

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

15/2019

Batata: Pico de oferta da safra de inverno ocorre mais tarde neste ano

Data: 20/09/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/243186-batata-pico-de-oferta-da-safra-de-inverno-ocorre-mais-tarde-neste-ano.html#.XY5dA1VKhqN>

Entre 16 e 20/09, a batata padrão ágata especial se desvalorizou nos principais atacados brasileiros. No Rio de Janeiro (RJ) e em São Paulo (SP), a queda foi de 17%, e o produto foi comercializado a R\$ 63,97/sc de 50 kg e a R\$ 73,37/sc, respectivamente. Em Belo Horizonte (MG), o recuo foi de 16% (R\$ 67,84/sc). O motivo da desvalorização é a intensificação da safra de inverno – neste ano, o pico de oferta chegou mais tarde. Os valores têm sido negociados de R\$ 50,00 a R\$ 80,00/sc, e o motivo dessa amplitude é a qualidade, visto que algumas batatas, principalmente de Vargem Grande do Sul (SP), têm sido prejudicadas pelo calor excessivo. Estão pintadas, amareladas e perdendo cor, de acordo com colaboradores do Hortifruti/Cepea. Também há tubérculos de alguns locais do Sul de Minas Gerais, como Poços de Caldas, que a qualidade está bem inferior (amareladas), comercializados entre R\$ 45,00 e R\$ 50,00/sc. Por outro lado, em outras praças, como Pouso Alegre, as batatas têm registrado melhor qualidade e foram vendidas a até R\$ 70,00/sc.

Batata: Preços de setembro/19 superam os do mesmo período de 2017 e 2018

Data: 24/09/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/243348-batata-precos-de-setembro19-superam-os-do-mesmo-periodo-de-2017-e-2018.html#.XY5cklVKhqN>

Apesar de o preço da batata padrão ágata especial estar recuado em setembro/19, ainda é consideravelmente superior ao dos anos anteriores. Na parcial de setembro (1º a 23/09), a média de comercialização do tubérculo está em R\$ 95,33/sc de 50 kg nos atacados paulistanos. Este valor é mais que o dobro das negociações do mesmo mês dos últimos dois anos – R\$ 41,66/sc em 2017 e R\$ 42,03/sc em 2018. Isto se deve à menor área cultivada na safra de inverno.

Mesmo com o cenário de valorização frente aos últimos anos, a cotação está recuando em relação a agosto/19. Este fato pode ser explicado pela chegada do pico de safra, aumento da produtividade e redução da qualidade, devido ao calor intenso. Neste mês, atacadistas têm relatado a ocorrência de maior volume de batatas com problemas de pele: pintadas, amareladas e perdendo a coloração. No entanto, com a queda das temperaturas, a partir do final da semana passada (21 e 22/09), espera-se que este problema seja atenuado. Para esta semana (23 a 27/09), há previsão de chuva entre quarta (25) e quinta-feira (26) em algumas praças, como no Sul de Minas Gerais (Pouso Alegre com acumulado de 97 mm e Poços de Caldas com 84 mm, segundo a Somar Meteorologia) e Vargem Grande do Sul (acumulado de 76 mm) – o que pode reduzir a oferta, resultando em alta dos preços no decorrer do período. Na segunda-feira (23), as cotações médias foram 11% superiores às de sexta-feira (20), tanto em São Paulo (SP) quanto no Rio de Janeiro (RJ), onde a batata foi negociada a R\$ 82,22/sc e R\$ 75,71/sc, respectivamente.

Bem Brasil reduz em torno de 30% consumo de energia

Data: 27/09/2019

Disponível em: <https://www.segs.com.br/demais/194325-bem-brasil-reduz-em-torno-de-30-consumo-de-energia>

Fabricante 100% brasileira de batata pré-frita congelada, purê de batatas, carinhas e anéis de cebola, a Bem Brasil foi fundada em dezembro de 2006, em Araxá, Minas Gerais, com investimento inicial de R\$ 50 milhões. Em fevereiro de 2017, foi inaugurada a segunda planta da Bem Brasil, localizada na cidade de Perdizes, também no Triângulo Mineiro. Atualmente, a Bem Brasil ocupa a liderança do varejo nacional no segmento de batatas pré-fritas congeladas com a produção de mais de 250 mil toneladas por ano.

Visando atender a demanda de produção, a Bem Brasil também investiu no sistema de automação para que a estabilidade do controle de temperatura das câmaras pudesse suprir toda a variação de capacidade de armazenamento das batatas estocadas, garantindo a melhor qualidade no ciclo de produção.

Anteriormente não havia um controle preciso para se manter estável a temperatura das câmaras, independente da quantidade de produto armazenado. Além disso, havia desperdício de energia quando o armazém refrigerado não estava em sua capacidade nominal. “O controle de temperatura das câmaras é essencial para a conservação das batatas nas câmaras. Se não houver um controle correto podem ocorrer vários problemas, chegando até a comprometer o processamento das batatas na fábrica”, comenta Robério Reis da Silva, supervisor de manutenção elétrica da Bem Brasil.

Para obter um melhor resultado em demandas variáveis, a fábrica de Perdizes adotou um sistema inteligente de alta performance que pudesse modular a velocidade dos compressores, das bombas e dos ventiladores baseado na temperatura interna das câmaras, mantendo-a sempre constante. Com know-how neste tipo de solução, a Danfoss foi a escolhida pela Bem Brasil para especificar os equipamentos necessários para oferecer a melhor solução para o projeto.

A Danfoss instalou 26 conversores de frequência VLT® Midi Drive FC280 e 20 peças do VLT® AutomationDrive FC 302 no controle das câmaras e na sala de máquinas, com alta confiabilidade, qualidade e facilidade para ajustar os seus parâmetros. De acordo com Eduardo Jimenez Goes, especialista de vendas para o mercado de alimentos e bebidas na Danfoss, além de todos os recursos de ajustes e filtros já incorporados nestes equipamentos, o

cliente teve uma ótima experiência em utilizar o protocolo Ethernet nos equipamentos da Danfoss.

“Sem dúvida, a Bem Brasil percebeu que foi um ponto importante no desenvolvimento do projeto de automação até entrar em operação, pois o processo foi seguro e ágil.” Além dos drives citados, a Danfoss instalou três conversores de frequência da família Vacon® 100 ED nos compressores parafusos, fornecendo a solução completa em gabinete de alto grau de proteção IP54 e com todas as proteções de acordo com os requisitos de segurança.

Com as soluções, a Bem Brasil ganhou melhor performance de controle com a estabilidade do sistema, o que permite manter um ciclo de produção com maior duração de armazenamento das batatas. A fábrica também reduziu o consumo de energia em torno de 30% por meio da aplicação dos conversores de frequência Danfoss no controle das câmaras refrigeradas.

Segundo Silva, a redução dos gastos de energia elétrica impactou diretamente o custo do produto final. “Percebemos também redução no impacto mecânico na instalação por meio da modulação feita pelos conversores de frequência da Danfoss. Com isso, é reduzido o desgaste em compressores, bombas e ventiladores, e, conseqüentemente, aumenta a vida útil de todos os equipamentos que estão no sistema. Indiretamente teremos redução dos custos de manutenções durante o ciclo produtivo das próximas safras”, finaliza supervisor de manutenção elétrica da Bem Brasil.

Sobre a Danfoss

A Danfoss desenvolve tecnologias avançadas que nos permitem construir um amanhã melhor, mais inteligente e mais eficiente. Nas cidades em crescimento, asseguramos o fornecimento de alimentos frescos e o melhor conforto em nossas casas e escritórios, atendendo à necessidade de infraestrutura eficiente em energia, sistemas conectados e energia renovável integrada. Nossas soluções são usadas em áreas como refrigeração, ar condicionado, aquecimento, controle de motores e máquinas móveis. Nossa engenharia inovadora remonta a 1933 e hoje a Danfoss ocupa posições líderes no mercado, empregando mais de 28 mil e atendendo clientes em mais de 100 países. Somos uma empresa privada controlada pela família fundadora. Leia mais sobre nós em www.danfoss.com.br.

Centenária dá lição de vida com simpatia e humor e revela segredo da longevidade: batata frita

Data: 17/09/2019

Disponível em: <https://g1.globo.com/olha-que-legal/noticia/2019/09/17/centenaria-da-licao-de-vida-com-simpatia-e-humor-e-revela-segredo-da-longevidade-batata-frita.ghtml>

Dona Estelita saiu de Salvador no dia 18 de junho de 1942 e desde então vive no Rio de Janeiro. Ao completar 100 anos, ela relembra momentos marcantes da sua vida.

O ano era 1942 quando Estelita Pereira Costa desembarcava no Rio de Janeiro com a mãe e a irmã para uma nova vida, vindo de Salvador. Hoje, com seus 100 anos completados no último dia 6 de setembro, Dona Estelita leva a vida com muito bom humor e um segredo: batata frita.

“Nunca fui de comer muito. Mas agora estou enjoada de comer arroz e algumas coisas. Quando eu vou ao restaurante eu como batata frita. Em casa a gente não tem o costume de comer, mas no restaurante eu como. E eu não como nem gosto de salada. Preciso comer, mas não como”, conta ela, em meio aos risos.



Dona Estelita mata saudade do passado na receita de bolo que aprendeu com a irmã — Foto: Marcos Serra Lima/G1

No álbum de fotografias, estão as recordações da família que foi se formando no Rio. Na cabeça de Dona Estelita, as memórias de uma vida carioca de quase 8 décadas.

“A gente veio de navio para o Rio. Saímos da Bahia no dia 18 de junho e chegamos cinco dias depois. Chegando aqui a gente fez de um tudo para ganhar dinheiro. Bolo, costura, tomava conta de criança... Hoje, muitos parentes ainda estão na Bahia. Mas eu tive meu filho e tenho dois netos e três bisnetos aqui. E quero continuar vendo eles crescerem.”

Ainda na Bahia, Estelita nasceu apressada e, segundo ela, não despertou muita esperança de ter uma longa vida. “Eu nasci muito pequena, de 7 meses. E minha mãe contava que a parteira disse para ela que eu iria morrer. Me batizaram às pressas, mas estou aqui ainda”, conta ela, contrariando a expectativa de recém-nascida.

E tanta disposição para viver permanece até hoje, 100 anos depois. “Minha cabeça ainda está muito boa. Gosto de anotar receita, ler o jornal. Novela eu deixo de ver só para esperar o Jornal Nacional. De manhã, todo dia, eu já acordo na cozinha para fazer café. Coloco a mesa, tomo café e vou deitar um pouquinho. Não gosto de fazer nada sentada. Se eu sentar para cozinhar ou qualquer outra coisa, não sai direito. Vira trabalho de preguiçoso.”

E, se existe segredo para a longevidade, Dona Estelita garante que é fazer o que gosta. E viajar. “Gosto de viajar e de cozinhar. O bom de viajar é ficar em hotel. Hotel é bom porque a gente chega lá e não precisa fazer nada. É melhor ir para o hotel do que ficar em casa tendo que fazer comida. Sem contar que não bebo nem fumo. Nunca fumei nem nunca bebi. Só bebi cerveja quando a minha irmã casou. Provei o chope e não gostei”, relembra ela, com uma certeza e a sabedoria de uma mulher centenária: “Quero viver mais até quando Deus quiser.”

Nutriway vai lançar purê de batata em pó

Data: 27/09/2019

Disponível em: <http://diariodocomercio.com.br/mineira-nutriway-lanca-pure-de-batatas-em-po/>



Purê de batata em pó da Nutriway é feito de batata desidratada, manteiga e leite em pó - Crédito: Divulgação

Especializada em laticínios, a indústria mineira Nutriway aposta em uma nova linha de produtos voltados para a cozinha prática. O primeiro deles é o purê de batata em pó, que é feito a partir da batata desidratada, manteiga e leite em pó. De acordo com o diretor, Alex Augusto, a empresa investiu cerca de US\$ 100 mil na aquisição de tecnologia para a produção do purê de batata em pó. O lançamento será na SuperMinas Food Show, em outubro, e a meta é produzir 500 toneladas do produto por mês.

Localizada em Contagem, na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), a fábrica opera com 80 funcionários e, até então, era focada em produtos como leite em pó, composto lácteo e achocolatado. Mas, o diretor destaca que a empresa está sempre testando novos produtos, a fim de ganhar competitividade no segmento de alimentação. A aposta mais recente são os produtos semiprontos, que ajudam aqueles que precisam se alimentar em casa, de forma rápida e prática.

De acordo com ele, o purê é feito de batata desidratada, manteiga e leite em pó. “É um alimento de verdade porque tem batata de verdade e a proteína do leite”, garante. Ele afirma que a ideia não é que o produto substitua uma refeição, mas seja um acompanhamento fácil para o almoço ou o jantar do dia a dia.

“O purê vem em um sachê de 129 gramas e, para prepará-lo, basta adicionar 600 ml de água morna. No fim, ele renderá um purê de 700 gramas ou até quatro porções”, afirma.

Segundo o executivo, o purê chegará ao consumidor final a um custo de R\$ 2,99. Ele será vendido em supermercados, sacolões, açougues e outros estabelecimentos do varejo ligados à alimentação prática.

De acordo o diretor, a empresa investiu US\$ 100 mil para a obtenção de tecnologia para a produção do purê. O aporte também foi aplicado na compra de matéria-prima e embalagem. A meta é produzir 500 toneladas do purê por mês.

“Acredito que o novo produto deve acrescentar 30% ao faturamento anual da empresa”, aposta.

Além do purê de batata, a Nutriway já estuda lançamento de outros produtos dentro da linha de cozinha prática, como o molho branco em pó e o creme de cebola.

Sabe quantas calorias têm as batatas fritas das cadeias de fast food?

Data: 17/09/2019

Disponível em: <https://nit.pt/fit/alimentacao-saudavel/sabe-quantas-calorias-tem-os-pacotes-de-batatas-fritas-das-cadeias-de-fast-food>

A NiT analisou as tabelas nutricionais da McDonald's, Burger King, KFC e Pans&Company.



Quando se decide almoçar ou jantar numa cadeia de fast food, seja ela qual for, não há nada que nos impeça. No entanto, depois da satisfação de trincar um hambúrguer e devorar batatas fritas sem parar, vem uma sensação de desespero. Uma coisa é certa: já não há volta a dar. Mas pode saber quantas calorias têm os pacotes de batatas fritas das principais cadeias para escolher aquele que representa uma tragédia menor da próxima vez.

Para lhe facilitar a vida, a NiT analisou as tabelas nutricionais das principais marcas: McDonald's, Burger King, KFC e Pans&Company. E, adivinhe, ficámos surpreendidos — e não foi pela positiva.

Entre os pacotes de tamanho pequeno, aquele que tem o título de pior escolha contém 231 calorias. Já o melhor significa 200. Se passarmos para o tamanho médio, são 330 contra 287, respetivamente. Curiosamente, os piores valores correspondem à mesma cadeia. Consegue adivinhar qual é?

No que diz respeito aos pacotes grandes de batatas fritas, a diferença é maior. Há uma opção que chega a ter 434 calorias. Aquela que tem menos fica pelas 366.



Valor nutricional (por pacote)

- Calorias: 231;
- Proteínas: 3 gramas;
- Hidratos de carbono: 29 gramas;
- Gordura: 11 gramas;
- Sal: 0,4 gramas.

Boa campanha de batata em Salamanca, Espanha, com preços que não acompanham

Data: 25/09/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/node/106438>



Boa campanha de produção em Salamanca, Espanha, cujos preços não acompanham.

Os agricultores de Salamanca estão satisfeitos com a produção em que tiveram muito a ver com as condições climáticas, sem tempestades que danifiquem a planta.

Em variedades como o vermelho, o agricultor não cobre os custos de produção.

"É uma boa campanha de batata, com bons rendimentos, embora os preços estejam em colapso", especialmente em variedades como o vermelho, onde os custos de produção não são cobertos.

Com o mercado de batata em pleno andamento na principal comunidade produtora da Espanha, em algumas áreas produtoras de Salamanca, o rendimento é de cerca de 50.000 quilos, acima da média de Castilla e Leão, onde algumas variedades permaneceram em 45.000 quilos. .

Há muitos agricultores que, no momento, já estão iniciando o contrato, destinado à produção industrial, principalmente da variedade azeda. Nos preços, as diferenças são marcadas por variedades.

O branco custa entre 16 e 18 centavos; o azedo 0,17, e a um preço significativamente mais baixo, o vermelho, devido a um excesso de oferta no mercado, que em alguns casos não chega a oito centavos, de modo que o agricultor não cobre os custos de produção.

Armazenistas de batata têm a panela pela alça

Os bons presságios do início da campanha da batata foram desperdiçados nas últimas duas semanas na Lonja de León. Com um bom começo na província de Salamanca, o início generalizado em outras áreas produtoras, como a província de Leon, mais uma vez revelou a instabilidade de um produto à mercê de terceiros.

José Antonio Turrado, secretário geral da Asaja, presidente regional e provincial de León, que atribui a queda de preços da semana passada aos lojistas:

"Essa queda repentina no preço é suspeita, é um produto perecível, deve ser mantido na câmara e tem quem o possui".

Sem um excesso de oferta no mercado nacional que pudesse derrubar o preço, Turrado culpa alguns lojistas pela falta de contratos, para que eles possam pressionar o produtor no momento da maior startup.

Da produção de batatas na província, metade é coberta por contratos pré-campanha que estabelecem preços e quantidades de compra, enquanto a outra metade agora vai para o mercado livre, coincidindo com a campanha inicial.

León, um dos mercados de referência para o preço da batata, colocou pela primeira vez na campanha um preço de 11 de setembro, com preços entre 100 e 170 euros por tonelada, quase a metade dos preços do passado. Os primeiros preços variam entre 170 euros de azedo, passando de 140 da jaerla a 100 da rede scarlett.

Valladolid e Salamanca, na região da região de

Castilla y León, semearam 19.013 hectares, 28% do total nacional, com 5.200 profissionais dedicados a essa cultura na Comunidade e uma ligeira queda em relação à anterior.

Valladolid, com 5.168 hectares, é a principal província produtora, seguida por Salamanca com 4.444 hectares, que nesta temporada semeia 1.600 no meio da temporada e mais de 2.800 hectares de batata tardia.

EAPR 2020 - chamada para resumos

Data: 23/09/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/eapr-2020-call-abstracts>



Os organizadores da 21^a Conferência Trienal da Associação Europeia de Pesquisa em Batata, Varsóvia, Polônia, de 6 a 10 de julho de 2020, convidam você a enviar resumos de seu pôster e apresentação oral.

Mais detalhes e sistema de envio de resumos:

<https://www.eapr2020.pl/gb/registration-and-abstracts/abstracts.html>

Os tópicos da Conferência EAPR2020 serão:

Doenças e pragas em quarentena

Praga tardia

Produção orgânica e bioagentes

Doenças bacterianas e fúngicas

Produção de sementes

Doenças virais

Novas técnicas e criação híbrida

Estratégias de controle de doenças

Genética e recursos genéticos

Melhoramento por resistência

Alterações climáticas (seca e resistência ao calor)

Tecnologia de armazenamento

Engenharia, DSS e agricultura de precisão

Processamento (produtos antigos e novos, nutrição)

Fisiologia