-percent>

A produção de batata no Oblast de Moscou em 2018 aumentou 37% em comparação com os volumes do ano anterior.

Isto é relatado pelo serviço de imprensa do Ministério da Agricultura da Federação Russa, com referência ao Ministro da Agricultura e Alimentação do Oblast de Moscou Andrei Razin.

Andrei Razin, Ministro da Agricultura e Alimentação do Oblast de Moscou:

“De acordo com dados operacionais, a partir de 11 de setembro, nas organizações agrícolas da região de Moscou, a colheita bruta de batata totalizou 68,2 mil toneladas.”

“Isso é 37% mais que no ano passado, quando foram colhidas 49,8 mil toneladas. Removido já 2,63 mil hectares.”

A área total de plantio de batatas na região é igual a 13,7 mil hectares e a produtividade média é de 34,8 mil toneladas / ha.

Mais cedo, a agência FruitNews escreveu que, de acordo com dados operacionais, a partir de 14 de agosto, mais de 6 mil toneladas de batatas foram colhidas na região de Moscou.

Famosas batatas fritas belgas podem encolher 3 cm. A culpa é da seca

Data: 20/09/2018

Disponível em: <https://zap.aeiou.pt/batatas-fritas-belgas-podem-encolher-218832>



As “frite” ou “frietten”, habitualmente acompanhadas de maionese, são um prato nacional belga.

As tradicionais e famosas batatas fritas da Bélgica podem encolher três centímetros, alertam os agricultores. Tudo por causa da seca que está a afectar o país e que também pode fazer disparar o preço da iguaria que é considerada “um símbolo nacional”.

A falta de chuva que está a afectar a Bélgica vai reduzir as colheitas de batata em cerca de 25%, avisa o presidente da Associação de Produtores de Batata de Walloon, Pierre Lebrun, em declarações ao jornal belga Sudpresse.

“Estamos a caminho de um retorno de 25% abaixo da média dos últimos 5 anos”, frisa este responsável.

Além da menor quantidade, as batatas estão também mais pequenas. “Vamos todos comer batatas fritas mais pequenas”, aponta Lebrun.

“Geralmente, para ter batatas fritas compridas, trabalhamos tubérculos com um diâmetro de mais de 50 milímetros. Então, chegamos a ter batatas fritas de 8 a 9 centímetros. Agora, como os tubérculos são mais pequenos, as batatas fritas serão também mais pequenas”, sustenta o presidente da Associação de Produtores.

As chamadas “frite” ou “frietten“, habitualmente acompanhadas de maionese, são um prato nacional belga.

“As frites são essenciais. São parte da nossa cultura. São mais do que um produto – são um símbolo da Bélgica“, constata Bernard Lefèvre, o presidente da Associação Nacional de Frituristas (Unafri-Navefri), que junta os proprietários dos espaços comerciais que vendem a iguaria belga, em declarações ao Politico.

“Os preços já subiram“, atesta ainda Lefèvre. E sendo o custo da matéria-prima mais cara, também pode aumentar o custo do famoso e normalmente barato prato belga.

“Em 2017, uma tonelada de batatas vendia-se por 25 euros porque o fornecimento era muito substancial. Agora, estamos a falar de cerca de 250 euros a 300 euros por tonelada“, salienta o secretário geral da Belgapom, o maior produtor de batata do país, Romain Cools, em declarações citadas pelo The Guardian.

Apesar de tudo, ainda há “esperança” de que o cenário se inverta, como nota Lefèvre, constatando que “é a primeira vez que os belgas rezam por mais chuva“.

As batatas pequenas da Europa são um problema para as batatas fritas do McDonald's

Data: 30/09/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/europes-small-potatoes-problem-mcdonalds-fries>



Este ano, suas batatas fritas no McDonald's não ficarão assim (à esquerda) na Europa. Como resultado do clima quente e seco, as batatas estão em falta e são menores em tamanho. Isto também é verdade para a variedade de batata Innovator (direita), pelo que as batatas fritas serão mais curtas (não à escala).

Como resultado do clima quente e seco em grandes partes do norte da Europa neste ano, as batatas são menores que o normal . Isto é especialmente um problema para as batatas destinadas à produção de batatas fritas, porque batatas menores significam batatas fritas mais curtas. Isso requer muitas cadeias de fast-food para ajustar suas práticas de restaurante.

Eunice Koekkoek, da McDonald's Holanda:

“Quando as batatas fritas não atender às nossas especificações, isso afeta as ferramentas especiais em nossas cozinhas de restaurantes que medem, posição e frite as nossas batatas fritas.”

“O equipamento foi cuidadosamente ajustado para as especificações que transmitir aos nossos fornecedores.”

“Porque das batatas fritas mais curtas, temos que reajustar nosso equipamento. ”

Dado o fato de que todas as principais regiões produtoras de batata são afetadas e as batatas destinadas às batatas fritas do McDonald's são tipicamente cultivadas em contratos, o McDonald's na Europa não tem outra escolha senão usar essas batatas menores para suas batatas fritas.

McDonald's:

“Nossos convidados não estão acostumados com nossas batatas fritas mais curtas, mas não podemos fazer nada sobre isso.”

“Isso não significa que nossas porções consistirão em menos gramas, a duração será apenas diferente.”

“Informamos nossos trabalhadores em nossos restaurantes sobre isso, e quando os clientes tiverem dúvidas sobre nossos produtos, eles serão respondidos em nossos canais de mídia social. ”

Fabricantes de batatas fritas Eunice Koekkoek:

“Além da qualidade de nossos produtos, o relacionamento com nossos fornecedores também é importante”.

“Essa situação extrema também é discutida com eles. Os fornecedores falam sobre isso com seus produtores. ”

“ Entendemos que o tempo seco teve consequências para toda a produção de batata e que isso resultou em um desafio operacional. ”

Variedade de batatas Innovator

Na Holanda, a Lamb Weston / Meijer fornece as batatas ao McDonald's.

A variedade de batata usada nas batatas fritas é Innovator.

Um terço das batatas processadas vem da Holanda, enquanto 40% vem da Bélgica e 10% vem da França e da Alemanha.

Produtores de batata turcos confrontados com o aumento dos custos de produção

Data: 01/10/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/turkish-potato-growers-confronted-rising-production-costs>



Devido ao aumento dos custos de produção relacionados com a desvalorização da lira turca, as margens de lucro dos produtores de batata na Turquia estão diminuindo a cada dia.

O preço da batata na Turquia foi um ponto importante de discussão em junho, quando o preço de um quilo de batatas subiu para 1,25 dólar.

No entanto, com o início da colheita em muitas áreas de produção, os preços caíram para um nível mais típico.

No entanto, nem os produtores nem os consumidores estão satisfeitos.

Devido ao aumento dos custos de produção relacionados com a desvalorização da lira turca, as margens de lucro dos produtores de batata estão diminuindo a cada dia. Os atacadistas no meio colocam muita pressão sobre os produtores.

Os números de consumo estão caindo rapidamente também devido ao declínio no poder de compra médio dos consumidores turcos. Um agregado familiar turco consome em média 4 sacos de batata por ano, mas este número caiu 50%, de acordo com números recentes.

No ano passado, por volta dessa época, os preços da batata no varejo estavam em torno de 0,25 dólar, enquanto hoje os preços estão em torno de 0,43 dólares por kg. No entanto, o preço pago aos produtores permanece o mesmo, entre 0,15 - 0,20 USD por kg. Mas quando comparamos os custos de produção do ano passado e os custos de produção deste ano, o custo das sementes subiu 25%, o custo do combustível subiu 45%, o custo do fertilizante aumentou 35%, o custo dos equipamentos de irrigação subiu 25%, o custo da mão-de-obra subiu 40% e os custos de transporte aumentaram 60%. Em média, os produtores experimentaram um aumento de 30% em seus custos de produção, enquanto seu preço de venda é pressionado a permanecer no mesmo nível pelos atacadistas, o que faz com que eles vendam produtos quase sem lucro ou, em alguns casos, com prejuízo.

Conseqüentemente, muitos produtores estão na encruzilhada e considerando seriamente desistir de seus negócios em crescimento. Isso também terá grandes conseqüências para os consumidores, já que a oferta cairá devido a muitos produtores deixarem o negócio, o que, por sua vez, resultará em escassez de oferta e aumento nos preços. Portanto, não é muito improvável pensar que os preços da batata voltarão novamente a 1,5 USD por kg, se os problemas dos produtores não forem resolvidos.

Outro problema que os produtores de batata experimentam é a falta de instalações adequadas de resfriamento nas regiões de produção.

Os produtores no distrito de Kose, em Gumushane, uma cidade localizada no norte da Turquia, por exemplo, têm de descartar muitos produtos se não houver nenhum comprador disponível no mercado, porque eles não têm nenhum estoque frio disponível na área. Os produtores estão pedindo para o estado intervir e resolver este problema. A produção de batata é a principal fonte de renda para as pessoas que vivem na área e as áreas de produção estão diminuindo rapidamente devido ao problema de armazenamento de frio mencionado anteriormente. As áreas de produção de batata caíram quase 65% em um período de poucos anos.

Os produtores observam que suas perdas chegam a 50% e é impossível para elas permanecer no negócio com esse nível de desperdício.

Os cafeicultores acreditam que, se o estado puder fornecer alguma assistência e construir uma instalação de armazenamento a frio para todos os produtores usarem, isso resolveria a maioria de seus problemas e eles poderiam aumentar seu volume de produção de volta onde estava há alguns anos atrás.

Chips de Batata Cape Cod Limited-Batch lançado em apoio à Pesquisa do Câncer de Mama

Data: 01/10/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/limited-batch-cape-cod-potato-chips-released-support-breast-cancer-research>



No início desta semana, o Cape Cod® Potato Chips anunciou orgulhosamente o lançamento limitado do Cape Cod® Pink Himalayan Salt & Red Wine Vinagre Potato Chips em apoio ao Breast Cancer Awareness Month em outubro.

Cinco por cento dos lucros de cada compra (até US \$ 25.000) do sabor em lote limitado apoiará o Centro Susan F. Smith de Cânceres Femininos no Dana-Farber Cancer Institute, um centro abrangente de tratamento e tratamento de câncer com sede na Nova Inglaterra dedicado ao desenvolvimento. A cura de amanhã por meio de pesquisas de ponta.

Uma fusão única de vinagre de vinho tinto e sal rosa do Himalaia se juntam para criar um chip de água na boca, que não só tem um sabor delicioso, mas também ajuda a encontrar uma cura para uma doença que afeta cerca de 1 em cada 8 mulheres americanas. ano (breastcancer.org).

Aaron Torchio, diretor de marketing:

“Estamos orgulhosos de permanecer fiéis às nossas raízes na Nova Inglaterra e apoiar uma instituição local e revolucionária como o Instituto do Câncer Dana-Farber.”

“O sal rosa do Himalaia e o vinagre de vinho tinto não apenas sabem bem, mas permitem que nossos consumidores façam o bem simplesmente desfrutando batata frita deliciosamente original.”

Sal do Cabo Cod® Himalaia Rosa e Vinagre de Vinho Tinto Os Batatas Fritas são elaborados com ingredientes da mais alta qualidade e cozinhados em chaleiras, assegurando sua distinta trituração de Cape Cod® e tonalidade dourada.

O sabor de lote limitado está disponível para MSRP \$ 3,79 em grandes supermercados, incluindo Publix, Harris Teeter, Walmart, Stop & Shop, Shaw's, Hannaford e Market Basket, e on-line em www.CapeCodChips.com.

Para mais informações, siga as fichas de batata Cape Cod no Facebook, Twitter e Instagram ou visite o site .

KWS e Simplot formam Joint Venture para Melhoramento de Batatas Híbridas: Aardevo BV

Data: 02/10/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/kws-and-simplot-form-joint-venture-hybrid-potato-breeding-aardevo-bv>



Ao melhorar o sabor e a textura, produzindo maior rendimento e fortalecendo a resistência a doenças e a qualidade de processamento de batatas, a joint venture entre a KWS e a Simplot - batizada de

Aardevo - proporcionará novas e excitantes opções para produtores e consumidores.

A KWS SAAT SE e a JR Simplot Company fundaram uma nova empresa de joint venture, a Aardevo BV, para fornecer variedades de batata de alto desempenho através da criação híbrida.

A JV combina as capacidades altamente avançadas de crescimento e processamento de batatas da Simplot (Boise / EUA) com a riqueza de experiência e conhecimento em melhoramento híbrido de plantas da KWS (Einbeck / Alemanha).

A Aardevo se concentrará na criação de novas variedades de batata com características novas e aprimoradas, mais rápidas do que nunca. Ao melhorar o sabor e a textura, produzindo maior rendimento e fortalecendo a resistência a doenças e a qualidade de processamento, a Aardevo fornecerá novas e excitantes opções para produtores e consumidores.

Ambos os parceiros estão entusiasmados em moldar o futuro da cadeia de valor da batata e estabelecer um papel de liderança no negócio. Os objetivos comuns são um desenvolvimento efetivo de novas variedades de batata e uma entrega mais eficiente do material de plantio ao produtor. Em última análise, isso trará benefícios econômicos e levará a negócios mais lucrativos em toda a cadeia de valor.

Peter Hofmann, membro do Conselho Executivo da KWS:

"A KWS trabalha neste projeto há sete anos, com um parceiro tão experiente quanto a Simplot, poderemos moldar o futuro de um dos alimentos básicos mais importantes do mundo e impulsionar nossa visão e objetivos comuns ainda mais rapidamente."

Scott Simplot, presidente da Simplot:

"Os agricultores têm vindo a crescer as mesmas variedades de batata comercial para dezenas de anos, ainda existem milhares de variedades silvestres com resistência a doenças natural, antioxidantes, maiores rendimentos e outros benefícios e Aardevo vai incidir sobre as pessoas."

"Estamos muito satisfeitos por trabalhar com a A KWS, uma das principais empresas de reprodução do mundo, traz esses benefícios para agricultores, processadores e consumidores".

Devido à composição genética das batatas, a criação de uma nova variedade atualmente leva até 15 anos.

Para acelerar este processo substancialmente, uma das metas estabelecidas pela Aardevo é a criação de batatas híbridas diplóides, que são mais adequadas à reprodução convencional do que suas contrapartes tetraplóides.

Além disso, a ambição a longo prazo é fornecer aos agricultores sementes de batata verdadeiras para cultivar plantas de batata. O uso de sementes de batata verdadeiras para o plantio, em vez de tubérculos inteiros ou cortados, proporciona material de partida mais confiável, com menor risco de doenças e benefícios ambientais para o armazenamento. A sede da Aardevo estará localizada em Nagele, na Holanda, com operações adicionais de P & D em Boise, Idaho, EUA.

Os parceiros concordaram em não divulgar qualquer informação sobre os detalhes financeiros da joint venture. Cada parte detém 50% do capital da empresa.