

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

04/2019

Almoço de Páscoa é o mais caro dos últimos três anos, com alta da batata-inglesa e do bacalhau

Data: 29/03/2019

Disponível em: <https://extra.globo.com/noticias/economia/almoco-de-pascoa-o-mais-caro-dos-ultimos-tres-anos-com-alta-da-batata-inglesa-do-bacalhau-23558675.html>



Os itens que compõem a tradicional ceia de Páscoa ficaram mais caros. De acordo com um levantamento dos preços de produtos mais procurados para a data, feito pela Fundação Getulio Vargas (FGV), com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor-10 (IPC-10), a inflação do cardápio da Semana Santa, calculada entre abril de 2018 e março de 2019, foi de 17,15%. A alta foi significativa, em comparação ao IPC-10 apurado no mesmo período, que registrou aumento de 4,37%. Nos anos de 2017 e 2018, o conjunto de alimentos apresentou baixas de 0,36% e 2,61%, respectivamente. Neste ano, a batata-inglesa foi a grande responsável por encarecer o almoço de domingo, com aumento

de 78,83% no custo. Outros destaques foram a couve (21,17%), o bacalhau (19,35%) e o atum (10,36%). Para não deixar a tradição da família de lado, a professora Maria Aparecida de Souza, de 51 anos, vai investir nos acompanhamentos:

— Vou continuar a servir bacalhau, mas vou comprar menos quantidade porque vou incrementar com milho, azeitona, ovo, para render. No ano passado, gastei R\$ 120 para toda a receita. Agora, devo gastar R\$ 150.

O aposentado Ricardo Albuquerque, de 74 anos, espera gastar os mesmos R\$ 150, só com o peixe, que pretende servir frito, numa refeição para quatro pessoas:

— Não compro lascas de bacalhau nunca, porque prezo pela qualidade. Se precisar, vou gastar um pouco mais.

Apesar de ser fã do bacalhau português e do bolinho de bacalhau, a auxiliar administrativa Marly Silva, de 59 anos, vai optar por filés de tilápia e namorado para dar um alívio ao bolso. A batata também não vai fazer parte do menu, sendo substituída por arroz, pirão e salada de alface e brócolis.

Segundo o pesquisador do FGV IBRE e responsável pelo levantamento, Igor Lino, os fatores responsáveis pela cesta mais cara foram o impacto do período chuvoso nas lavouras e a alta do dólar. E ainda pode piorar: os preços podem aumentar próximo à Semana Santa, com a maior demanda.

Entretanto, alguns itens tiveram reajustes abaixo da inflação média, como sardinha em conserva (2,83%), azeitona em conserva (2,73%), ovos de galinha (2,08%) e azeite (1,13%).

No Mundial, o azeite português ExtraVirgem Oliveira da Serra pode ser comprado por R\$ 13,95, o sachê de azeitonas por R\$ 3,98, e o quilo da tilápia inteira fresca por R\$ 8,50 kg.

No Assaí Atacadista, o vinho nacional Jurupinga é vendido por R\$ 19,50, e o peixe salgado desfiado tipo bacalhau Polaca do Alasca (800g), por R\$ 18,90.

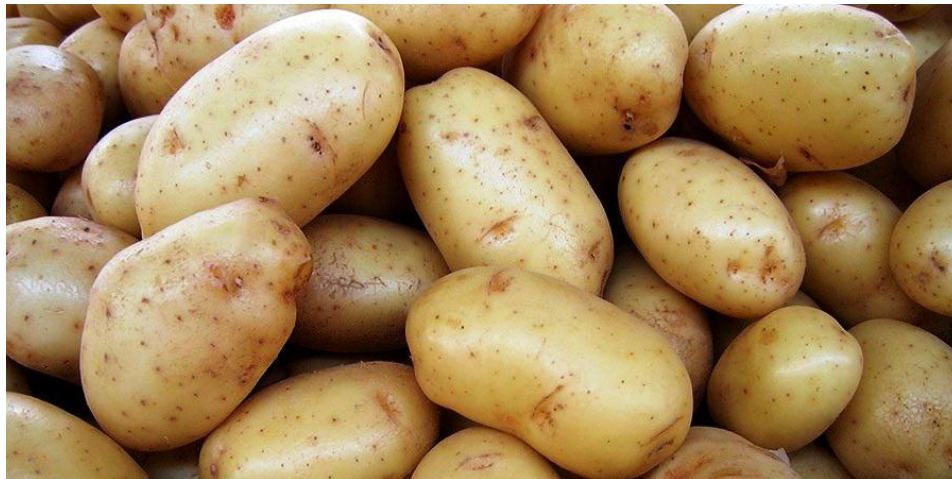
No Pão de Açúcar, o azeite português de Oliva Virgem Tejo sai por R\$ 16,75, e o atum enlatado, por R\$ 7,25.

Na Rede Unno, a sardinha Gomes da Costa tomate/óleo (125g) custa R\$ 3,99, o filé de tilápia Planalto Resfriado (500g), R\$14,98, e o de Merluza Planalto (800g), R\$19,98.

Batata é a vilã dos supermercados de Foz do Iguaçu em março

Data: 27/03/2019

Disponível em: <https://www.radioculturafoz.com.br/2019/03/27/batata-e-a-vila-dos-supermercados-de-foz-do-iguacu-em-marco/>



O Índice de Preços ao Consumidor de Foz do Iguaçu (IPC-Foz), dos itens da cesta básica, apresentou um aumento de 1,98% nos preços no mês de março. Entre os produtos que apresentaram maior variação positiva estão os tubérculos, as raízes e os legumes. O preço da batata, por exemplo, apresentou uma alta de 33,2% no mês de março, devido ao excesso de chuvas que prejudicou a qualidade e a produtividade do tubérculo. Outro produto que está pesando mais no orçamento familiar é o tomate, que aumentou 39,2% nos supermercados de Foz do Iguaçu. Os dados foram divulgados no boletim mensal do Centro de Pesquisas Econômicas e Aplicadas da UNILA (CEPECON).

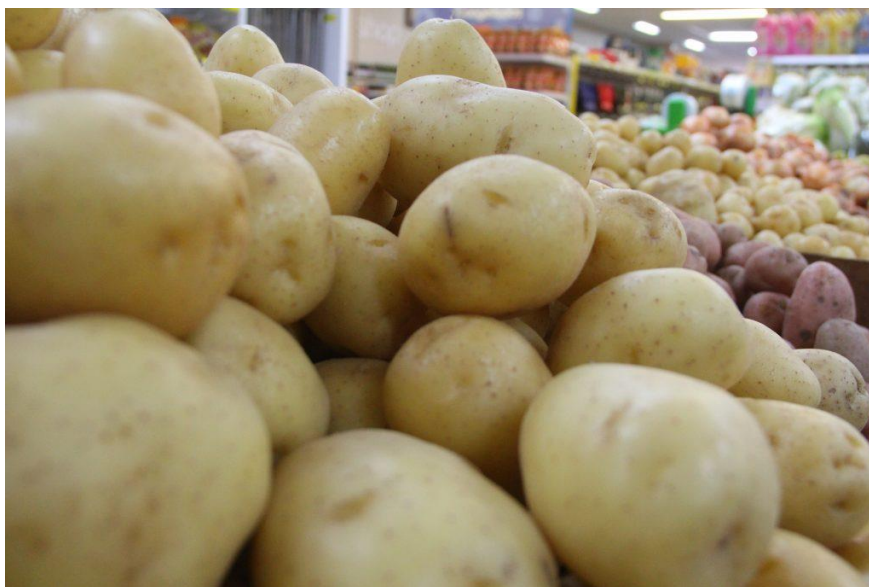
O clima também é o responsável pelo aumento do preço de algumas frutas. O tempo seco no sul da Bahia e norte do Espírito Santo fez com que o preço do mamão aumentasse 24,1%. Já os vendavais nas principais zonas produtoras impactaram no preço da banana. A banana-caturra e a banana-maçã aumentaram 17,8% e 10,8%, respectivamente. De acordo com o Cepea, os fortes ventos derrubaram um grande número de pés antes da colheita, diminuindo a oferta dessas frutas, que devem continuar com os preços em alta nos próximos dias. Uma opção para os consumidores é optar pela maçã, que acumulou queda de 17,7% nas últimas semanas.

O preço das carnes em geral aumentou 0,63%, com destaque para a carne de porco (9,1%), o coxão mole (6,6%) e o peito bovino (6,4%). Em compensação, o acém reduziu cerca de 12,6%; o músculo, 9,6%; e contrafilé, 4%. O valor dos ovos teve pequena redução de 1,9%, em decorrência da maior produção típica do período de Quaresma. No entanto, o preço dos ovos tende a aumentar nas próximas semanas com o aumento da demanda. O frango inteiro e em pedaços aumentou, respectivamente, 5,5% e 4,6%. O bom desempenho das exportações do setor pode ter reduzido a oferta doméstica afetando o preço da proteína. Outro item com grande peso no orçamento familiar, o leite e derivados, aumentou 4,7% no último mês, com destaque para o leite UHT (5,3%) e o iogurte e bebidas lácteas (16,2%).

Agora é a vez da batata

Data: 22/03/2019

Disponível em: <https://clmais.com.br/agora-e-a-vez-da-batata/>



Não foi só o preço do feijão que subiu nas últimas semanas e assustou os consumidores. Desta vez, a queridinha e versátil da mesa do brasileiro, a batata, também surpreendeu quem foi ao supermercado ou à feira. A batata inglesa, que tinha preço médio de R\$ 2,99 o quilo, em Lages, já está sendo comercializada a R\$ 5,39. Em outros estados o valor subiu para a faixa de R\$ 9.

Para o coordenador do Índice de Preços ao Consumidor (IPC) da Fundação Getulio Vargas (FGV), André Braz, um aumento dos preços

de legumes e hortaliças sempre é esperado no primeiro trimestre do ano, devido às adversidades climáticas do verão.

Mas, em geral, a produção agrícola se regulariza no segundo trimestre, quando os preços caem. Em fevereiro, por exemplo, a inflação avançou mais do que o esperado e ficou em 0,43%, impulsionada pela alta de educação e dos alimentos.

O economista, Flávio Valente, enfatiza que o preço dos insumos, como o adubo, além do combustível, são fatores que contribuíram para tornar o produto mais caro até chegar à mesa do consumidor. Valente acredita, também, que a diferença no preço se deve à baixa oferta da batata, pois há poucos produtores na região. Segundo a Epagri, existe apenas um produtor do tubérculo no município de Lages.

O vice-presidente regional dos Supermercadistas, na Serra Catarinense, Jackson Roberto Martendal, comenta que aqui na região não percebem-se preços tão altos da batata quanto em outros estados. A elevação é sazonal, relativa ao período do ano.

As Centrais de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A, (Ceasa), em Florianópolis, comercializa a batata a R\$ 1,10. Um dos menores preços do Brasil, porém depois disso, como cita o economista, há outros valores embutidos no produto, como combustível e lucro.

Chuvas atrapalham colheita, qualidade e produtividade

As águas de março prejudicaram a colheita. Na semana passada, muitos produtores não arrancaram batata em Água Doce (SC). Também na quinta-feira, a colheita na região de Cristalina (GO), que ainda está no início, foi impossibilitada pelas precipitações. O tempo úmido faz com que haja pouca batata de boa qualidade, mas, mesmo assim, a procura é elevada – devido à baixa disponibilidade nacional.

Preço do feijão

O preço do feijão ainda continua salgado para o brasileiro. Os números apontam um aumento de 81% do preço do feijão carioca desde o início do ano. Só em fevereiro o aumento foi de mais de 50%.

De acordo com Marcelo Eduardo Lüders, presidente do Ibrafe (Instituto Brasileiro do Feijão e Pulses), os preços devem continuar em alta até meados de abril, quando começarão a cair. “É quando muda a safra e começa a ser vendida a nova, com preços menores.”

Portugal - Steakhouse premium do shopping Amoreiras serve batatas podres

Data: 29/03/2019

Disponível em: <https://nit.pt/buzzfood/restaurantes/steakhouse-premium-do-shopping-amoreiras-serve-batatas-podres>

A NiT almoçou esta sexta-feira, 29 de março, na steakhouse mais conhecida do centro comercial Amoreiras, em Lisboa: a Block House. Apesar de ser uma cadeia famosa, o serviço não podia ser pior. Os dois repórteres da NiT pediram um Huftsteak (14,60€) e um Prato Barbecue (13,90€), ambos acompanhados por uma única Baked Potato — batata no forno coberta por sour cream. As duas batatas foram servidas podres.

Confrontado com a podridão evidente, que ocupava cerca de um quarto da batata, o empregado levou os pratos de volta para a cozinha. Poucos minutos depois, o gerente do restaurante, João Pinto, regressou com outras duas Baked Potatoes e pediu desculpa pela situação — a que, segundo o próprio, a Block House é alheia.

“As batatas chegam de um fornecedor espanhol. Nós só olhamos para as batatas por fora, não sabemos como elas estão por dentro”, justificou à NiT.

Acrilamida: os perigos dos alimentos tostados e torrados para a saúde

Data: 29/03/2019

Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/viver-bem/saude-e-bem-estar/acrilamida-os-perigos-dos-alimentos-tostados-e-torrados-para-a-saude/>

"Em tempos de maior dedicação à saúde, talvez não seja uma boa época para escolher pães crocantes, batatas fritas e qualquer outro alimento tostado. A desconfiança recai agora sobre a acrilamida, uma

substância química que surge nos alimentos ricos em amido quando preparados em temperaturas acima de 120 graus C. Diversos estudos associaram a acrilamida ao possível desenvolvimento de câncer, como é o caso da Organização Mundial de Saúde (OMS) e da Agência de Normas Alimentares da Grã-Bretanha (FSA, em inglês). Por enquanto, não há uma quantidade limite de consumo estipulada pelos órgãos."

"A acrilamida é utilizada na produção de plásticos, colas, papel, cosméticos, materiais de construção e até mesmo no tratamento da água potável. Quando se trata de alimentos, porém, é possível minimizar seu aparecimento na dieta.

Segundo a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), os alimentos com mais carboidrato não devem ser fritos, cozidos ou assados até ficarem escurecidos. No caso das batatas, a agência sugere que sejam imersas em solução de vinagre antes de qualquer preparação. Para pães, é recomendado o aumento do tempo de fermentação durante seu processamento."

"O próprio paladar dá sinais de alerta", diz Jaime Amaya Farfan, professor do departamento de alimentos e nutrição da Faculdade de Engenharia de Alimentos na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)."

Como ela se forma

Os aminoácidos se encontram nos alimentos principalmente conectados entre si, formando proteínas, mas há sempre uma pequena quantidade que permanece na forma livre. Entre eles, a asparagina, que se transforma em acrilamida ao tostar, fritar ou dourar um alimento.

"Portanto, quanto mais aminoácidos livres, maior a quantidade de asparagina e maior a quantidade de acrilamida que pode se formar no alimento. E a batata é a campeã neste número. Enquanto nos outros alimentos há cerca de 0,1% a 5% de aminoácidos livres, ela chega a ter 50% em sua composição, o que a torna mais 'perigosa'", explica Farfan."

Proteção natural

O que evita uma epidemia de câncer já que há um imenso consumo diário de alimentos nessas condições, segundo Farfan, é a atuação do intestino. Este órgão representa uma barreira natural, composta por vilosidades robustas, que protegem o restante do organismo contra substâncias xenobióticas, ou seja, que são estranhas ao organismo, como fungos e micotoxinas.

Como a acrilamida é uma “intrusa” que começa atacando o intestino, o seu efeito carcinogênico fica anulado se a parede intestinal for robusta e sadia. Felizmente, ao reagir com as células, a toxina se autodestrói porque estas células têm uma vida normal de apenas poucos dias.”

“Certos nutrientes renovam as células da parede intestinal. Vitaminas do complexo B, em especial o ácido fólico (encontrado em folhas e vegetais verdes), junto com o zinco e magnésio, são essenciais para essa manutenção”, afirma Farfan. Segundo o especialista, por terem o intestino fragilizado, pessoas celíacas ou com transtornos digestivos podem ser as mais afetadas pela acrilamida.”

Lay's® Reforça Que é Feita Com Batata De Verdade

Data: 27/03/2019

Disponível em:

<http://www.portaldapropaganda.com.br/noticias/18608/lays-reforca-que-e-feita-com-batata-de-verdade/>



Filmes ressaltam as características do snack e o seu processo de produção único e inovador

Batata de verdade, da plantação ao pacote em 24 horas: é assim que LAY'S® sai das fazendas da PepsiCo diretamente para a casa de seus consumidores. Depois de anos de pesquisa e desenvolvimento, a marca chegou em uma batata com menos água em sua composição natural, o

que faz com que seu processo produtivo utilize menos óleo, sendo mais equilibrado. Com isso, o snack chega até seus consumidores com os mais altos padrões de qualidade e o sabor incomparável que só ele tem. Além do seu processo inovador, os produtos da marca são produzidos dentro dos parâmetros do Programa de Agricultura Sustentável da PepsiCo, alinhado com as metas de Vencendo com Propósito, agenda global da companhia que prevê, entre outros pilares, que os processos de produção devam ser sustentáveis.

“Temos a maior cadeia estruturada com 40 produtores parceiros em todo Brasil, sendo que 40% deles produzem exclusivamente para a PepsiCo. A parceria entre as partes inclui suporte financeiro, apoio para a mecanização e automação de processos, treinamento para lavagem de batatas e segurança alimentar para que atinjam os mais elevados padrões de qualidade, planejamento de sementes do plantio e colheita, desenvolvimento de novas variedades de sementes com os produtos, precificação e implementação de política global de sustentabilidade”, explica Marcelo Zanetti, diretor de agro da PepsiCo Brasil.

Todas essas etapas serviram de inspiração para a nova campanha de LAY’S®, criada pela AlmapBBDO e que explora a simplicidade de ser uma batata de verdade por meio de dois filmes simultâneos na mídia, com a estratégia de reforçar tanto as características do produto quanto o tom bem-humorado da marca.

O primeiro filme traz a naturalidade do snack, mostrando o quanto LAY’S® é incomparável. Já o segundo, com um viés mais irreverente, mostra o Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), que por conta da baixa demanda – em função de ser batata de verdade – fica com algum tempo livre para atender às solicitações mais criativas e curiosas de seus consumidores. Os funcionários do SAC LAY’S® atenderão a pedidos de consumidores reais pelo site <http://www.batatadeverdade.com.br>, que poderão variar desde um pedido de casamento, a cobrança daquela aposta feita com um amigo ou um convite para assistir a um jogo de futebol, entre outras opções disponíveis para escolha. Os TVCs serão veiculados em televisão fechada e nas mídias sociais.

“Esta foi a maneira que encontramos de contar uma história que, na verdade, é muito simples: LAY’S®, que é realmente feita de batatas, tem um processo produtivo que dura apenas 24 horas que coloca a qualidade em primeiro lugar”, comenta Anna Carolina Teixeira, diretora de marketing de LAY’S® no Brasil.

VÍDEOS :

<https://www.youtube.com/watch?v=JZ5bmYMZY5o>

<https://www.youtube.com/watch?v=Tc6-vomKY0s>

McDonald's testa nugget vegano feito de grão de bico, milho e batata

Data: 21/03/2019

Disponível em: https://www.huffpostbrasil.com/entry/mcdonalds-nuggets-vegano_br_5c9293d7e4b08c4fec33b78a

O primeiro snack vegano está sendo testado em algumas unidades da rede na Noruega.

Nuggets vegano deve ser realidade na rede de fast-food McDonald's. O primeiro nuggets sem ingredientes de origem animal está sendo testado na Noruega.

Em vez de carne de frango, o snack será feito com uma base de batata misturada com cenoura, grão de bico, milho e cebola, empanado com farelo de pão e frito em óleo vegetal. A porção será vendida com quatro a nove unidades.

O primeiro snack vegano (sem ser as batatas fritas, é claro) foi confirmada pelo McDonald's da Noruega ao site Today, mas parece não ter agradado a todos. No Twitter, alguns usuários criticaram o visual da novidade.

O snack também foi assunto na conta Food Oddy que posta apenas “comidas estranhas” no Instagram. “Novo nugget vegano está sendo

testado na Noruega. Ele é uma mistura de grão de bico, cenoura, batata, milho e cebola. E depois frito... Por que é saudável”, ironizou.

Esse não é o primeiro item vegano da marca no mundo. Há pouco tempo, a rede de fast-food lançou uma versão de hambúrguer de soja na Finlândia, chamado de McVegan Burger. Na Suécia, a rede oferece um lanche de falafel (feito com grão de bico).

Em janeiro deste ano, o McDonald's também lançou no Reino Unido um McLanche Feliz vegano, que incluía um wrap veggie feito com pesto, milho doce e farelo de pão.

Já no Brasil, a marca fez mistério sobre os próximos lanches veganos. Procurada pelo HuffPost Brasil, a assessoria de imprensa do McDonald's informou que “está atento às demandas de seus clientes e às muanças no hábito do consumo dos brasileiros”, sem dar muitos detalhes sobre o que está por vir. Ainda acrescentou:

“Por isso, historicamente, apresentamos novidades no cardápio. Cada lançamento leva em conta diversos fatores, como a disponibilidade de matéria-prima, hábitos locais e expectativa de vendas. Uma coisa é certa: estamos sempre abertos para novidades, pesquisando e avaliando opções.”

No ano passado, a marca lançou seu primeiro lanche vegetariano, com queijo coalho empanado no lugar do hambúrguer.



ALERTA: Batata chips contém substância ligada a câncer, distúrbios hormonais e doenças nervosas

Data: 21/03/2019

Disponível em:

<https://www.diariodosertao.com.br/noticias/entretenimento/379485/alerta-batata-chips-contem-substancia-ligada-a-cancer-disturbios-hormonais-e-doencas-nervosas-confira.html>

O perigo está justamente no aquecimento das batatinhas industrializadas.

Que tal uma batatinha tipo chips para lanchar ou petiscar durante o trabalho ou o estudo?

Boa ideia, não é?

Errado!

Apesar de ser muito vendida e apreciada, a batata chips é um alimento muito prejudicial. Vamos esclarecer tudinho...

Na primeira fase de produção das batatas chips, os ingredientes são comuns e podem ser consumidos sem problemas: arroz, trigo, flocos de milho e flocos de batata.

Eles são misturados para formar um tipo de massa fininha.

Em seguida, inicia-se o processo de moldar as batatas.

Na última etapa, antes da embalagem, é a dos temperos.

Uma máquina sopra nas batatas para eliminar o excesso de gordura, depois as chips recebem sabores artificiais em pó, como bacon, queijo, cebola...

Depois que elas estão na forma que as conhecemos, são levadas para assar numa temperatura altíssima.

O perigo está justamente no aquecimento das batatinhas industrializadas.

Quando o amido é aquecido em altíssima temperatura, que é acima de 120 graus Celsius, uma substância altamente nociva para a nossa saúde é formada: a acrilamida.

Para quem não conhece, a acrilamida é uma das substâncias mais prejudiciais e uma das causas comprovadas (pela ciência) de câncer.

Além disso, essa toxina:

- Afeta o sistema nervoso
- Causa infertilidade masculina
- Está ligada a defeitos congênitos

Infelizmente, o aquecimento é inevitável, pois é por causa dele que as batatinhas ficam secas e crocantes.

Mas o problema não se resumem à batata tipo chips.

Muitos outros produtos estão contaminados pela acrilamida, produzida durante o aquecimento de alimentos ricos em carboidratos a temperaturas acima de 120° C.

Em 2014, a Proteste Associação de Consumidores analisou, aqui no Brasil, 51 produtos de oito categorias de alimentos: batata frita, batata chips, biscoito doce e salgado, biscoito cream cracker, pão francês, salgadinhos e torradas.

E constatou que todos esses produtos possuíam alta quantidade da perigosíssima acrilamida.

Veja a relação dos produtos com alto teor de acrilamida, segundo a análise da Proteste:

Quantidade de acrilamida nos produtos (µg/kg)	
BATATA CHIPS	
RUFFLES	243
PRINCLES	256
QUALITÁ	264
BOM PREÇO	289
CARREFOUR	317
STAX	765
BATATA FRITA	
BOB'S	100
BURGUER KING	100
GIRAFFAS	100
MCDONALD'S	265
HABIB'S	496
BISCOITO CREAM CRACKER	
RICHESTER	210
PIRAQUÊ	225
TRIUNFO	247
ADRIA	288
BOM BREÇO	300
MARILAN	420
MABEL	448
BISCOITO DOCE	
PASSATEMPO	< 100
PIRAQUÊ	215
MARILAN	368
TRAKINAS	519
BAUDUCCO	538
BONO	707
ADRIA	1.110
BISCOITO SALGADO	
CLUB SOCIAL	526
MINUTO	690
MARILAN PIT STOP	904
NESTLÉ NESFIT	1.060
PÃO FRANCÊS	
CARREFOUR	111
FUTURAMA	126
PÃO DE AÇÚCAR	136
WALL MART	168
SONDA	169
HIROTA	195
PASTORINHO	197
DIA %	205
EXTRA	225
SALGADINHO	
CHEETOS	< 100
TORCIDA	< 100
FANDANGOS	< 100
DORITOS	< 100
YOKITOS	117
PINGO D'OURO	393
TORRADAS	
VISCONTI	102
MAGIC TOAST	149
WICKBOLD	192
PARATI	200
BAUDUCCO	202
PLUS VITA	244

Em um informe técnico divulgado em 2007, a Anvisa recomenda que itens ricos em amido não sejam cozidos por muito tempo a temperaturas superiores a 120° C.

Mas, pelo que mostra a Análise da Proteste, parece que essa recomendação não está sendo levada a sério pela indústria alimentícia brasileira.

Aliás, não só aqui no Brasil, pois o problema ocorre também em outros países.

Em março do ano passado, um juiz da Califórnia, Estados Unidos, determinou que 90 estabelecimentos que vendem café alertem sobre os riscos de câncer que a bebida representa, justamente por causa da acrilamida.

Sim, o café também pode ter essa substância, pois ela pode surgir quando os grãos são torrados.

Mais uma vez reforçamos a necessidade de a sociedade se organizar e exigir da indústria mais cuidado e responsabilidade.

Outro ponto importante é a informação (é por isso que nós estamos aqui divulgando este fato).

Somente com informação, organização e pressão, podemos mudar este quadro de descaso.

McCain: conheça 7 mitos & verdades sobre as batatas pré-fritas congeladas

Data: 17/03/2019

Disponível em:

<http://www.saboravida.com.br/gastronomia/2019/03/17/mccain-conheca-7-mitos-verdades-sobre-as-batatas-pre-fritas-congeladas/>

Queridinha de consumidores de todas as idades, as batatas fritas têm tantos fãs que existe até um museu em Bruxelas dedicado a elas. Porém, enquanto é uma grande paixão para muitos, há ainda quem as tenha como vilãs, sobretudo quando se trata das pré-fritas congeladas. Para esclarecer os principais diferenciais dessa iguaria, preparamos a lista abaixo com mitos e verdades sobre o processo de fabricação, o modo de preparo adequado e o consumo dessas delícias:

1 – As batatas congeladas não são feitas com ingredientes naturais

Mito. Mesmo existindo opções em formatos moldados, como Smiles e Emoticons, o produto é feito da própria batata, que é apenas manipulada para ganhar novas formas ou cortes, aproveitando todas as partes do tubérculo no processo de fabricação. Essa padronização facilita também o momento do preparo final, garantindo que todas as batatas fiquem prontas ao mesmo tempo, sem o risco de algumas queimarem, enquanto outras ficam cruas.

2 – Quem busca uma dieta equilibrada não deve consumir esse tipo de batata

Mito. Basta ter moderação na frequência de consumo e no tamanho das porções de qualquer alimento ingerido para ter equilíbrio na dieta. Preparar um prato equilibrado com diversidade de nutrientes, legumes, verduras e proteínas, também conta pontos para manter a dieta em dia e deixar a batata frita compor uma refeição sem pesar na balança e na consciência.

3 – Mesmo as batatas congeladas feitas ao forno são pré-fritas

Verdade. Todas as batatas fritas preparadas com congelamento prévio passam por um processo rápido de fritura anterior que facilita o preparo na casa dos consumidores. A dupla fritura é inclusive um método usado

por grandes chefs para manter uma crocância superior. E não significa que essas sejam menos saudáveis do que as batatas preparadas em casa. Inclusive, o processo rápido e com imersão completa em óleo chega absorver menos gorduras que muitas frituras caseiras, que levam mais tempo de imersão incompleta no óleo.

4 – As batatas congeladas possuem conservantes

Parcialmente verdade. A maioria das versões no mercado não possuem. “O processo de pré-fritura a 175°C com o posterior congelamento em baixíssimas temperaturas é o que conserva nossas batatas por 18 a 24 meses antes do consumo final. Nossos produtos conseguem ser 100% batata e não levam nenhum conservante por isso”, diz Priscila Macedo, Gerente de Qualidade da McCain Brasil. O importante aqui é ficar de olho nos rótulos e escolher produtos de qualidade.

5 – As batatas devem ser descongeladas antes de irem ao forno

Mito. As batatas congeladas devem ir do freezer direto para o forno, quando este é o modo de preparo indicado, para evitar que percam a consistência. “Nosso portfólio McCain Ao Forno é fabricado seguindo um processo especial que garante crocância e sabor mesmo em um modo de preparo sem fritura, adicionando também praticidade para o consumo em casa”, diz Victoria Gabrielli, Diretora de Marketing da McCain Brasil.

6 – Batatas congeladas perdem o sabor natural

Mito. Se a qualidade do alimento é observada desde o seu plantio, com a atuação de especialistas que cuidam do solo até o armazenamento do produto, aliando tecnologias que favoreçam o processo, é possível manter o alimento naturalmente gostoso mesmo após o seu congelamento.

7 – Batatas congeladas têm prazo de validade

Verdade. Em média, produtos congelados duram de 18 a 24 meses no freezer, mantidos a -18°C de temperatura. Verificar um prazo de validade válido antes de consumir e manter o armazenamento correto garantem um produto de qualidade de acordo com os padrões de cada fabricante.

Tatá Werneck reclama de prisão de ventre na gravidez e desejo de comer batata inglesa

Data: 28/03/2019

Disponível em: <https://gauchazh.clicrbs.com.br/cultura-e-lazer/noticia/2019/03/tata-werneck-reclama-de-prisao-de-ventre-na-gravidez-e-desejo-de-comer-batata-inglesa-cjtsqpt9k002t01o4evwwetoq.html>

Desde que anunciou sua gravidez no início de março, Tatá Werneck, 35, tem compartilhado nas redes sociais cada detalhe da nova fase em que ela e o noivo, Rafael Vitti, entraram.

Desta vez, a comediante revelou qual o desejo inusitado que tem tido diariamente. "Tenho desejo de comer batata Inglesa todos os dias, mas passo mal", escreveu ela em sua conta no Twitter.

"Eu enjoei do cheiro da minha sala, do corte de cabelo do Rafa, daquela parada verde de comer que parece uma árvore e que começa com B que não consigo nem escrever".

Ela também compartilhou que tem sofrido com a prisão de ventre, típica da gravidez. "Queria falar assim que possível com vocês sobre coisas que vocês não avisaram. Como a famosa prisão de ventre que te faz perder a juventude", escreveu.

A assessoria de Tatá confirmou a gravidez no dia 1º de março. Não foram informados detalhes da gestação, mas, segundo a colunista Patrícia Kogut, do jornal O Globo, o momento requer alguns cuidados, pois Tatá teria um pequeno descolamento da placenta.

A apresentadora disse à coluna que a gravidez é um sonho e que "foi uma surpresa total", já que ela estava se preparando para fazer uma cirurgia de endometriose nos próximos dias. Ela também afirmou que acredita "por pura intuição" que o bebê é um menino.

Devido ao deslocamento da placenta, Tatá terá de ficar em repouso por pelo menos mais dois meses. Caso parecido ocorreu com Sabrina Sato, 38, que também descobriu por acaso que iria virar mãe e teve um descolamento de placenta durante a gravidez de Zoe, que nasceu em 29 de novembro do ano passado.

Tatá e Vitti começaram a namorar em janeiro de 2017. Dias antes de celebrarem um ano juntos, em janeiro de 2018, ela revelou que estavam

04/2019

noivos. "Estava separando os cachorros que estavam brigando, e até perdi a aliança. Fui pedida em casamento antes de ontem", brincou.