

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

20/2018

Batata: Preços fecham novembro em queda

Data: 04/12/2018

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/226237-batata-precos-fecham-novembro-em-queda.html#.XBOZX1VKjcd>

Na última semana do mês (de 26 a 30 de novembro), a batata padrão ágata especial se desvalorizou no atacado de São Paulo (SP) e em Belo Horizonte (MG), onde foi vendida a R\$ 87,17/sc de 50 kg (-7,22%) e a R\$ 64,03/sc (-7,39%), respectivamente. Conforme indicam pesquisadores do Cepea, a maior oferta, devido ao início da safra das águas do Paraná, e a qualidade insatisfatória nas regiões em final da temporada de inverno, além da menor demanda no fim de mês pressionaram os valores. A amplitude dos valores foi grande durante a semana: de R\$ 30,00 a R\$ 120,00/sc. De modo geral, as cotações mais baixas são de batatas do Sul e Cerrado de Minas, que estão miúdas e com pele escura.

Tomate e batata pressionam, e cesta básica da Capital sobe

Data: 06/12/2018

Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/noticia/tomate-e-batata-pressionam-e-cesta-basica-da-capital-sobe>

Em novembro de 2018, a Cesta Básica de Curitiba calculada pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos socioeconômicos (Dieese) apresentou variação de 2,46%. Os produtos que mais pressionaram foram o tomate e a batata. Os mesmos itens já haviam sido os que mais fizeram a cesta subir em outubro, quando a alta foi de 4,91%.

A cesta de Curitiba passou de R\$ 406,42 para R\$ 416,41. Deste modo, a capital paranaense teve o sétimo maior valor entre as capitais pesquisadas. Em 12 meses (comparação de novembro de 2018 com novembro de 2017), a variação foi de 9,22% e no ano de 2018 (janeiro a novembro) acumula alta de 11,08%.

No acumulado do ano, a cesta básica de Curitiba apresenta uma variação de 11,06% sendo o sexto maior aumento entre as dezoito capitais que tiveram elevação de preços. Na comparação anual (mesmo mês do ano anterior), a cesta básica de Curitiba teve alta de 9,22%, sendo a oitava maior alta entre as dezoito capitais que tiveram aumento. Dos 13 produtos pesquisados, sete registraram aumento em novembro de 2018 em relação a outubro de 2018: o tomate (24,24%), a batata (7,54%), o feijão preto (3,17%), o açúcar (1,87%), a farinha de trigo (1,54%), a carne (1,23%) e o óleo de soja (0,77%). Por outro lado, seis itens tiveram redução: a banana (-9,07%), o leite (-4,39%), o arroz (-1,57%), a manteiga (-1,04%), o pão francês (-0,68%) e o café (-0,47%).

Portugal - Produção de batata deverá cair 15% enquanto a do azeite aumenta

Data: 13/12/2018

Disponível em: <https://www.jornaldenegocios.pt/empresas/agricultura-e-pescas/detalhe/producao-de-batata-devera-cair-15-enquanto-a-do-azeite-aumenta>

As condições climáticas e algumas doenças vão ditar desempenhos diferentes na produção agrícola. Há menos batatas e mais azeite. O vinho, tal como já tinha sido revelado, deverá registar a menor produção dos últimos 20 anos.



A produção agrícola vai ter desempenhos distintos consoante os produtos, num ano marcado por um aumento do rendimento agrícola. Haverá menos batata, e o preço deverá subir na mesma proporção, mas mais azeite e uma quebra pronunciada da produção de vinho.

A conclusão geral aponta para que, "em 2018, a produção vegetal tenha aumentado 0,9% em valor" mas o volume terá diminuído 3,1%, revela o Instituto Nacional de Estatística (INE). Já os preços deverão ter aumentado 4,1%.

Destaque para a quebra de 15% do volume de produção da batata, "devido a doenças (nomeadamente mildio) e diminuição da área originada pelo encharcamento dos solos", explica o INE. Este desempenho deverá provocar um aumento de 14,7% dos preços no produto, acrescenta a mesma fonte.

O vinho também deverá registrar uma queda aparatosa (20%), tal como já tinha sido revelado anteriormente. As previsões apontam mesmo para "a menor produção de vinho em quantidade dos últimos vinte anos", confirmando assim as previsões divulgadas em Novembro.

Do lado oposto está o azeite, cujo volume de produção deverá crescer 8,7%. Apesar do maior volume, é previsto um aumento de preços no produtor de 0,3%.

O INE destaca ainda a produção do leite, que deverá contar com um aumento de 1,3%, enquanto se prevê que o preço cresça 3,4%.

Talher de plástico de batata substitui os usados por fast-foods

Data: 07/12/2018

Disponível em: <https://catracalivre.com.br/parceiros-catraca/as-melhores-solucoes-sustentaveis/talher-de-plastico-de-batata-substitui-os-usados-por-fast-foods/>

O designer sueco Pontus Törnqvist inventou uma opção a garfos, colheres e facas tradicionais, com a vantagem de se decompor em até dois meses.



Crédito: Reprodução/James Dyson Award
O talher de plástico de batata ganhou um prêmio de design

“Ao vencedor as batatas”, escreveu Machado de Assis em seu Memórias póstumas de Brás Cubas. Pois o designer sueco Pontus Törnqvist inverteu a ordem desse processo. Foi o tubérculo, na verdade,

que o levou a ser premiado. E nada mais merecido. Afinal, ele criou um talher de plástico de batata, que se decompõe em menos de dois meses.

O mais inusitado dessa história é que esse ingrediente da receita surgiu meio que por acaso.

Törnqvist conta que seu objetivo inicial era justamente combater a poluição ambiental causada pelos talheres de plástico utilizados em fastfoods. Enquanto, em média, seu período de uso é de 20 minutos, o de sua duração na natureza chega a 450 anos.

Assim, em seu projeto de conclusão de curso, o designer passou a fazer experimentos com algas marinhas. Nos testes com elas, usava uma pasta feita de amido de batata e água.

“Certa vez derramei acidentalmente um pouco desse fluido e percebi que ele havia secado formando um filme plástico”, conta.

Foi a deixa para abandonar as algas e focar na fécula de batata. E havia uma razão para isso: concentrar-se na produção local.

Fazia todo o sentido: a produção de batata é abundante na Suécia. E ela pode ser substituída por outros tipos de amido, como o de milho, no processo, de acordo com as características do cultivo agrícola do país em que o talher for fabricado.

Para aprimorar ainda mais seu invento, Törnqvist passou um tempo nas dependências do Material Design Lab, em Copenhague, Dinamarca. Trata-se de um laboratório propício para o estudo de novos materiais.

“Lá, adicionei um ingrediente natural para tornar o plástico de batata ainda mais flexível”, afirma. “Assim, posso fazer com ele outros produtos, como bolsas e sacolas.”

Com esse desenvolvimento e o seu talher de plástico de batata, Törnqvist ganhou o James Dyson Award, prêmio voltado para inovações de design do mundo todo.

A Batata na Identidade

Data: 07/12/2018

Disponível em:

<http://www.azoresdigital.com/colunistas/ver.php?id=3369>

Uma batata é um tubérculo, com origem na cordilheira dos Andes. Cultivada, segundo os investigadores, há pelo menos 8 mil anos, foi um grande suporte alimentar do Império Inca.

Espalhada pelo mundo inteiro pelos colonizadores europeus é, actualmente, o quarto alimento mais consumido, do Mundo.

Um texto acerca da ilha Terceira e dos Açores, inscrito num atlas de Ortelius, de 1604, refere que a gente come uma coisa “a que chamam patata”, isto em finais do século XVI. Ainda não consegui saber se seria doce ou da terra, pois sabe-se que já havia plantio de batata, em Inglaterra, em 1597, mas o certo é que a patata já andava por cá.

Com a revolução industrial a batata revelou-se um alimento fundamental para ultrapassar as crises cerealíferas na Europa, adquirindo, definitivamente o peso que hoje tem.

Enfim, o ano de 2008 foi celebrado como o Ano Internacional da Batata, pelas Nações Unidas.

Trago todo este relambório, aqui a estas páginas, porque se continua a insistir em usar batata de mistura com Alcatra!

Ora a Alcatra, o célebre prato típico da ilha Terceira, que agora se vai espalhando por algumas outras, gosto meu de partilhar, mas esperando que isso não signifique o desaparecimento da variada culinária, ligada à época e às festividades do Espírito Santo, não tem batata. Ponto!

A Alcatra, como várias vezes tenho tido oportunidade de conversar com o meu amigo Grão-mestre da respectiva Confraria, (ele fala da sua querida Alcatra, eu do meu querido Verdelho dos Açores e dos Biscoitos, e partilhamos alegrias e agruras) tem origem diferente, europeia do Sul, e não se consta que tenha sido acompanhada, alguma vez, com outra coisa que não pão. Um pão especial que, em boa verdade, fica a meio caminho entre a massa cevada e o pão de água e se chama pão-de-leite.

É que a Alcatra não é um prato qualquer. É um prato identitário, um prato comemorativo, de um momento especial na comunidade, a época do Espírito Santo, uma das poucas ocasiões em que podiam, ao menos uma vez por ano, meter o dente em carne e saborear pão de trigo. Porque as alternativas, desde o pão de milho, às castanhas, às favas, ao feijão, às batatas... era disso que comiam o resto do tempo.

Quando, sem terem culpa disso, turistas e pessoas menos informadas, pedem batata e salada, para acompanhar, custa muito, muitíssimo mesmo, ver os nossos restaurantes a curvarem a espinha, solícitos, e a albardar a coitada à vontade do cliente, sem, pelo menos, explicarem a razão pela qual, se querem Alcatra com batata, então peçam carne

guisada ou assada, com todas as batatas que entenderem, e ficamos todo felizes.

Experimentem ir a uma dessas outras terras e a fazer tropelias dessas com alguma comida “especial” que eles nos quiserem dar! Mandam-nos dar uma volta, explicam que ali é assim e, com o maior sorriso do mundo estampado no rosto, esperam que a gente coma e goste.

Aqui devia ser o mesmo! Porque a nossa identidade não é uma batata!

Post Scriptum: Batata também pode querer dizer mentira, na linguagem comum.

China envia sonda à Lua para testar plantação de batatas

Data: 07/12/2018

Disponível em: <https://ionline.sapo.pt/637583>



A missão pretende confirmar se as batatas e as plantas “*Arabidopsis thaliana*” crescem em ambiente controlado, confinado à microgravidade

O projeto “Chang’e-4”, desenvolvido pela agência espacial chinesa, pretende colocar um veículo robotizado na superfície lunar para estudar a parte da Lua que não é visível da Terra. A sonda será lançada esta sexta-feira.

Um dos objetivos da missão – segundo avança a revista científica Nature – é testar o crescimento de duas espécies de plantas na superfície lunar. Para isso será testado a plantação da batata e da

planta herbácea “Arabidopsis thaliana”, da família da mostarda, num ambiente controlado, mas confinado à microgravidade existente na Lua. Assim será possível perceber se as espécies em questão crescem e fazem fotossíntese nestas condições.

A escolha das espécies a testar está relacionada com experiências efetuadas anteriormente na Estação Espacial Internacional. Segundo os testes, tanto a batata como a “Arabidopsis thaliana” conseguem crescer em ambientes controlados que estejam sujeitos a uma força da gravidade inferior à da Terra.

Para além disso, o veículo robotizado está preparado para avaliar a espessura das camadas subterrâneas, estudar a composição mineral à superfície e captar sinais de radiofrequência que normalmente são bloqueados pela atmosfera terrestre. Também o gás interestelar e os campos magnéticos vão ser alvo de análise pela “Chang’e-4”.

A sonda será lançada na tarde desta sexta-feira (madrugada de sábado na China) e está prevista aterrar na cratera Von Kármán – a maior e mais antiga depressão da lua – no Polo Sul-Aitken. “É uma área-chave para dar resposta a várias questões sobre a história da formação da Lua, incluindo a sua estrutura interna e a evolução da sua temperatura”, explica o investigador da Universidade Politécnica de Hong Kong, Bo Wu, à revista Nature.

A agência espacial chinesa está já a preparar uma nova missão – “Chang’e-5” – que deverá ser lançada em 2019 e terá como objetivo recolher amostras do solo da Lua.

Professor de Harvard sugere porções com apenas 6 batatas fritas

Data: 05/12/2018

Disponível em:

https://www.em.com.br/app/noticia/internacional/2018/12/05/interna_internacional,1010854/professor-de-harvard-sugere-porcoes-com-apenas-6-batatas-fritas.shtml

'Acho que seria legal se a sua refeição viesse com uma salada de acompanhamento e seis batatas fritas', disse ele. A fala do professor, porém, acabou viralizando nas redes sociais.

Já imaginou ir ao McDonald's ou ao Burger King e, para acompanhar seu hambúrguer, pedir uma porção com... seis batatas fritas? É a sugestão dada por Eric Rimm, professor do departamento de epidemiologia e nutrição do departamento de saúde pública da universidade de Harvard.

Em entrevista a uma reportagem do jornal americano The New York Times na semana passada que abordava um estudo que indica que o consumo de batatas fritas está associado a altas taxas de mortalidade, Rimm fez a polêmica sugestão.

"Acho que seria legal se a sua refeição viesse com uma salada de acompanhamento e seis batatas fritas."

A fala do professor, porém, acabou viralizando nas redes sociais onde muitos internautas apontaram a 'impossibilidade' de comer apenas seis batatas fritas em uma refeição.

Eric falou sobre a repercussão de seu conselho em entrevista à Vanity Fair: "Eu sou um monstro? Diversos tuiteiros no Reino Unido e nos Estados Unidos estão agindo como se eu tivesse acabado de causar a terceira guerra mundial!"

"Eu estava apenas sugerindo que os restaurantes pudessem oferecer opções de porções muito menores de batatas fritas para aqueles que querem sentir o gosto, mas não precisam de uma cesta inteira à nossa frente em uma refeição", explicou.

Em seguida, fez questão de ressaltar seu ponto: "Pelo amor de Deus, uma porção grande de batatas fritas do McDonald's tem 510 calorias. São quase quatro latas de Coca-Cola. Como o seu estômago se sente agora?"

O professor ainda garante que não tem nada contra as batatas: "Quem não gosta de batatas fritas? Eu muito dificilmente as peço porém frequentemente as recebo quando esqueço que elas vem junto com o sanduíche nos restaurantes."

CURIOSIDADE

Aumenta a batata?

Data: 04/12/2018

Disponível em: <https://www.otempo.com.br/interessa/super-motor/aumenta-a-batata-1.2073309>

Divisão holandesa da Volks cria o Golf McDrive, o carro dos sonhos dos frequentadores de drive-thrus dos restaurantes de comida rápida.



A divisão holandesa da Volkswagen resolveu colaborar com o Instituto McDonald de uma forma inusitada. Os designers da marca alemã criaram o e-Golf McDrive.

Trata-se de um conceito baseado na versão elétrica do hatch especialmente adaptado para compra de lanches no drive-thru da rede de fast food. Por dentro, o Golf McDrive traz elementos em madeira e couro caramelo tal como a mobília padrão dos restaurantes do McDonalds. A central multimídia é programada para reproduzir sons típicos da rede de fast food ou sons da natureza.

A versão especial do carro vem com uma bandeja de madeira acoplável na porta do motorista, porta-copos refrigerado e porta-luvas com aquecimento para manter as McFritas quentinhas e crocantes. O console central conta com uma garrafa aquecida para café.

Do lado de fora, o modelo exclusivo é pintado na cor verde no tom padrão usada pelo McDonald na Holanda e ainda traz faixas amarelas e o logo do restaurante em destaque.

Vai a leilão

Evento beneficente. Para a tristeza dos amantes de fast food, o e-Golf McDrive não será produzido em massa. A unidade especial será leiloada pela rede de restaurante no Ronald McDonald Children Gala e o dinheiro arrecadado será doado ao Instituto Ronald McDonald.

Papel higiênico, cueca e batata frita fazem sucesso na Black Friday 2018

Data: 23/11/2018

Disponível em: <https://economia.estadao.com.br/noticias/geral,papel-higienico-cueca-e-batata-frita-fazem-sucesso-na-black-friday-2018,70002619335>

Interesse dos brasileiros por produtos de uso cotidiano também evidencia particularidades desta data no País

Apesar de demonstrarem maior interesse por itens tradicionais da Black Friday, como smartphones e televisores, o interesse dos brasileiros também se estende por produtos de uso cotidiano. Itens como papel higiênico, kit de cuecas e refil de batata frita apareceram no levantamento da Promobit, plataforma de compartilhamento de anúncios, dos 100 produtos mais desejados pelos brasileiros.

O papel higiênico folha tripla, da marca Neve, foi o 14º item mais buscado segundo a Promobit. As ofertas do produto tiveram 4.638 visualizações na plataforma.



Foto: JF Diário/Estadão

Já o kit com 12 cuecas da Polo e 3 pares de meia cano médio da Lupo ocupam a 36ª posição no ranking, com 2.083 visualizações.

As comidas também tiveram papel de destaque na Black Friday. O refil de batatas fritas oferecido pelo McDonald's nesta sexta-feira, 23, aparece no 41º lugar, com 3.492 visualizações. Os cupons de descontos da rede de fast food Bob's ficaram em 66º.

Ainda no setor alimentício, uma promoção criada pelo aplicativo lfood, a Hiper Week, ocupou a 55ª posição no ranking. Já as cápsulas de café Dolce Gusto, da Nestlé, foram visualizadas 1.343 vezes.

Eletrônicos ainda são maiores interesses

Ainda que produtos de uso cotidiano apareçam entre os 100 mais visualizados pelos brasileiros, os eletrônicos são os produtos de maior interesse. Entre os 10 primeiros da lista, os smartphones ocupam cinco posições. O campeão foi o Smartphone Samsung Galaxy S8 64GB, Dual Chip, tela 5.8". Outros aparelhos da Samsung, da Apple e da Motorola também encabeçam a lista.

Itens como caixa de som e fone de ouvido dividem os dez primeiros lugares com os celulares. Nenhum bem não-durável aparece nas primeiras posições.

Batatas, inimigas ou aliadas?

Data: 03/12/2018

Disponível em: https://www.record.pt/nutricao/detalhe/batatas-inimigas-ou-aliadas?ref=HP_Ultimas



Pode parecer estranho trazer este tema nesta altura do ano, mas a verdade é que uma das questões que mais me é colocada na consulta diz respeito ao consumo destes alimentos.

Muitas teorias podem ser referidas, mas a verdade é que este frio, tal como vos falei a semana passa, faz com que tenhamos necessidade de alimentos que nos proporcionem a sensação de conforto e a batatas são, sem dúvida, umas das primeiras escolhas para o conseguir.

Existem diferentes tipos de batatas, sendo que das mais consumidas são a batata branca e a batata doce. Os tubérculos são considerados o quarto cultivo alimentar mais importante no mundo depois do trigo, arroz e milho, sendo parte regular da alimentação da população mundial.

Contudo, em Portugal, a batata tem sofrido nos últimos anos, de uma imagem menos boa, sendo considerada por muitos, um produto indiferenciado – "batatas são batatas" e "as batatas são todas iguais", por outro lado, um produto "pouco sexy" e assim, tem perdido posição na dieta dos portugueses que têm vindo a substituir a batata por produtos concorrentes: hortícolas, arroz, massas e batatas processadas (pré-frita congelada, puré e snacks – fritas).

A nível nutricional, a batata caracteriza-se por ser uma fonte ricas em hidratos de carbono e proteínas, mas com um baixo teor lipídico. Também é uma excelente fonte de potássio e vitamina C. A batata doce ainda é excelente fonte também de vitamina A.

Então qual é o receio da batata? O facto de ser extremamente rica em amido, um hidrato de carbono complexo, e que corresponde a 60 a 80% da matéria seca, e aos açúcares como a glicose, frutose e sacarose que são os principais hidratos de carbono presentes nos tubérculos.

Como sempre, eu defendo o equilíbrio. Cada pessoa deve comer as quantidades adequadas ao seu metabolismo para tirar todo o proveito deste fantástico alimento, mas evitar oscilações de peso.

Uma das questões fundamentais para a questão do valor calórico e da oscilação de peso que o consumo destes alimentos pode potenciar, são as formas de preparação da batata, sendo que as mais indicadas são o assar no forno, o cozimento e o grelhar. Como é obvio, fritar estes alimentos vai aumentar exponencialmente o seu valor calórico.

No que diz respeito ao consumo de batata para atletas, é sobejamente recomendada a ingestão de batata doce e os seus benefícios estão largamente descritos na literatura.

A batata doce é, normalmente, utilizada nas refeições principais, almoço e jantar, como acompanhamento que substitui o arroz, a massa, o couscous e, até, a quinoa. Contudo, e dependendo do gasto calórico diário, também pode ser utilizada no pequeno almoço ou em refeições intermédias em substituição dos típicos pães, biscoitos ou tostas.

Em relação ao índice glicémico, ou seja, na resposta que o seu açúcar provoca no nosso organismo, a batata doce possui menor índice quando comparada à batata branca. Mas não é assim tão linear, a libertação e utilização dos hidratos de carbono das batatas também depende da forma de preparação, sendo a batata doce cozida a que apresenta menor índice glicémico quando comparada à forma assada ou frita.

Para além disso, esta ingestão de açúcar e a sua resposta também pode ser controlada associando o seu consumo a outro tipo de estratégias como a adição de proteínas ou fibras à refeição, ou mesmo restringindo a quantidade de batata que fazemos naquela refeição.

Sendo maioritariamente consumida em dietas cujo objetivo é o ganho de massa muscular, a batata-doce é essencial na vida de quem pratica atividade física, porque por ter um baixo índice glicémico, vai libertar a energia (sob a forma de glicose) de forma lenta e gradual, evitando os "picos" de insulina no sangue e o acúmulo de gordura.

Para além disso, e da riqueza nutricional que já falei anteriormente, o consumo regular de batata doce diminui o risco de aparecimento da

diabetes e o amido resistente diminui os níveis de LDL, o colesterol "mau" e de triglicéridos, reduzindo o risco de doenças cardiovasculares. Para além disso tem um papel intestinal muito importante, atuando como pré-biótico, o que potencia a prevenção de obstipação, hemorroidas e doenças inflamatórias intestinais.

Assim, e ao contrário do que muita gente pensa, a batata pode ser uma ótima aliada para variados objetivos sendo, como sempre, importante consultar um nutricionista, para garantir que o seu consumo é o adequado. Vejam as dicas que vou dar ao longo da semana e percebam de que forma o consumo de batata doce pode representar uma melhoria na vossa saúde e de que formas o consegue.