

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

17/2019

Batata: Após recuperação, cenário segue positivo neste ano

Data: 29/10/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/245786-batata-apos-recuperacao-cenario-segue-positivo-neste-ano.html#.XbxCdIVKjcd>

De janeiro a 24/outubro de 2019, os preços da batata padrão ágata especial nos atacados paulistanos estiveram 102% maiores (R\$ 132,83/sc de 50 kg) em relação ao mesmo período do ano passado (R\$ 65,66/sc). Apenas em outubro/19, as cotações ficaram 70% mais altas que outubro/18. O principal motivo é a redução de área cultivada neste ano, devido à crise do setor em 2017 e 2018.

A produtividade, por sua vez, vem sendo satisfatória a ponto de atingir números recordes. Nas praças acompanhadas pelo Hortifruti/Cepea, a média de setembro foi de 903 sacas por hectare (o maior de toda a série histórica, iniciada 2001). Esse rendimento se deve ao clima mais seco e ameno, que favoreceu o bom desenvolvimento das lavouras, sendo que em várias regiões há sistemas de irrigação (sobretudo em longos períodos de seca), permitindo o controle da umidade. Além disso, a incidência de doenças foi menor e, as pragas, controladas, frente ao crescente nível tecnológico e melhora no manejo por parte dos produtores.

Preço da batata sobe 21,30% e ajuda a impulsionar inflação nos supermercados de Presidente Prudente

Data: 22/10/2019

Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/presidente-prudente-regiao/noticia/2019/10/22/preco-da-batata-sobe-2130percent-e-ajuda-a-impulsionar-inflacao-nos-supermercados-de-presidente-prudente.ghtml>

Consumidor que gastava R\$ 565,47 no mês passado para a compra da cesta básica passou a desembolsar, em média, R\$ 581,63 em outubro, segundo o levantamento.



Seguindo a tendência de alta dos preços, o grupo de Alimentos apresentou inflação de 2,45%, com destaque para a batata (kg), com aumento de 21,30%, e a farinha de trigo (1kg), com alta de 19,92% — Foto: Lucas Diego/Seaf-MT

Uma pesquisa de preços realizada em seis supermercados de Presidente Prudente constatou neste mês de outubro uma inflação de 2,86%.

De acordo com o Índice de Preços Toledo (IPT), o consumidor que gastava R\$ 565,47 no mês passado para a compra da cesta básica passou a desembolsar, em média, R\$ 581,63.

O grupo de Higiene Pessoal apresentou inflação de 8,69%, com destaque para o sabonete (90-100g), com aumento de 22,75%, e o creme dental (90g), com alta de 20,39%.

Seguindo a tendência de alta dos preços, o grupo de Alimentos apresentou inflação de 2,45%, com destaque para a batata (kg), com aumento de 21,30%, e a farinha de trigo (1kg), com alta de 19,92%.

Em contrapartida, o grupo de Artigos de Limpeza apresentou deflação de 1,51%, com destaque para o sabão em barra (200g), que teve queda de 6,80%, e o sabão em pó (1kg), com baixa de 6,50%.

Devido às promoções, variedades e disponibilidade de produtos nos estabelecimentos, alguns itens apresentaram uma considerável diferença de preços entre os locais pesquisados, segundo o IPT.

O sabonete (90-100g) variou entre R\$ 0,99 e R\$ 2,99, resultando numa diferença de 202,02%. Já o leite de saquinho do tipo B variou entre R\$ 2,29 e R\$ 3,90, resultando numa diferença de 70,31%.

Ainda segundo o IPT, a concorrência entre os supermercados dá ao consumidor a oportunidade de economizar até 40%. Comprando uma unidade de cada produto pelo maior preço, ele gastaria R\$ 269,53. Já se a sua compra fosse feita pelo menor preço de cada produto, o total gasto seria de R\$ 191,92, economizando assim o valor de R\$ 77,61.

Batata: Sul de MG lidera alta dos custos

Data: 29/10/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/245760-batata-sul-de-mg-lidera-alta-dos-custos.html#.XbxCLVVKjcd>

Dentre as regiões produtoras de batata acompanhadas pelo Hortifrúti/Cepea, o Sul de Minas Gerais apresentou a alta mais expressiva nos custos em 2019, principalmente na safra de inverno. O principal item que elevou os custos foi a semente – o preço desse insumo dobrou de 2018 para 2019. Como a produtividade neste ano está menor, o custo é maior frente ao ano passado tanto por hectare quanto por saca. Os fertilizantes também se valorizaram, mas de forma menos expressiva frente ao verificado na safra de 2018, quando o dólar elevado impulsionou as cotações do insumo.

Como as batatas fritas se tornaram pivô da batalha comercial entre Colômbia e Bélgica

Data: 24/10/2019

Disponível em: <https://br.financas.yahoo.com/noticias/batatas-fritas-colombia-belgica-070056870.html>

Há pelo menos dois anos, as batatas fritas se tornaram uma fonte de disputa entre a Colômbia e Bélgica que muitos estão descrevendo como uma "guerra comercial".

A queda de braços começou quando o país sul-americano decidiu implantar sobretaxa na importação do produto, que chega a 8%, conforme publicado pela BBC.

A Colômbia explica que a estratégia é para proteger o valor do produto local e garantir que as batatas importadas sejam vendidas por um preço "normal". O país diz que adotou a política para barrar o suposto dumping praticado pelo mercado europeu – a prática comercial é famosa por inserir preços muito baixos visando prejudicar e eliminar a concorrência local, para então dominar mercado e impor preços altos.

Do outro lado, os belgas acreditam que a tarifa da Colômbia é usada como protecionismo – atribuído a um conjunto de medidas econômicas que favorecem as atividades econômicas internas em detrimento da concorrência estrangeira.

A briga tem sido levada a sério, tanto é que a União Europeia está se preparando para registrar uma queixa oficial contra a Colômbia junto à Organização Mundial do Comércio (OMC). Para a Comissária Europeia para o Comércio, Cecilia Malmstrom, a atitude da Colômbia é "injustificada e prejudicial para as empresas europeias".

"Fizemos vários esforços buscando um entendimento com a Colômbia nos últimos dois anos, mas não recebemos uma resposta satisfatória e é por isso que decidimos tomar essa medida para proteger nossa indústria", disse Malmstrom durante coletiva de imprensa, no último dia 11.

Mas a Colômbia não é o primeiro país a impor tarifas sobre as batatas belgas: o Brasil já fez a mesma coisa, elevando as taxas de importação do produto, mas não conseguiu barrar a entrada no mercado nacional.

Um mercado que movimenta bilhões

Não por acaso, as redes de fast-food preferem as importadas. A batata mais comum na Colômbia é menos seca do que as variedades vendidas pelos países europeus. É, portanto, menos indicada para frituras.

A exportação de batatas da Bélgica cresceu significativamente nas últimas décadas: de 500 toneladas em 1990 para 5,1 milhões de toneladas em 2018. Embora o total das exportações deste produto para a Colômbia não sejam muito significativas no seu todo – um total de 25 milhões de euros por ano – tem um simbolismo adicional para a Bélgica, que alega ter inventado a “french fry”.

Argentina trabalha em batata resistente a 2 vírus

Data: 22/10/2019

Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/argentina-trabalha-em-batata-resistente-a-2-virus_421892.html

As doenças podem causar perdas no rendimento de até 90%

Há mais de 20 anos, uma equipe de pesquisadores do Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária (INTA), da Argentina, vem trabalhando no desenvolvimento de um produto capaz de resistir ao ataque das duas mais importantes doenças virais do cultivo da batata. O INTA está avançando com a biotecnologia na criação de uma variedade para consumo direto e industrial.

Originalmente do altiplano do sul do Peru, a batata é um dos alimentos que mais cresceu e ganhou popularidade mundial ao longo dos anos. De fato, hoje é possível encontrar parcelas, com diferentes escalas tecnológicas, dedicadas à produção de batatas nos cinco continentes.

Com uma produção mundial de cerca de 300 milhões de toneladas por ano, e sem perder de vista o fato de ser um dos alimentos mais populares no planeta, o cultivo da batata é afetado por infecções virais que causam perdas econômicas significativas. Tanto o vírus do enrolamento das folhas (PLRV) como o vírus do mosaico rugoso (PVY) são dois grandes inimigos que, se agirem sinergicamente, podem produzir perdas de rendimento de até 90%.

Nesse cenário, a melhoria das culturas implica a transferência de genes de um organismo para outro. Com o cruzamento tradicional, os milhares de genes pertencentes a uma planta são misturados aleatoriamente com os milhares de genes do seu cruzamento.

Durante este processo as características desejadas são transferidas, mas traços indesejados também podem ser transferidos. Por exemplo, a nova planta pode produzir tubérculos maiores, mas com um sabor desagradável, que não tinha antes. Então, a engenharia genética aplicada ao melhoramento de plantas permite que um único traço desejado seja transferido de um organismo para outro.

Batata frita, vinho e obesidade aumentam risco de câncer de mama? Veja 9 perguntas e respostas

Data: 29/10/2019

Disponível em: <https://afnoticias.com.br/sintonia-feminina/batata-frita-vinho-e-obesidade-aumentam-risco-de-cancer-de-mama-veja-9-perguntas-e-respostas>



Outubro Rosa, mês dedicado à prevenção do câncer de mama / Foto: Divulgação

A disseminação de informações falsas pelas redes sociais, conhecidas pelo termo em inglês fake news, está diretamente ligada ao alarmismo e à falta de credibilidade no jornalismo tradicional. Muitas vezes, a oferta de conteúdo sobre saúde e os canais são tantos que a população fica à mercê de boatos e desinformação.

Os dados do Instituto Nacional do Câncer (INCA) demonstram que o câncer de mama é o tipo da doença mais comum entre as mulheres no mundo e no Brasil, correspondendo a 25% e 29% dos casos novos a cada ano respectivamente.

O câncer de mama não tem uma causa única. Diversos fatores estão relacionados ao aumento do risco de desenvolver a doença. Pensando nisso

e na importância da prevenção, a Associação Brasileira de Nutrologia (ABRAN) esclarece as dúvidas mais frequentes que chegam aos consultórios dos médicos nutrólogos associados. Quem responde as indagações é o presidente da ABRAN, dr. Durval Ribas Filho, esclarecendo as questões com as evidências científicas. O especialista também reitera que, em ciência, é necessário avaliar com acurácia os estudos, as metodologias empregadas para não incorrer em análises superficiais.

“Os fatores comportamentais e ambientais relacionados ao aumento do risco de desenvolver a doença incluem: ingestão de bebida alcoólica em excesso, sobrepeso e obesidade na pós-menopausa, e exposição à radiação ionizante. O tabagismo, fator estudado ao longo dos anos com resultados contraditórios, é atualmente reconhecido pela International Agency for Research on Cancer (IARC) como agente carcinogênico com limitada evidência de aumento do risco de câncer de mama em humanos”, explica.

1. Há relação entre o consumo de alimentos ultraprocessados e aumento do risco de câncer de mama?

Sim, há uma relação. Segundo a pesquisa francesa Consumption of ultra-processed foods and cancer risk: results from NutriNet-Santé prospective cohort que classificou os alimentos em quatro grandes grupos: desde minimamente processados (como frutas e vegetais) até muito processados (que possuem alto grau de conservantes). O experimento acompanhou mais de 100 mil participantes, cuja idade média era de 42 anos, de 2009 a 2017, e teve como resultado que a ingestão desse tipo de alimento se associou com o aumento global, em 12%, do risco do câncer de mama. Enfatizando a necessidade de mais pesquisas sobre uma possível associação entre alimentos altamente processados e o risco de câncer de mama, os cientistas observaram que, nesta fase, não há conclusões exatas sobre causa e efeito e sim, relações que podem significar um aumento do risco.

2 - A maior parte das mulheres que têm câncer de mama e já têm histórico familiar aumentam os riscos de desenvolver a doença com a má alimentação?

Não necessariamente. Segundo Ribas, 95% das mulheres com a doença não têm fator genético, mas as células passam por mutação no decorrer da vida. Entretanto, ele destaca que aquelas com histórico familiar devem realizar o acompanhamento porque o câncer pode aparecer mais cedo antes dos 40 anos. O câncer de mama de caráter hereditário corresponde, por sua vez, a apenas 5% a 10% do total de casos, de acordo com os dados da publicação científica Cancer Epidemiology, da Universidade de Oxford. Sim, a má alimentação influencia o desenvolvimento do câncer. Além disso, ingerir alimentos de boa qualidade tem papel fundamental na prevenção do tumor. Tente, aos poucos, incluí-lo em sua dieta. Pode fazer diferença no futuro.

3- Consumo de batata frita aumenta o risco de câncer de mama?

Os estudos que sugerem essa relação ainda são inconsistentes. A hipótese levantada é que aquelas batatinhas crocantes que parecem perfeitas podem não ser tão perfeitas. De acordo com um estudo da Food Standards Agency (FSA) do Reino Unido, a culpada é a acrilamida, uma substância química resultante do cozimento dos alimentos ricos em amido em altas temperaturas.

Embora um nítido escurecimento da batata possa parecer "natural" ao cozinhar amidos, esse estudo ressalta que isso pode aumentar o risco de câncer e possivelmente afetar os sistemas nervoso, reprodutivo e as mamas. Os amidos queimados teriam maiores quantidades de toxina. Entretanto, a literatura não aponta conclusões definitivas sobre o assunto. Como prevenção ao consumo excessivo de acrilamida, a FSA recomenda cozinhar amidos até o ponto de ficarem dourados e não marrons.

4- Consumo de vinho aumenta risco de câncer de mama?

Há uma pesquisa que sugere essa relação, mas com metodologia contestável. Nesse estudo a conclusão é que tomar apenas uma bebida alcoólica por dia poderia aumentar o risco de câncer de mama em 5% e o risco de câncer de orofaringe em 17%. De acordo com a Sociedade Americana de Oncologia Clínica (ASCO), esses números aumentam significativamente quanto mais você bebe. Estima-se que 6% das mortes por câncer em todo o mundo podem estar diretamente ligadas ao consumo de álcool. Então, você pode pular a próxima rodada se já consumiu bebida alcoólica em quantidade significativa. Vale a máxima 'beba com moderação'.

5- Acompanhamento nutricional contribui com a eficácia do tratamento no câncer de mama?

Sim. A atuação do médico nutrólogo em parceria com a nutricionista na oncologia é extremamente importante, pois esses pacientes têm uma demanda metabólica aumentada, porém geralmente têm uma redução importante do apetite. Ou ainda, alteração do paladar, além de efeitos colaterais ao tratamento, como náuseas e vômitos, que contribuem para uma perda de peso acentuada.

A orientação do médico nutrólogo contribui para promover ganho de peso, recuperação do estado nutricional, que é fundamental para boa evolução do tratamento oncológico. Isso porque o gasto de energia diário de uma pessoa com câncer, pode chegar a 150% do usual, segundo pesquisas.

6- Obesidade aumenta o risco de câncer de mama?

Sim. A ligação entre obesidade e risco de câncer é clara. Pesquisas mostram que o excesso de gordura corporal aumenta o risco de vários tipos de câncer, incluindo câncer de mama. Dados de um experimento publicado no

International Journal of Epidemiology, liderado pelos cientistas da Agência Internacional de Pesquisa sobre Câncer (IARC), indicam que o efeito do sobrepeso e obesidade no risco de câncer é pelo menos duas vezes maior do que anteriormente pensado.

7- Ingestão de peixes ajuda na prevenção da doença?

Sim. A literatura aponta que o consumo frequente (duas vezes por semana) de peixes que têm gordura insaturada como atum, salmão e sardinha contribui para evitar a doença. A sardinha também é rica em vitamina D, um proto-hormônio que pode interferir no crescimento do câncer.

8 – Consumo de frutas atua na prevenção?

Sim. Além disso, o consumo de frutas contribui para a prevenção na medida em que fornece menos calorias, mais fibras e auxilia na manutenção de peso saudável. A recomendação da Sociedade Americana de Câncer é consumir cinco porções de frutas por dia.

9 – Comer fibras ajudam a evitar os riscos da doença?

São necessárias mais pesquisas para afirmar precisamente, mas estudos sugerem que as fibras contribuem para o aumento da excreção de estrogênio, o que implica em menor risco de câncer de mama. A American Dietetic Association (ADA) estabelece como recomendação o consumo de 25 a 30g de fibras por dia, sendo 30% desse valor de fibras solúveis, encontradas principalmente na aveia e em frutas como abacate, pera e banana. A dica é inserir um produto rico em fibras, como pão integral e cereais, em todas as cinco refeições que você fizer no dia.

Se leu que as batatas fritas são mais saudáveis do que as cozidas, o melhor é consultar este artigo em nome da “saúde pública”

Data: 24/10/2019

Disponível em: <https://expresso.pt/sociedade/2019-10-24-Se-leu-que-as-batatas-fritas-sao-mais-saudaveis-do-que-as-cozidas-o-melhor-e-consultar-este-artigo-em-nome-da-saude-publica>



Um estudo da Universidade de Granada que até é de 2015 tornou-se viral nos últimos dias nas redes sociais e está em jornais, revistas, sites. A conclusão simplificada desse estudo é a de que as batatas, quando fritas em azeite virgem extra, são mais saudáveis do que as cozidas.

Não é preciso procurar muito para encontrar títulos dos últimos dias a dizer que “batatas fritas são mais saudáveis do que cozidas” — quer seja assim mesmo, em português, quer seja noutras línguas. A conclusão parte de um estudo da Universidade de Granada, Espanha, onde foram confeccionadas batatas, tomates, beringelas e abóboras de quatro formas diferentes — fritas, salteadas e cozidas em água e numa mistura de água e azeite simples. Da investigação, publicada na revista científica “Food Chemistry”, em 2015, os responsáveis destacaram alguns aspetos, entre os quais o de que “a capacidade antioxidante dos alimentos aumentou quando preparados apenas no azeite”. Para jornais como o britânico “The Telegraph”, foi o suficiente para se escrever, quatro anos depois, que “fritar legumes é mais saudável do que cozê-los” e acrescentar que “a maneira como percebemos a culinária saudável está prestes a ser remodelada”.

Para profissionais como Pedro Graça, diretor da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, este “é aquele tipo de estudo que tem uma componente verdadeira”, mas de onde é tirada uma conclusão abusiva. “Presta-se a uma boa fake news. Dizer que a batata frita é mais saudável que a cozida simplesmente não é verdade.” O responsável alerta que a única verdade do estudo “é química”. “A batata, se frita em condições muito especiais, no final da fritura permite reter alguns compostos fenólicos que de facto se perdem na cozedura.” Porém, há muitos fatores a ter em conta a partir desta premissa.

Por um lado, o ganho “é ínfimo”, o que significa que seria necessário comer mais batata frita para ter um benefício substancial. Ora, “isso traz um acréscimo energético enorme”, avança Pedro Graça. Por outro lado, “nas

condições em que os portugueses a fritam, a batata tem um tipo de gordura muito maior e, no caso de uma fritura mal conduzida, pode ter substâncias tóxicas”. O virgem extra é “o azeite mais caro que existe”, com o qual “ninguém pode andar a fritar batatas”. Nos restaurantes “não vai acontecer nunca”. Nas casas dos portugueses, sugeri-lo “só contribui para aumentar a desigualdade”.

Na prática, continua Pedro Graça, o estudo não tem utilidade para as populações. Mas tem riscos. “A batata frita implica mais calorias, mais riscos com a fritura (até há pessoas que o fazem duas vezes no mesmo óleo) e mais sal”, precisamente um dos problemas da alimentação em Portugal apontados pela Direção-Geral da Saúde (DGS). O também ex-diretor do Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da DGS reforça que “o problema de Portugal não é a falta de fenóis: é a obesidade e o excesso de sal”. Tanto um como o outro são prejudicados com um potencial aumento do consumo de batata frita, que estudos como o da Universidade de Granada podem incitar.

“É um disparate do ponto de vista da saúde pública”, remata Pedro Graça, garantindo que essa é a opinião generalizada entre nutricionistas, que não ficaram alheios ao estudo. “Discutíamos isso ao almoço entre colegas ainda hoje: a quantidade de gente que vai aprofundar o estudo é ínfima. A quantidade de gente que leu os títulos que têm saído e que se vai sentir mais à vontade para fritar batatas é enorme.”

O QUE SÃO FENÓIS, PARA QUE SERVEM E ONDE OS ENCONTRAR

Ana Bravo, nutricionista e diretora da clínica Saudarte, no Porto, também se sentiu atraída pelos títulos de alguns sites e, por isso, guardou um dos artigos que encontrou “para ler no fim de semana”. A pedido do Expresso, apressou a leitura. “É incompleto. Teria de ler pormenorizadamente o estudo. Assim, à partida, refiro que o poder antioxidante do azeite é incontestável, especialmente do extra virgem. Mas se temperarmos a batata cozida com o mesmo azeite em cru, o efeito não será melhor?”

Existem vários tipos de fenóis, compostos químicos antioxidantes que combatem o envelhecimento celular e de onde vem outra das alegações do estudo — a de que a maior quantidade de consumo de fenóis nos vegetais fritos, por oposição aos cozidos, ajudaria a prevenir doenças como cancro, diabetes e outras patologias degenerativas. “Se as pessoas querem tanto ganhar uma percentagem de antioxidantes a mais, há centenas, milhares, de produtos da dieta mediterrânica que os têm em grandes quantidades”, afirma Pedro Graça. Em Portugal e da época: “A pêra rocha tem muitos, as uvas têm muitos, os marmelos têm vários, o abrunho, os figos, as romãs. Só para falar de alguns produtos da época”.

Para atletas, batata é combustível tão efetivo quanto géis de carboidrato

Data: 22/10/2019

Disponível em:

<https://www.uol.com.br/vivabem/noticias/redacao/2019/10/21/para-atletas-batata-e-combustivel-tao-efetivo-quanto-geis-de-carboidrato.htm>

Se você é atleta e fã dos géis de carboidrato, saiba que existe uma opção mais barata e natural que pode promover o mesmo efeito durante seus treinos. De acordo com um estudo feito pela University of Illinois e publicado no Journal of Applied Physiology, o alimento é mais nutritivo e funciona tão bem quanto os suplementos industrializados para ajudar a manter a energia durante o exercício.

Como o estudo foi feito

- Os cientistas recrutaram 12 ciclistas saudáveis e experientes no esporte - eles completavam uma média de 267 quilômetros por semana.
- Para se qualificar para os testes, os ciclistas tiveram que atingir um limite específico de condicionamento aeróbico e completar um desafio de 120 minutos pedalando.
- Os participantes foram aleatoriamente designados para uma das três estratégias seguintes durante os experimentos: consumiriam apenas água durante o treino, um gel de carboidrato comercialmente disponível ou uma quantidade equivalente de carboidratos vindas de batatas.
- Os pesquisadores padronizaram o que o grupo comeu 24 horas antes de repetir o desafio de ciclismo de 120 minutos, onde os efeitos da alimentação seriam medidos.
- Durante o exercício, a equipe mediu os níveis de glicemia, temperatura corporal, intensidade do exercício e os sintomas gastrointestinais dos participantes.
- Os pesquisadores também mediram as concentrações de lactato, um marcador metabólico de exercício, no sangue dos participantes.

Resultados

Os cientistas afirmaram que não encontraram diferenças entre o desempenho dos ciclistas que ingeriram carboidratos e os que ingeriram batatas — ambos tiveram resultados melhores do que aqueles que consumiram apenas água.

Aqueles que consomem batatas experimentaram significativamente mais inchaço gastrointestinal, dor e flatulência do que os outros grupos, no entanto. De acordo com os responsáveis pelo estudo, isso pode ser resultado do maior volume de batatas necessário para corresponder à glicose fornecida pelos géis.

O misterioso caso do homem que ficava bêbedo depois de comer massa, pão ou batatas

Data: 25/10/2019

Disponível em: <https://lifestyle.sapo.pt/saude/noticias-saude/artigos/o-misterioso-caso-do-homem-que-ficava-bebedo-depois-de-comer-massa-pao-ou-batatas>

Um paciente britânico, cujo nome não foi revelado, deu origem a um estudo de caso publicado no British Medical Journal que será discutido no congresso norte-americano de gastroenterologia no final de outubro. O homem chegou a ser detido por condução sob efeito do álcool, mas o seu problema era outro: síndrome de fermentação intestinal.

O homem sofria de sintomas típicos da embriaguez: mente turva, irritação, tristeza e falhas de memória. Chegou a ser preso por supostamente conduzir sob o efeito de álcool, embora não tivesse tocado numa única gota de bebidas alcólicas.

O indivíduo foi tratado com depressivos e chegou a fazer psicoterapia, mas só três anos depois soube realmente do que padecia, escreve a BBC que noticia o caso. O seu quadro clínico coincidia com a "síndrome de fermentação intestinal" ou auto-brewery syndrome (ABS, na sigla em inglês). Este problema de saúde - que é descrito no estudo como sendo subdiagnosticado - caracteriza-se pelo facto da digestão de hidratos de carbono - presentes em alimentos como a massa, o arroz, o pão ou até mesmo a batata - produzir álcool de forma endógena nos intestinos.

"É um síndrome muito mais comum do que parece. Nos últimos dois anos, recebi entre 500 e 600 telefonemas de pessoas que diziam sofrer desta doença e atualmente mantenho contato com cerca de 200 que foram, de facto, diagnosticados", confirmou à BBC a médica Barbara Cordell, investigadora-chefe da Universidade de Panola, no Texas.

Como é que o intestino fabrica álcool?

No caso do paciente em causa, os médicos determinaram que a exposição a antibióticos terá provocado um crescimento anormal dos fungos *Candida* e *S. cerevisiae* no seu intestino. Este último fungo, em particular, é conhecido como o elemento que fermenta hidratos de carbono para a produção de alguns tipos de cerveja.

O diagnóstico acabou por acontecer em 2017 no University Medical Center de Richmond, em Nova Iorque, depois de vários episódios em que se sentiu "bêbedo" sem ingerir álcool.

"O evento mais significativo da sua embriaguez ocorreu quando uma queda lhe provocou uma hemorragia intracraniana. Foi transferido para um centro neurocirúrgico", lê-se na descrição do caso publicado no *British Medical Journal*.

"Mais uma vez, o corpo médico não acreditava na alegação de que o paciente não tinha ingerido álcool, apesar da sua insistência", descrevem no artigo os médicos Fahad Malik, Prasanna Wickremesinghe e Jessie Saverimuttu.

O nome do paciente não foi divulgado no estudo, mas o seu caso será apresentado na conferência anual do American College of Gastroenterology (uma associação norte-americana de gastroenterologia) no final deste mês.

O tratamento consistiu na aplicação de antifúngicos e uma suspensão parcial da ingestão de hidratos de carbono. "Cerca de um ano e meio depois, o paciente está na fase assintomática e retomou o seu estilo de vida anterior, incluindo uma dieta normal, enquanto continua a verificar esporadicamente o seu nível de álcool" no sangue, afirma o relatório.

Taypá promove festival com batatas peruanas em novembro

Data: 30/10/2019

Disponível em: <https://www.metropoles.com/gastronomia/comer/taypa-promove-festival-com-batatas-peruanas-em-novembro>



O Festival Las Papas Peruanas, em parceria com a Bioandina – Batatas Peruanas, acontece nos dias 6 e 7 de novembro

As batatas peruanas são conhecidas mundialmente por sua variedade e sabor marcante. Pensando em promover o uso desse ingrediente tão rico e versátil na gastronomia, o chef Marco Espinoza criou um menu exclusivamente com o ingrediente – sem a utilização de proteína animal.

O Festival Las Papas Peruanas, em parceria com a Bioandina – Batatas Peruanas, acontece dias 06 e 07 de novembro, quarta e quinta-feira, apenas no jantar, no Taypá. O menu, em seis etapas, possui o valor de R\$ 96 por pessoa.