

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

19/2018

União Europeia vai levar Colômbia à OMC por batatas congeladas

Data: 19/11/2018

Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2018/11/uniao-europeia-vai-levar-colombia-a-omc-por-batatas-congeladas.shtml>

Governo colombiano anunciou imposição de tarifas sobre importações do produto vindo da Alemanha, Bélgica e Holanda

A União Europeia está se preparando para levar a Colômbia à OMC (Organização Mundial do Comércio) caso seja confirmada a decisão do país de elevar as tarifas sobre a batata congelada, importada da Bélgica, Holanda e Alemanha.

O governo colombiano anunciou em 1º de novembro a imposição de tarifas adicionais sobre as importações do produto provenientes dos três países europeus, por considerar que o estavam vendendo abaixo do preço real.

“Esperamos o anúncio oficial (...), que deve chegar dentro de alguns dias, mas estamos preparando análises legais para eventualmente conduzir o caso à OMC”, disse Cecília Malmström, a comissária do comércio internacional da União Europeia, em uma entrevista coletiva.

Malmström se pronunciou ao final de uma reunião dos ministros do comércio da União Europeia, em Bruxelas. Didier Reynders, o ministro do exterior da Bélgica, anunciou ao chegar que pediria o apoio do bloco para enfrentar esse “problema real” com a Colômbia.

A Bélgica obteve o apoio do conselho da União Europeia sobre esse assunto, que o país leva “muito a sério”, disse a ministra austríaca Margarete Schramböck, cujo país ocupa a presidência rotativa da União

Europeia no momento. A Europa defenderá suas batatas fritas”, a ministra ressaltou.

INVESTIGAÇÃO NÃO MUITO SÓLIDA

Bogotá que defende sua decisão como produto de uma “meticulosa” investigação iniciada em 2017 e que levou em conta os possíveis danos ao setor e as variáveis do mercado, não publicou até agora a sua resolução, ainda que fontes do governo digam que isso é iminente.

O ministro colombiano da Agricultura, Andrés Valencia Pinzón, explicou em comunicado divulgado em 1º de novembro que “74% das importações de batatas congeladas que ingressam no país a preços de dumping agora deverão fazê-lo a preços que não afetem” a agroindústria colombiana.

Malmström declarou que contactou as autoridades colombianas, em diversos níveis de governo, em mais de 20 ocasiões, para lhes expressar sua oposição à investigação, que ela vê como “não muito sólida”.

Reynders, que lidera a frente europeia de oposição à medida, garante ter conversado com sua contraparte no ministério do exterior colombiano, mas “sem qualquer efeito real”, e instou Bogotá a manter “uma relação real (com a União Europeia), baseada em regras”.

O anúncio de aplicação de medidas antidumping foi uma ducha de água fria para o setor na Bélgica, onde as “frites” são um dos símbolos mais internacionais do país, em companhia do chocolate e da cerveja.

UMA FORMA DE PROTECIONISMO

A Colômbia é o terceiro país, depois da África do Sul e do Brasil, a tomar medidas semelhantes contra as batatas da Bélgica, disse Cools, da associação setorial belga dos produtores de batatas, Belgapom.

“Se isso continuar, nosso setor poderia ser afetado em longo prazo, com consequências muito graves”, disse Cools, para quem, esse processo está sendo utilizado “pela terceira vez” de maneira “indevida, como forma de protecionismo”.

O setor belga de processamento de batatas cresceu nos últimos anos, de 500 mil toneladas processadas em 1990 a 4,6 milhões de toneladas no ano passado de acordo com a Belgapom.

Mais de 90% da produção se destina à exportação, um terço dela a países de fora da Europa.

O intercâmbio de bens entre a Colômbia e a União Europeia, cujo relacionamento comercial está regido desde 2013 por um acordo multilateral, atingiu os 11,5 bilhões de euros em 2017. O país andino é o 46º parceiro comercial do bloco.

A União Europeia exportou quase seis bilhões de euros em produtos à Colômbia, especialmente maquinaria e equipamentos de transporte, e importou do país latino-americano cerca de 5,6 bilhões de euros, principalmente produtos vegetais e minerais.

Tradução de PAULO MIGLIACCI

Empresa boliviana processa até seis toneladas de batatas por dia

Data: 11/11/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/empresa-boliviana-procesa-hasta-seis-toneladas-de-papa-al-dia>



Nos anos 70, Gerardo Wille estudou na Europa, onde adquiriu o sabor e a paixão pelas batatas congeladas pré-fritas, opção nutritiva que na Bolívia era pouco conhecida. Por isso, ao retornar ao país, foi trazida uma fritadeira doméstica com a qual continuou elaborando seu próprio produto para consumo pessoal e familiar. O tempo passou e ele se tornou um homem de negócios bem conhecido em nosso meio,

ocupando até altos cargos entre os empresários privados de Cochabamba.

No entanto, já em 2005, Wille decidiu transformar essa paixão familiar em uma empresa de uma pessoa de batata frita e congelada, que ele chamou de Pa & Pa. É impensável que, sendo um grande produtor e berço da batata, a Bolívia não aproveite o potencial desse tubérculo. Então ele começou a processar a taxa de 30 quilos de batatas por dia. Em 2013, a empresa tornou-se Procesadora Andina de Papa SRL, em uma empresa inscrita por Ruth Cossío e Raúl Artero.

Hoje, a empresa, com sua fábrica localizada na cidade de Apote (entre Tiquipaya e El Paso), processou cerca de 6.000 quilos de batatas por dia, dá emprego directo a mais de 55 pessoas e indirectamente benefícios mais de 2.000 famílias para que compra a matéria prima, em diferentes populações do país.

Além disso, a empresa coloca seu produto em quase todos os supermercados do país, fornece grandes empresas de alimentos (como Burger King e Galinhas Copacabana, só para citar alguns) e batatas em sua versão de batatas fritas e chips será oferecido a partir deste mês Vãos BoA.

É que, além de crescer exponencialmente, a Pa & Pa diversificou sua produção. Seja o primeiro fábrica de batatas fritas e congeladas na Bolívia (sob a marca Selecta), aconteceu também congelar mandioca, oferecendo chips de batata fritas e batatas fritas (que vai para o mercado sob a marca Native) e, por um ano, também faz pizza congelada, pronta para ir ao forno (também sob a marca Selecta).

Processo

Para conseguir isso, a batata passa por um processo longo e complicado: seleção, lavagem, descamação, remoção de olhos, corte, seleção de cortes, cozimento, secagem, pré-frito, resfriado, congelado, embalado e armazenado.

Por este processo foram necessárias para montar uma maquinaria complexa, como a batata passa através temperaturas extremas de fritura fase de 150 graus para o sistema congelado IQF a 18 graus abaixo de zero. Tudo isso em menos de meia hora. Este sistema permite que a batata retenha seu sabor, características e nutrientes. Refrigerada, pode resistir a até um ano, embora por previsão, os rótulos durem apenas nove meses.

Provisão

A batata, da variedade conhecida popularmente como "holandesa", é adquirida nos vales de Cochabamba Santa Cruz, Tarija e Chuquisaca dependendo da época do ano. Para este fim, acordos foram feitos com organizações camponesas e produtores relativamente grandes.

Wille lamenta que sendo a Bolívia um dos locais de nascimento da batata, não é um produtor importante, já que produz um milhão de toneladas por ano quando a Rússia e a China chegam a 800 milhões. Portanto, a batata boliviana não pode competir no mercado externo, enquanto a batata frita congelada tem sua maior concorrência desleal na produção argentina, que entra como contrabando.

Ele também oferece yucca e pizza congelada

O principal produto da Pa & Pa é a batata frita congelada, encontrada em todos os supermercados de Cochabamba e no país sob a Selecta Mara. A mandioca também é processada com o mesmo sistema.

Outro produto estrela são chips, flocos, batatas, neste caso feito com a batata roxa, a chamada "pintaboca". Isso vai no mercado com a marca Nativa e CrujiPap.

Pizza é outra iniciativa da empresa. É um produto pré-cozido que está pronto se for colocado oito minutos no forno.

Todos os produtos Pa & Pa vêm em várias versões e tamanhos.

Certificações internacionais

A Pa & Pa tem ISO 22000, segurança alimentar, uma certificação com a qual, na Bolívia, nem 20 empresas contam.

Também possui a certificação Burger King, um cliente que, devido às suas características de franquia internacional, inspeciona a fábrica a cada ano para garantir a qualidade e a salubridade de sua compra.

Fora isso, a Pa & Pa possui as certificações da Senasag e de outras entidades estaduais de saúde.

Essas condições permitem que você ofereça seus produtos para outras empresas e até mesmo elabore mediante solicitação.

Batata: Preços sobem no final da temporada de inverno

Data: 13/11/2018

Disponível em:

https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/224980-batata-precos-sobem-no-final-da-temporada-de-inverno.html#.W_f-HjhKjcd

As cotações da batata padrão ágata especial subiram na semana passada, de acordo com dados do Hortifrúti/Cepea. Entre 5 e 9 de novembro, a saca de 50 kg foi comercializada a R\$ 59,13 (+33,05%) em Belo Horizonte (MG), a R\$ 57,37 (+14,74%) no atacado carioca e a R\$ 64,51 (+11,41%) em São Paulo. Além da menor oferta na maioria das regiões, Vargem Grande do Sul (SP) vinha disponibilizando batatas de menor qualidade neste final de safra. Assim, com a saída da praça paulista, a qualidade melhorou, valorizando o tubérculo. Somado a isso, no correr da semana, chuvas foram registradas em alguns locais, como Cristalina (GO), Sul e Cerrado Mineiro, impossibilitando a colheita em alguns momentos.

Batata: Chuva, feriado e colheita a todo o vapor: acompanhe!

Data: 19/11/2018

Disponível em:

https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/225319-batata-chuva-feriado-e-colheita-a-todo-o-vapor-acompanhe.html#.W_f93ThKjcd

Entre os dias 12 e 16/11, o preço da batata padrão ágata especial se manteve, sendo comercializada a R\$ 60,50/sc de 50 kg nos atacados paulistanos. De acordo com colaboradores do Hortifrúti/Cepea, a entrada de produtos foi elevada na maior parte da semana, especialmente nas quarta (14) e sexta-feiras (16) – antes e após o feriado de 15/11. Essa “quebra” no meio da semana é prejudicial às vendas, tendo em vista as viagens e mudanças na rotina dos

consumidores. Sudoeste Paulista, Sul e Cerrado Mineiro ofertaram um bom volume de tubérculos. Já na região de Cristalina (GO), com as precipitações intensas em alguns dias da semana, o arranque de batatas ficou inviabilizado para alguns produtores na segunda-feira (12). Nessa mesma data, na Chapada Diamantina (BA), com intervalo de colheita, as cotações subiram e chegaram a atingir R\$ 115,00/sc.

Tomate e batata ficam 40% mais caros em Cuiabá devido à alta no combustível e aumento do frete

Data: 21/11/2018

Disponível em: <https://g1.globo.com/mt/mato-grosso/noticia/2018/11/21/tomate-e-batata-ficam-40-mais-cara-em-cuiaba-com-a-alta-no-combustivel-e-no-preco-do-frete-segundo-conab.ghtml>

Dados divulgados pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), na terça-feira (20), apontam que entre os hortifruti o tomate foi o que apresentou maior alta em outubro, em todo o país. Em Cuiabá, o valor do produto aumentou cerca de 40%.

Ainda segundo a Conab, os preços registrados este ano são bem maiores do que os praticados em outubro de 2017.

Muitos fatores interferem no valor do produto. De acordo com o feirante Caio Targino, da Feira do Porto, em Cuiabá, o aumento do combustível eo consequente aumento no preço do frete contribuíram na alta das verduras, frutas e legumes.

“Além do frete, estamos num período de muita chuva e isso também interfere nos preços”, explicou.

Ainda segundo ele, na feira, o preço do quilo de tomate varia entre R\$ 6 e R\$ 7, dependendo da variedade.

O feirante alertou ainda para o aumento de outros produtos hortifrutigranjeiros como a batata que também subiu cerca de 40% nas três últimas semanas.

De acordo com a Conab, entre os hortifruti, a cenoura foi o único item que manteve os preços.

A expectativa dos feirantes é de que os preços se elevem ainda mais em razão das festas de fim de ano e do aumento do volume de chuva.

Preço do frete

De acordo com a Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT) o último reajuste no valor do frete ocorreu em setembro e variou de 1,66% a 6,24% dependendo do tipo de carga e da distância percorrida.

É assim que as batatas mudaram o genoma humano nos tempos antigos

Data: 12/11/2018

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2018/as%C3%AD-fue-como-las-papas-cambiaron-el-genoma-humano-en-la-antig%C3%BCedad>

Ao longo de milhões de anos de evolução, o genoma do ser humano tem mudado como resposta a processos de adaptação a diferentes ambientes. Um dos fatores que influenciaram essas modificações genéticas é a dieta; Assim, nossos genes mudaram dependendo dos alimentos que foram incorporados em nossa dieta. Tal é o caso do efeito que a introdução de batatas teve nos nossos genes como parte de uma dieta habitual.

A este respeito, recentemente, um grupo de pesquisadores descobriu que, em tempos antigos, quando as populações andinas domesticaram batatas e começou a engoli-lo, sua composição genética mudou, adaptando-se melhor a digerir o amido da batata.

A introdução da batata na dieta mudou o genoma dos habitantes do Peru

As batatas são nativas da América do Sul; Assim, por milhares de anos, os antigos habitantes das terras altas do Peru domesticaram este tubérculo, tornando-o um elemento essencial de suas culturas agrícolas. A fim de entender como as antigas populações das terras altas do Peru conseguiram se adaptar ao ambiente, o que inclui seus padrões de alimentação, uma equipe de pesquisadores realizou um estudo genético.

Para isso, os cientistas analisaram sete genomas de colonos antigos de regiões próximas ao Lago Titicaca; em particular, esses genomas datam de cerca de 1.800 e 7.000 anos atrás na história. Além disso, esses genomas foram comparados com outros 64 genomas modernos de

peessoas que moram nessa mesma área, juntamente com outros de populações de baixa altitude no Chile.

O objetivo era identificar as modificações genéticas que ocorreram antes que os europeus chegassem a este continente durante o século XV. Desta forma, diferentes configurações genéticas foram descobertas em um gene relacionado à digestão do amido, no intestino delgado; esse gene em particular é chamado de MGAM. De fato, diferenças significativas foram observadas entre as populações dos fazendeiros das terras altas e as dos caçadores e coletores vindos da costa.

Por outro lado, também foram identificadas mudanças em relação às populações européias; neste grupo social, foi encontrado um maior número de cópias do gene que codifica a amilase, uma enzima na saliva que decompõe o amido; Isso responde à introdução de grãos na dieta, produto da agricultura.

Diferentes dietas são traduzidas em diferentes configurações genéticas. Em resumo, os pesquisadores mostraram que a composição genética de diferentes populações estava mudando em relação aos hábitos alimentares. Para aqueles que dependiam da agricultura e, principalmente, da batata domesticada, uma forte seleção positiva foi encontrada em mutações do gene MGAM, há cerca de 1.800 anos.

Por outro lado, essas mudanças não foram observadas no genoma de populações que viviam no litoral, dedicando-se à caça e coleta. Na mesma linha, os pesquisadores descobriram que nos europeus havia uma maior expressão do gene responsável pela codificação da amilase na saliva, para a decomposição do amido.

Desta forma, os pesquisadores sugerem que seus resultados, em conjunto com outras evidências arqueológicas, confirmam a idéia de que a batata domesticada tornou-se um alimento básico dos habitantes das terras altas do Peru por cerca de 3.400 anos, modificando o genoma deste grupo étnico.

Finalmente, enfatiza-se que, compreendendo as condições de vida do passado, juntamente com as modificações genéticas associadas ao processo de adaptação a diferentes ambientes, poderia favorecer a compreensão das disparidades biológicas entre diferentes populações; portanto, novas pesquisas são sugeridas sobre esse tópico.

Referência : A pré-história genética dos planaltos andinos 7000 anos BP através do contato europeu, (2018),
<https://www.doi.org/10.1126/sciadv.aau4921>.

McDonald's oferece batatas fritas ou nuggets em dobro durante a Black Friday

Data: 22/11/2018

Disponível em: <https://www.opovo.com.br/vidaarte/2018/11/mcdonalds-oferece-batatas-fritas-ou-nuggets-em-dobro-durante-a-black.html>



As lojas da rede de fast food McDonald's também entram na onda da Black Friday. Nesta sexta-feira, 23, os restaurantes participantes da promoção vão vender as McFritas, as famosas batatas fritas da rede, e os McNuggets, nuggets de frango, com embalagens diferenciadas que podem ser usadas como refis posteriormente.

Durante a Black Friday, os clientes podem pedir uma McFritas média ou os McNuggets de 10 unidades com a embalagem de verso preto. Depois, quem levar a embalagem até uma das lojas recebe de graça uma outra porção igual de um dos dois lanches. Essa troca, que só pode ser feita uma vez, acontece de sexta-feira até o domingo, 25, mas a compra dos refis só acontece durante a Black Friday.

A promoção é válida apenas para as embalagens de verso preto, que só serão entregues nos tamanhos já descritos. Qualquer outro tamanho ou embalagem não entra na oferta do McDonald's. As lojas que participam desta oferta estão disponíveis no site oficial da rede. O regulamento também diz que apenas maiores de 12 anos podem participar da ação.

Em 2017, a empresa também participou da promoção, na época oferecendo apenas as batatas fritas em refis.

Black Friday no McDonald's

Quando: sexta-feira, 23; trocas até o domingo, 25

Eles faturam R\$ 600 mil plantando batatas no ar

Data: 13/11/2018

Disponível em: <https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Econegocio/noticia/2018/11/eles-faturam-r-600-mil-plantando-batatas-no-ar.html>

Lucas e Cesar Moreira são os criadores da CBA Sementes, que usam uma técnica conhecida como aeroponia para cultivar sementes em plantações suspensas



Lucas e Cesar Moreira, sócios da CBA: sementes que podem ser cultivadas em prédios (Foto: Renata Mein)

A partir de uma técnica conhecida como aeroponia, a CBA Sementes cultiva sementes da batata em plantações suspensas.

Desenvolvida por Lucas e Cesar Moreira, a metodologia da startup paulistana resultou em uma média anual de 1,2 mil sementes produzidas por metro quadrado.

“Atingimos um grau de flexibilidade que nos permite implementar plantações no alto de um prédio, por exemplo. Basta criar as condições que repliquem o microclima necessário para o desenvolvimento das sementes”, afirma.

Sementes no ar

No ano passado, as vendas para lavouras de batatas renderam à CBA um faturamento de R\$ 600 mil.

Com a operação inicial consolidada, a empresa passou a explorar novas frentes de negócio.

A principal aposta é a construção de duas fazendas urbanas de hortaliças – uma na capital paulista e outra em São João da Boa Vista, no interior do estado.

“Queremos inaugurar os espaços até o final de 2019. A expectativa é que a abertura das unidades triplique a nossa receita comercial”, diz Moreira.

Pacote de batata chips de 26 anos é vendido por R\$ 230

Data: 16/11/2018

Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/comportamento/pacote-de-batata-chips-de-26-anos-e-vendido-por-mais-de-r-200,6af673c976b3f9e1c176c92bea76f5a7h5gzkdw1.html>

Embalagem foi encontrada atrás de um armário de cozinha; site de venda destaca que produto é para coleção, não para consumo.



Validade do produto data de 7 de novembro de 1992.

Foto: eBay/Reprodução / Estadão Conteúdo

Um pacote de batata chips de 26 anos está sendo vendido no site americano eBay por 49 libras, aproximadamente R\$ 230. Até esta quinta-feira, 15, o produto valia 16 libras, segundo o site Metro UK.

A iguaria, sabor queijo e cebola, foi encontrada atrás de um armário de cozinha e tem validade datada de 7 de novembro de 1992.

"Nós o encontramos atrás de uns itens de cozinha enquanto fazíamos uma reforma [no local]", disse Damian Connop, que se considera um arqueólogo de alimentos antigos.

"Elas parecem limpas considerando a idade. Não encontrei qualquer informação sobre elas, apenas que devem ser dos anos 1980 e 1990", afirmou Connop.

No site, as condições do pacote são descritas como "Novo: nova marca, sem uso, fechado e sem danos". O vendedor alerta, porém, que o produto é para colecionar, não para consumo.

Ainda segundo a descrição, os rendimentos do item irão para a One25, uma instituição de caridade de Bristol, no Reino Unido, "que ajuda mulheres a saírem do trabalho sexual nas ruas, a se libertarem do vício e de outras questões que controlam suas vidas".

Sueco produz sacolas e talheres biodegradáveis a partir de batatas

Data: 22/11/2018

Disponível em: <https://noticias.r7.com/internacional/videos/sueco-produz-sacolas-e-talheres-biodegradaveis-a-partir-de-batatas-20112018>

Pontus Törnqvist, um designer industrial sueco, desenvolveu uma técnica que usa batatas para criar talheres e sacolas descartáveis que se decompõem no solo em dois meses.

Assista ao vídeo: <https://bit.ly/2r05tuL>