

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

01/2019

Batata: Retrospectiva 2018

Data: 04/01/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/227798-batata-retrospectiva-2018.html#.XEm8lIVKjcd>

Em 2018 (safra das secas/inverno 2018 e águas 2018/19), a redução na área plantada com batata é estimada em 7,1% frente a 2017, atenuada com o ligeiro crescimento de 1,7% na área da indústria. O maior recuo, de 13%, ocorreu na safra das águas 2018/19, decorrente dos baixos preços desde novembro de 2016 – vale ressaltar que nas temporadas das águas e de inverno, houve excesso de oferta, cenário que pressionou as cotações.

Entretanto, o início da temporada das secas (maio), que teve redução de 6,3% no plantio, foi tipicamente de preços mais altos, porém muitos produtores que colheram nessa época tiveram baixo rendimento, o que elevou os custos de produção. Além disso, com a greve dos caminhoneiros em maio, poucos agricultores conseguiram comercializar no período.

Batata: Perspectiva 2019

Data: 14/01/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/228310-batata-perspectiva-2019.html#.XEm6yVVKjcd>

Para 2019 (inverno 2019 e águas 2018/20), a estimativa é de ligeira retração de 0,6% na área de batata, devendo ocorrer somente na temporada de inverno. Na safra das águas 2019/20, em função da queda de área em 2018/19, a aposta é de estabilidade nos plantios do tubérculo.

Para a safra das secas, a área também deve ficar estável, pois apesar da baixa rentabilidade em 2018, o índice de cultivo no período já é baixo, e a expectativa de uma boa rentabilidade na temporada das águas deve permitir a manutenção nos investimentos. Para o inverno, por ora, a expectativa é de redução de apenas 1,5% no cultivo, que se concentra em Vargem Grande do Sul (SP), região que deve plantar 5,1% a menos em 2019.

Alta no preço da batata anima produtores que apostaram em safra maior no Paraná

Data: 20/01/2019

Disponível em: <https://g1.globo.com/pr/parana/caminhos-do-campo/noticia/2019/01/20/alta-no-preco-da-batata-anima-produtores-que-apostaram-em-safra-maior-no-parana.ghtml>

Guarapuava é a segunda maior produtora de batata do estado.

A alta no preço da batata tem animado os produtores que não reduziram área plantada neste ano no Paraná. O produtor rural Osmar Kloster, que mora em Guarapuava, na região central, é um deles. A cidade é a segunda maior produtora de batata do Paraná.

"A gente vem mantendo a área e sabe que a batata é resultado não de uma safra só, mas de várias. No mínimo, são cinco safras pra poder fazer uma média e ter um resultado satisfatório", disse o produtor.

Assista ao vídeo: <https://glo.bo/2FFfmXS>

Batata fica 29,37% mais cara e eleva preço da cesta básica

Data: 18/01/2019

Disponível em:

<https://www.reporterdiario.com.br/noticia/2617367/batata-fica-2937-mais-cara-e-eleva-preco-da-cesta-basica/>

A primeira semana de 2019 registrou alta em um dos principais itens que compõe a cesta básica, a batata, que teve alta de 29,37% conforme pesquisa produzida pela Craisa (Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André). No levantamento mais recente, além da batata, a cebola apresentou alta de 18,15% e o feijão também surpreendeu negativamente, com alta de 15,40%, com preço médio de R\$ 4,80, o que contribuiu para que o conjunto de 34 itens apresentasse aumento geral de 2,44%.

Na avaliação do engenheiro agrônomo da Craisa e responsável pelo levantamento, Fábio Vezzà de Benedetto, entre os itens que apresentaram maior preço, o que mais deve pesar no bolso do brasileiro é o feijão, tendo em vista que é um dos alimentos mais consumidos. “Por conta da umidade excessiva o grão fica embolorado mais fácil, o que faz com que o preço dele suba [...] o preço não deve recuar tão cedo”, opina.

A cebola, item que acumulou sucessivas altas desde o ano passado, também deve continuar com preços elevados, sem previsão de baixa nos valores. Nos principais supermercados o quilo é encontrado por R\$ 3,99. Outro produto que registrou alta na primeira semana do ano foi a laranja, que subiu 16,60%. “A melhor época para colher a fruta é outono. Por enquanto, a dica é trocar por abacaxi, melancia e outras frutas que estejam com um valor um pouco menor”, explica o agrônomo.

Entre os produtos que devem surpreender nos próximos dias com melhor qualidade e preços inferiores estão as tangerinas e as maçãs.

Já em relação aos itens que acumularam as maiores quedas nesta semana, os destaques vão para ovos brancos e tomate que recuaram, respectivamente, 24% e 17,39%, sendo encontrados por preços médios de R\$ 4,29 e R\$ 5.

Nova variedade de batata roxa peruana promete ser arma natural contra anemia

Data: 31/12/2019

Disponível em:

<https://lucasdorioverde.portaldacidade.com/noticias/economia/nova-variedade-de-batata-roxa-peruana-promete-ser-arma-natural-contra-anemia>

Produto exigiu 10 anos de estudo para ser desenvolvido e é resultado do cruzamento de 12 outros tipos de batatas originais



Cientistas peruanos desenvolveram, a partir do cruzamento de 12 tipos diferentes de batatas, uma nova variedade que chamaram de kulli. A batata kulli tem pigmentação roxa graças ao seu altíssimo teor de ferro e zinco e foi criada para ser uma aliada natural de médicos e nutricionistas na luta contra a desnutrição e a anemia, principalmente nas regiões mais pobres do planeta. Foram necessários 10 anos de estudos para que fosse possível o desenvolvimento e a validação do novo tubérculo. Agora, garante o Ministério da Agricultura peruano, a produção será

liberada para os agricultores da região de Zurite, onde fica a sede do INIA - Instituto Nacional de Inovação Agrária.

A batata é um dos produtos mais tradicionais dos povos originários da Cordilheira dos Andes, que consumiam o alimento mesmo antes da chegada dos colonizadores espanhóis à região, há mais de 500 anos. Por ser uma cultura rústica, variedades de batata suportam com certa facilidade diversos tipos de solo e clima, podendo ser cultivadas da Europa ao sudeste da Ásia. Esta elasticidade natural ao cultivar o tornou o terceiro alimento mais consumido no mundo todo, chegando aos pratos de mais de 1 bilhão de pessoas todos os dias, segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO. Em todo o mundo, cerca de 341 milhões de toneladas do tubérculo são produzidas todos os anos. Os maiores produtores mundiais de batata são China, Índia, Rússia, Polônia, Ucrânia e Belarus.

China quer comprar batatas do Paquistão

Data: 13/01/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/china-wants-buy-potatoes-pakistan>

A China está interessada em construir laços socioeconômicos mais fortes com o Paquistão e está interessada em importar mais do país, disse o embaixador chinês Yao Jing, incluindo as batatas.

A China está interessada em construir laços socioeconômicos mais fortes com o Paquistão e está interessada em importar mais do país, disse o embaixador chinês Yao Jing.

Em uma reunião com o Ministro Federal de Segurança Alimentar Nacional e Pesquisa Sahibzada Muhammad Mehboob Sultan, ele elaborou que as cerejas, batata, trigo, cítricos, arroz e manga eram os itens alimentares mais desejáveis.

Ele disse que a China convidará formalmente especialistas paquistaneses para monitorar a expertise em sementes de arroz híbrido da China e das instalações.

Também falando na ocasião, o ministro disse que é animador que ambos os países tenham assinado um acordo de livre comércio (TLC), que facilitou a expansão do comércio bilateral.

Sahibzada Muhammad Mehboob Sultan, Ministro Federal da Segurança Nacional de Alimentos e Pesquisa:

“Estamos avançando para colaborar na conquista da febre aftosa e um memorando de requisitos para o estabelecimento da zona franca de febre aftosa está sendo negociado por ambos os lados.”

“Acreditamos na facilidade de fazer negócios e se colaborarmos para a eliminação da febre aftosa, impulsionará nossa exportação de carne para a China. ”

Falando mais sobre a questão, ele disse que eles poderiam identificar áreas de benefício mútuo no campo da agricultura e começar a trabalhar antes da conferência de cinturão e estrada em abril. Ele disse que acolheria especialistas em algodão, arroz, pesca de gaiola e cítricos no Paquistão.

Sahibzada Muhammad Mehboob Sultan:

"Estamos abertos para aprender, pois nosso objetivo final é avançar para a segurança alimentar, a fome zero e, em última instância, o alívio da pobreza".

É pertinente mencionar que, a pedido do Ministério da Segurança e Pesquisa Nacional de Alimentos, o lado chinês organizou programas de treinamento especializado em tecnologia de arroz híbrido.

A pedido do Ministério da Segurança Alimentar e Pesquisa Nacional, ficou acordado que a China iniciaria urgentemente o processo de exportação de batata para a China depois de cumprir os requisitos do SPS. Concordou-se que uma delegação de especialistas logo visitaria o Paquistão para finalizar os acordos.

Sultan comentou que eles aguardavam a implementação do acordo assinado durante a visita do primeiro-ministro Imran Khan à China e discutiram questões de benefícios mútuos durante a reunião do Grupo de Trabalho Conjunto (JWG) que será realizada em fevereiro deste ano no Paquistão.

Ele expressou satisfação que as relações bilaterais estão crescendo na direção certa e será de interesse mútuo de ambos os países.

Batatas andinas, as novas aliadas da culinária cotidiana

Data: 14/01/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/papines-andinos-los-nuevos-aliados-de-la-cocina-cotidiana>



Com e para eles, descobrimos que as batatas podem ser mais ricas, mais versáteis e que não estamos condenados às batatas sem gosto e aquosas que muitas vezes nos tocam.

E com eles também conhecemos algumas variedades de batatas nativas de nosso país (Argentina) que faziam parte da culinária nativa, esquecidas por tanto tempo. Os papins andinos nos representam, fazem parte de nossa cultura e são os alimentos mais primários e nobres de nossa terra.

Consciente de tudo isso, Mónica Marinaro - criadora de Madame Papin - iniciou há cerca de 15 anos um trabalho de recuperação desses produtos. Ela é uma das pessoas que mais colaboraram para que os papinis estivessem agora ao nosso alcance e sabemos cada vez mais um pouco mais sobre suas variedades, tipos e usos culinários.

"Cheguei aos papas lendo um artigo no jornal. Eu tinha ido ao norte, mas não tinha visto nada parecido. Eu estava curioso e comecei a investigar. Nós temos uma posição no Mercado Central, mas depois era

apenas fruta. Demorei cerca de um mês para fazer contato com os produtores. Fomos os primeiros a começar a comercializar batatas andinas em Buenos Aires ", diz Mónica, que começou a divulgar este produto na feira " Caminos y sabores " .

"Estando naquela feira, um dia liguei para um supermercado para me dizer que eles queriam ter o produto na gôndola. É assim que Madame Papin atinge um público mais popular e desenvolve outros produtos " .

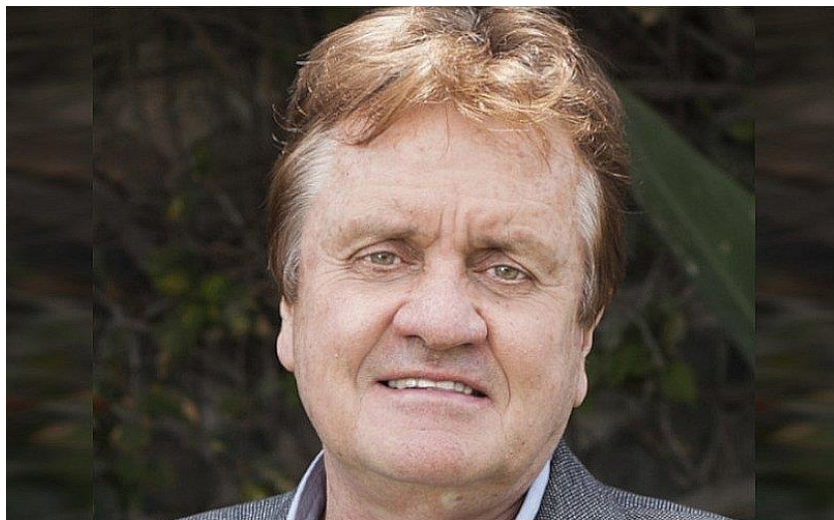
No entanto, apesar das conquistas, Monica adverte que nós, argentinos, movemos pela moda na cozinha, incorporamos novos produtos, mas depois de um tempo paramos de consumi-los em vez de adicioná-los à nossa comida.

"Uma comida é refrescada, é ótima, a moda passou, é isso. Nós esquecemos da quinoa. E agora outro aparece. Os argentinos são muito modernos e não temos uma boa dieta com muita comida ". Desta forma, produtos que foram resgatados com tanto esforço, correm o risco de se perder novamente.

World Potato Congress Inc. anuncia novo consultor internacional

Data: 09/01/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/world-potato-congress-inc-announces-new-international-advisor>



Dr. André Devaux

O Presidente do World Potato Congress, Romain Cools, tem o prazer de apresentar o Dr. André Devaux como o mais novo Conselheiro Internacional do WPC.

Romain Cools:

“André é um homem que ilustrou que ele pode agir localmente e pensar globalmente. Durante seu trabalho como diretor da CIP na América Latina, sua ideia de lançar uma campanha global com o slogan "imagine um mundo sem batatas" foi posta em ação.

Dr. Devaux é PhD em Ciências Agrárias pela Université Catholique Louvain (UCL), na Bélgica, e possui mais de 35 anos de experiência profissional no sul global. Ele possui ampla e comprovada experiência no gerenciamento de equipes multidisciplinares para fortalecer a inovação agrícola na América Latina, África e Ásia, com ênfase especial na produção e utilização da batata para aumentar a segurança alimentar, no contexto de sistemas de inovação agrícola e desenvolvimento inclusivo da cadeia de valor.

Dr. Devaux publicou mais de 50 artigos, livros e relatórios. Sua experiência é principalmente com o International Potato Centre (CIP), no entanto, ele também tem experiência de trabalho com a FAO e a Agência Suíça para o Desenvolvimento e Cooperação (SDC).

No início de sua carreira, o Dr. Devaux trabalhou na melhoria dos sistemas de produção de batatas, colaborando com parceiros nacionais no Peru, Ruanda, Paquistão e Bolívia.

Ele então liderou o trabalho de pesquisa e desenvolvimento da CIP no desenvolvimento da cadeia de valor inclusivo, criando e coordenando o programa Papa Andina no início de 2000. Por meio deste programa, a CIP desenvolveu a Abordagem da Cadeia Participativa de Mercado (PMCA), uma metodologia para envolver pequenos agricultores e agentes de mercado, pesquisadores e outros prestadores de serviços em um processo coletivo para promover a inovação e explorar oportunidades de negócios em potencial, aproveitando a biodiversidade da batata.

Essa abordagem, desenvolvida e aplicada pela primeira vez nos Andes, para aumentar a competitividade das cadeias de valor da batata e a participação de pequenos proprietários, foi reconhecida mundialmente e ganhou vários prêmios internacionais, como o World Challenge Award 2007 (<http://www.theworldchallenge.co.uk/potato-goldmine.html>). Através do aprendizado coletivo Sul-Sul, a abordagem foi introduzida e aprimorada por organizações locais com foco em diferentes cadeias de valor em diferentes partes da África e da Ásia.

Com o IFPRI, coordenação e edição de uma publicação interinstitucional sobre “Inovação para o Desenvolvimento Inclusivo da Cadeia de Valor”. Este livro sintetiza lições da inovação agrícola e do desenvolvimento da cadeia de valor com base em casos envolvendo trabalho recente associado ao CGIAR e seus parceiros na África, Ásia e América Latina (<http://www.ifpri.org/publication/innovation-inclusive-value- cadeia de desenvolvimento ...>).

Mais recentemente, o Dr. Devaux coordenou o programa estratégico da CIP para Sistemas Resilientes de Alimentos, com foco em sistemas agroalimentares baseados em raízes e tubérculos inteligentes do clima, com uma perspectiva de gênero. Desde 2012, ele assumiu o cargo de Diretor Regional do Programa Latino-Americano da CIP, coordenando a implementação do projeto nesta região e promovendo parcerias.

O diretor do WPC, Dr. Peter VanderZaag declarou:

“André é um cientista excepcionalmente criativo, que tem o dom de desenvolver estratégias para fortalecer a cadeia de valor da batata e, ao mesmo tempo, mobilizar recursos e pessoas para que isso aconteça. Isso ficou particularmente evidente quando ele liderou o trabalho da CIP na região andina da América do Sul, a casa da batata! Nós somos muito afortunados por ter André se juntando à nossa equipe. ”

Bem-vindo André ao time do World Potato Congress!

A batata pode ser venenosa?

Data: 17/01/2019

Disponível em: <https://www.tricurioso.com/2019/01/17/a-batata-pode-ser-venenosa/>

A batata costuma ser um alimento bastante popular, sendo o terceiro mais consumido no mundo todo. Além da sua forma natural, a batata pode ser ingerida como batata-frita, salgadinhos, assada, purê, etc. Assim, a demanda do alimento é bastante alta, chegando a mais de 300 toneladas por ano. O que muitos consumidores não sabem é que o tubérculo pode se tornar um veneno.

Quando os períodos de festas chegam é normal acumular estoques de batata em casa, para que se possa fazer petiscos, maionese e salgadinhos. Não necessitando mais, esses tubérculos tendem a ser

aconicionados em determinados locais para que possam ser utilizados mais à frente.

No caso de mantê-las na geladeira, é normal encontrar brotos, esses podem carregar consigo toxinas prejudiciais à saúde. Batatas armazenadas na geladeira criam esses brotos devido ao ambiente propício para tal fenômeno, com temperatura e luminosidade adequadas. Com presença de solanina, substância química natural, podem se tornar perigosamente tóxicas quando consumidas em grande quantidade, como ocorrido numa escola dos EUA, com 78 alunos afetados, conforme indica um artigo da International Journal of Medicine. Outro caso que pode ser melhor evitar a ingestão de batata é quando essa está verde. Ao se apresentar com uma coloração clorofilada, a batata pode ter efeitos colaterais como: vômito, dores de cabeça, diarreia e tonturas. O motivo é semelhante ao do broto, quando o tubérculo fica verde as quantidades de solanina e clorofila são aumentadas, tornando-se prejudiciais a saúde humana.

Mesmo com esses riscos, sob os devidos cuidados a batata pode ser saudável, sendo rica em carboidratos, minerais, vitaminas. Outro importante benefício, como apontado pelo cirurgião Douglas Carignani Júnior, é na manutenção da depressão. Então, se evitar manter a batata na geladeira e conservar em locais secos, a alimentação se torna aconselhável.

É viciado em batatas fritas? Diga não à tentação... assim

Data: 17/01/2019

Disponível em: <https://www.noticiasaoiminuto.com/lifestyle/1183988/e-viciado-em-batatas-fritas-diga-nao-a-tentacao-assim>

Um novo estudo garante que cheirar aquele alimento durante mais de dois minutos ajuda a diminuir o desejo por batatas fritas. Vai experimentar?

Contudo, um novo estudo revela que forçar-se a cheirar aquele alimento durante mais de dois minutos pode de facto ajudá-lo a resistir à tentação.

Uma equipa de investigadores da Universidade de South Florida, nos Estados Unidos, apurou que o cheiro dos alimentos satisfaz diretamente

o estômago, já que o cérebro não é capaz de diferenciar a fonte de prazer sensorial.

O professor Dipayan Biswas, que liderou a pesquisa, disse em declarações ao Mirror Online: “O aroma ambiente pode ser uma ferramenta eficaz para quem pretende resistir ao impulso de comer certos alimentos”.

“Aliás, estímulos subtis sensoriais como aromas podem ter uma influência mais eficaz nas escolhas alimentares de crianças e adultos, comparativamente a diretrizes restritivas governamentais”.

Para efeitos daquela pesquisa, os investigadores expuseram os participantes quer ao cheiro de alimentos saudáveis (morangos ou maçãs) ou a alimentos processados (biscoitos ou batatas fritas).

Os cientistas apuraram que os participantes expostos ao cheiro de biscoitos por menos de 30 segundos apresentavam uma probabilidade maior de quererem comer de facto um biscoito.

Porém, aqueles que foram expostos àquele aroma por mais de dois minutos não acharam na sua maioria que o biscoito fosse assim tão apetecível, e ao invés manifestaram preferir os morangos.

Os resultados foram iguais quando os voluntários foram expostos ao cheiro de batatas fritas.

Por isso já sabe da próxima vez que vir o prato de batatas fritas a 'aproximar-se' não fuja!