

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 18/2019

### Custo de produção de batata beneficiada no Sul de MG

**Data:** 12/11/2019

**Disponível em:**

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/246724-custo-de-producao-de-batata-beneficiada-no-sul-de-mg.html#.Xc2iy9VKjcd>

Os custos de produção de batata da safra das águas, na região do Sul de Minas Gerais, foram apurados pelo nono ano consecutivo pela revista Hortifruti Brasil. A reunião com produtores e técnicos locais ocorreu em Pouso Alegre (MG), no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas, em setembro/19. Os dados obtidos representam os custos finais das temporadas das águas 2017/18 e 2018/19 e foram divulgados no Especial Batata 2019.

O perfil típico de uma propriedade na safra das águas do Sul de Minas na temporada 2018/19 se manteve em 10 hectares. Dentre as regiões bataticultoras acompanhadas pelo Cepea, o Sul de Minas, na temporada das águas, é a que apresenta menor inventário de máquinas, já que os produtores são de pequena escala.

A produtividade na temporada 2018/19 aumentou 13% frente à anterior, o que pode indicar que, com a saída de alguns produtores, os que ficam, em geral, aderem mais a tecnologia e adotam melhores padrões de manejo, o que acaba elevando a média da produtividade.

# Por que se usa batata para tirar o sal do feijão? Entenda a pergunta do Enem 2019 que agitou as redes

**Data:** 10/11/2019

**Disponível em:** <https://gauchazh.clicrbs.com.br/educacao-e-emprego/noticia/2019/11/por-que-se-usa-batata-para-tirar-o-sal-do-feijao-entenda-a-pergunta-do-enem-2019-que-agitou-as-redes-ck2tk4fhe004b01phc9zk3ft4.html>

Questão apareceu na prova de química

Uma das questões que geraram mais brincadeiras nas redes sociais sobre a prova do Exame Nacional do Ensino Médio (Enem 2019) deste domingo (10) aborda a propriedade da batata para absorver o sal em excesso de uma feijoada. A pergunta era sobre o nome deste processo e apareceu na prova de química.

Segundo a professora de química Flávia Maggioni Bernardi, do Me Salva!, muitos alunos responderam que se tratava do processo de osmose, porque este é um tema muito estudado no Ensino Médio. Mas o processo é o contrário, afirma. Chama-se difusão.

Neste caso, a batata é colocada no líquido da feijoada e ocorre a difusão, com o sal passando do meio mais concentrado (o líquido do feijão) para o menos (a batata) devido ao movimento das moléculas em busca de equilíbrio de concentração.

Este é o processo inverso da osmose, onde é o solvente que passa do meio menos concentrado para o mais, explica a professora.

# Bolinho de batata é Patrimônio Histórico – Cultural Imaterial de Saporanga

**Data:** 11/11/2019

**Disponível em:** <https://www.jornalrepercussao.com.br/dia-a-dia/bolinho-de-batata-e-patrimonio-historico-cultural-imaterial-de-saporanga>



Considerado Patrimônio Histórico-Cultural Imaterial de Saporanga, o bolinho de batata, ou, kartoffelknödel (em alemão) é uma tradição em Saporanga, passada de geração para geração e estará presente na edição da Festa das Rosas de 2019. O prato da cultura alemã é considerado desde 2016, através da Lei Municipal nº 5.950, Patrimônio Histórico – Cultural Imaterial de Saporanga.

O projeto de lei surgiu quando o até então estudante de graduação em Turismo Luciano Steil trabalhava no departamento de Turismo de Saporanga, e em uma das disciplinas do curso, o saporanguense deveria identificar um produto gastronômico e tentar desenvolver alguma ação que envolvesse o prato.

Exemplo vizinho incentivou proposta

Ele comenta que realizou uma pesquisa durante a Festa das Rosas de 2015, que aplicou em cem turistas, e cem saporanguenses e a maioria das pessoas identificou o bolinho de batata como sendo o principal produto gastronômico da Cidade das Rosas. Luciano comentou como foi o processo: “um ano antes, na mesma disciplina, alguns colegas realizaram o trabalho em Campo Bom, e daquele trabalho, os pães de laranja foram reconhecidos como Patrimônio Imaterial da cidade. Com isso em mente, escrevi um projeto de lei

semelhante e apresentei para a prefeita Corinha, e ela prontamente encaminhou o projeto para o setor jurídico, e de lá para a Câmara dos Vereadores, sendo aprovada com unanimidade. Em poucos dias a lei foi reconhecida”.

## Produção de batata peruana aumentou 21,7% em 2019

**Data:** 30/10/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/peruvian-potato-production-increased-217-2019>



Produção de batata peruana aumentou 21,7% em 2019

De acordo com o relatório técnico 'Peru: Panorama Econômico Departamental' do Instituto Nacional de Estatística e Informática (INEI), baseado em informações fornecidas pelo Ministério da Agricultura e Irrigação (MINAGRI), a produção de batata atingiu 201.985 toneladas em agosto de 2019, ou seja, 21,7% a mais do que na safra de 2018, devido às maiores áreas colhidas e temperaturas normais.

Os departamentos que apresentaram comportamento positivo na produção de batata foram: Huanuco (49,5%), Ica (26,4%), Arequipa (21%) e Apurímac (16,4%), que juntos representavam 70,2% da produção nacional. Além disso, a produção aumentou em Ancash (94,5%), Piura (60,7%), Lima (53,1%), Cajamarca (17%) e Huancavelica (7,9%).

No entanto, diminuiu em Moquegua (-81,5%), Ayacucho (-81,4%), Junín (-15,7%), Amazonas (-15,4%), Tacna (-11,8%) e La Libertad (-8,7%).

# Importação de batata da Ucrânia mais alta do que nunca

**Data:** 13/11/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/ukraine-potato-import-higher-ever>



Ucrânia bate recorde de importação de batata

Em outubro, a Ucrânia importou 92.600 toneladas de batatas, o que excede o volume anual de importações.

Relatório da Associação Ucraniana de Horticultura (UHA):

“A situação crítica com o crescimento das importações de batata no país atingiu seu pico em outubro de 2019. Nesse mês, o recorde de importações foi novamente atualizado - 92.600 toneladas de batatas comerciais foram fornecidas ao país - o número mais alto na história da Ucrânia para o ano inteiro.”

“No total, desde o início da temporada 2019/20, a Ucrânia já importou mais de 142.000 toneladas de batatas, 529 vezes mais do que no período relevante da temporada anterior.”

Ao mesmo tempo, de acordo com os dados de monitoramento de preços fornecidos pela EastFruit, apesar do crescimento das importações de batata em setembro-outubro, os preços não diminuíram significativamente. O preço médio da batata durante o período coberto pelo relatório variou de 8 a 11 UAH por kg (32-44 centavos de dólar americano por kg). O preço atual da batata é de UAH 9 UAH por kg em média (cerca de 37 centavos de dólar por kg).

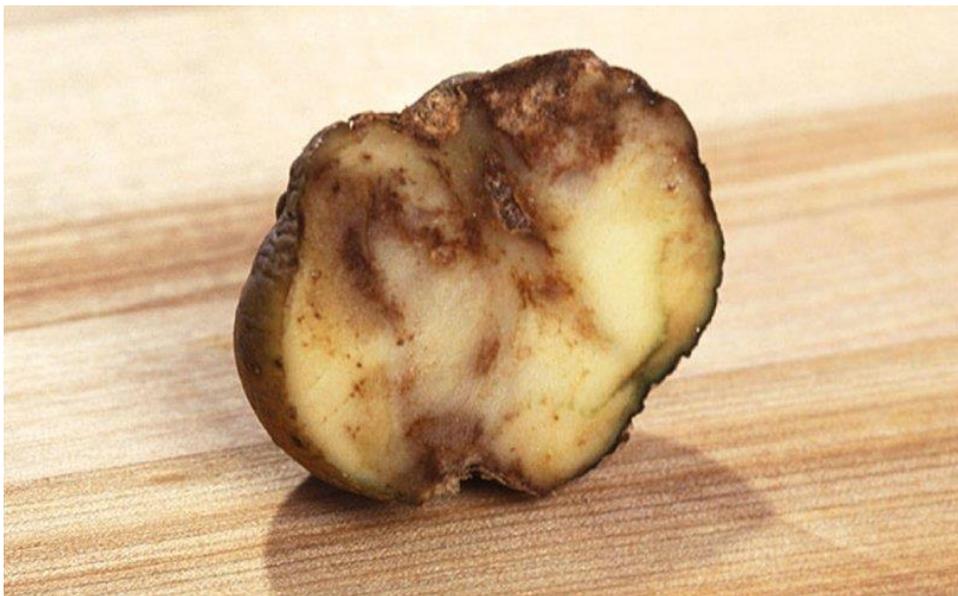
Note-se que os preços da batata na Ucrânia são mais altos em cerca de 10 centavos de dólar por kg, em média, do que na Polônia e em 20 centavos de dólar por kg que na Rússia, o que é mais do que o dobro. Uma parcela significativa de batatas fornecidas à Ucrânia é de origem russa, embora as batatas sejam oficialmente importadas para a Ucrânia principalmente da Bielorrússia, onde os preços da batata são duas vezes mais baixos do que na Ucrânia.

As importações diretas de batata da Federação Russa também foram registradas, uma vez que não há proibição de tais entregas.

## Phytophthora infestans, causando praga tardia nas batatas, tem um cúmplice de vírus

**Data:** 08/11/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/phytophthora-infestans-causing-late-blight-potatoes-has-virus-accomplice>



Batata infectada com a praga tardia (Cortesia: ARS / Scott Bauer)

Uma equipe de pesquisa identificou um vírus infectando *Phytophthora infestans*, o patógeno que causa a praga tardia em batatas e tomates, que parece aumentar a capacidade do patógeno de causar a doença.

Reportando na edição de setembro de 2019 da *Virus Research*, uma equipe do Serviço de Pesquisa Agrícola (ARS), da Universidade de Cornell (CU) e da Universidade de Rutgers anunciaram o patógeno semelhante ao fungo

que causou a fome da batata irlandesa na década de 1840 - *Phytophthora infestans* - pode ter tido uma "mão amiga" nos recentes surtos da onerosa doença nos Estados Unidos.

Nas variedades suscetíveis de batata e tomate, a praga tardia causa lesões e outros sintomas de doenças que destroem rapidamente as folhas, caule, frutas ou tubérculos das plantas. O patógeno perpetua seu ciclo de doenças, formando massas de esporos que se espalham para outros lugares com efeitos devastadores, observa Guohong Cai, patologista de plantas da Unidade de Pesquisa de Produção de Colheita e Controle de Pragas da ARS em West Lafayette, Indiana.

Historicamente, os pesquisadores da praga tardia concentraram sua atenção no estudo da virulência do patógeno, do ciclo da doença, das respostas das plantas hospedeiras, da capacidade de resistir ao fungicida e dos fatores ambientais que o favorecem. No entanto, pouca atenção foi dada a um vírus chamado PiRV-2, conhecido por residir em algumas cepas da praga tardia, incluindo o US-8. Este último foi detectado pela primeira vez em Nova York em 1992 e quatro anos depois se espalhou para outros estados produtores de batata e partes do Canadá.

Em colaboração com William Fry e Bradley Hillman, na Cornell University (CU) e na Rutgers University, respectivamente, Cai usou métodos moleculares para detectar o vírus em 73 amostras (ou "isolados") de ferrugem coletada na América do Norte, México, Estados Unidos, Holanda, Estônia e África do Sul.

Eles também usaram técnicas de mapeamento e sequenciamento de alto rendimento para identificar genes de peste tardia que foram "sub-" ou "sub-regulados" pelo vírus, encontrando 848 deles. A regulação positiva ou negativa dos genes refere-se ao seu papel no aumento ou na diminuição da atividade celular (como a produção de proteínas) em resposta a estímulos externos - neste caso, o PiRV-2.

Com base em suas análises, os pesquisadores descobriram o PiRV-2 em 11 dos 13 (85%) isolados do US-8 e três dos quatro isolados de outra linhagem norte-americana comum, o US-22. O PiRV-2 foi mais difícil de encontrar em isolados de praga tardia de outros países, incluindo o México, o centro de origem do patógeno e a maior fonte de diversidade genética.

Os pesquisadores também realizaram uma série de experimentos com placas de Petri usando folhas de batata de uma variedade suscetível para comparar a virulência da praga tardia com e sem PiRV-2, determinando que as culturas do patógeno com o vírus produziam de nove a 125 vezes mais esporos e causavam maiores lesões nas folhas. Guohong Cai, patologista de plantas da Unidade de Pesquisa de Produção e Controle de Pragas da ARS:

"O número de esporos produzidos por uma lesão da praga tardia é um fator importante nas epidemias da praga tardia."

"Mais esporos podem levar a mais transmissão e infecção" - um benefício, por sua vez, à própria sobrevivência e propagação do vírus. "

A prevalência do PiRV-2 na maioria dos isolados de ferrugem tardia US-8 testados sugere que poderia ter contribuído para o domínio e a persistência da linhagem nas culturas de batata e tomate nos EUA, em comparação com outras que surgiram e desapareceram desde que foram introduzidas no final dos anos 80.

É necessário um estudo mais aprofundado para determinar a prevalência do vírus entre todas as populações de praga tardia em todo o mundo e se isso tem implicações para novas maneiras de controlar a doença ou para prever sua gravidade nas lavouras.

## Frost termina colheita de batata em Manitoba

**Data:** 08/11/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/frost-ends-manitoba-potato-harvest>



É assim que a colheita da batata deve parecer, mas não é assim para os produtores de batata de Manitoba, que agora estão lidando com dois anos ruins de colheita seguidos. (Cortesia: Luc Gamache)

Na semana passada, o Frost encerrou a colheita de batata de Manitoba, deixando milhares de acres em terra.

É o segundo ano em que solos úmidos impedem que os produtores de batata tirem toda a safra antes que a geada pesada a arruine.

E embora os números finais não cheguem, estima-se que 12.000 acres de batatas no valor de mais de US \$ 50 milhões não foram escavados, diz Dan

Sawatzky, gerente da Associação de Produtores de Batata Keystone (KPGA), que representa a 52 batata processada da província produtores.

Dan Sawatzky, gerente da Associação de Produtores de Batata Keystone (KPGA):

"No ano passado, conversamos sobre isso sem precedentes, bem, este ano é muito pior do que vemos atualmente."

"Acabamos com cerca de 3,9 milhões de pesos abaixo do nosso volume contratado no ano passado."

Sawatzky disse essas palavras em uma entrevista em 25 de outubro, após a reunião do conselho consultivo dos produtores agrícolas da Keystone em Brandon. No outono passado, 5.200 acres não foram colhidos.

Ele disse à reunião que cerca de 70% da safra de batata foi colhida, deixando cerca de 15.000 acres não colhidos. Mais batatas foram colhidas de 25 a 27 de outubro, resultando em sua estimativa revisada de 12.000 acres, que será revisada ainda mais com a chegada de relatórios adicionais.

Até 31 de outubro, estima-se que 75% da colheita estava desativada. As temperaturas congelantes em torno de Carberry 23 de outubro danificaram as batatas naquela área, disse Sawatzky.

A colheita de batatas na província cessou após o início da temperatura fria, no final de 27 de outubro, e continuou por mais alguns dias, acrescentou. Quase todas as sementes e batatas de mesa foram colhidas.

Os agricultores esperam problemas de armazenamento este ano, devido ao estresse causado pela umidade, disse Sawatzky. Embora os produtores de batata sejam os mais atingidos, os processadores Manitoba - Simplot e McCain Foods em Portage la Prairie e McCain Foods em Carberry - também sofrerão, disse Sawatzky.

Ao contrário do ano passado, não parece que as fábricas de Manitoba poderão trazer batatas excedentes de Idaho para compensar as perdas aqui, disse ele. Talvez os processadores atualizem suas instalações, se não puderem operar com capacidade total, acrescentou.

Ele disse à reunião que cerca de 70% da safra de batata foi colhida, deixando cerca de 15.000 acres não colhidos.

Mais batatas foram colhidas de 25 a 27 de outubro, resultando em sua estimativa revisada de 12.000 acres, que será revisada posteriormente à medida que novos relatórios chegarem.

Em 31 de outubro, estima-se que 75% da colheita estava desativada. As temperaturas congelantes em torno de Carberry 23 de outubro danificaram as batatas naquela área, disse Sawatzky.

A colheita de batatas na província cessou após o início da temperatura fria, no final de 27 de outubro, e continuou por mais alguns dias, acrescentou.

Quase todas as sementes e batatas de mesa foram colhidas. Os agricultores esperam problemas de armazenamento este ano, devido ao estresse causado pela umidade, disse Sawatzky.

Embora os produtores de batata sejam os mais atingidos, os processadores Manitoba - Simplot e McCain Foods em Portage la Prairie e McCain Foods em Carberry - também sofrerão, disse Sawatzky.

Ao contrário do ano passado, não parece que as fábricas de Manitoba poderão trazer batatas excedentes de Idaho para compensar as perdas aqui, disse ele. Talvez os processadores atualizem suas instalações, se não puderem operar com capacidade total, acrescentou.

A KPGA está conversando com o governo de Manitoba em um esforço para acionar a ajuda por meio do AgriRecovery para as perdas de 2018.

## Índia: Demanda constante mantém os preços da batata de Bengala flutuantes

**Data:** 06/11/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/india-steady-demand-keeps-bengal-potato-prices-buoyant>



A demanda por batatas de Bengala continua firme, principalmente porque algumas culturas do sul foram danificadas este ano. Além disso, parte do cinturão produtor de batata no norte da Índia testemunhou um atraso na produção devido às condições climáticas. (Cortesia: Business Line)

Os preços da batata em Bengala Ocidental, na Índia, aumentaram quase 44% nos últimos dois meses, devido à demanda constante de outros Estados.

O preço de atacado da qualidade média (variedade Jyoti) do tubérculo está chegando perto de ₹ 1.300 por quintal, em comparação com ₹ 900 por quintal em setembro.

O preço de atacado da variante de melhor qualidade (batata Chandramukhi) está sendo vendido por cerca de ₹ 1.400 por quintal agora, em comparação com ₹ 1.080 por quintal em setembro.

### **Demanda firme**

As batatas de Bengala tradicionalmente abrem caminho para os vizinhos Odisha, Bihar, Assam e alguns outros estados do nordeste. No entanto, desta vez, uma boa quantidade de tubérculos também está sendo transferida para Andhra Pradesh e outros mercados do sul, que testemunharam uma queda na produção devido a danos às culturas, disse Patit Pavan De, ex-presidente da Associação de Armazenamento a Frio de Bengala Ocidental. Patit Pavan De, ex-presidente da Associação de Armazenamento Frio de Bengala Ocidental:

“A demanda por batatas de Bengala continua firme, principalmente porque algumas culturas do sul foram danificadas este ano. Além disso, parte do cinturão produtor de batata no norte da Índia testemunhou um atraso na produção devido às condições climáticas. Isso levou a atrasos de chegadas no mercado.”

### **Liberação de armazenamento a frio**

Apoiada pela demanda firme, os armazenamentos a frio foram capazes de descarregar cerca de 74% do estoque mantido nas lojas até agora este ano. O número foi muito menor, em torno de 68% no mesmo período do ano passado.

Bengala Ocidental produziu cerca de 90 a 95 mil toneladas de batata este ano, contra cerca de 100 mil toneladas em 2018. Perto de 66 mil toneladas foram armazenadas nos 400 frigoríficos espalhados pelo Estado este ano.

Patit Pavan De:

“Geralmente, nessa época do ano, quase 70% das ações são liberadas de armazenamentos frios. Mas este ano, o lançamento está perto de 74% devido à demanda firme. Esperamos que quase todo o estoque de batatas fique sem armazenamento frio até o final de novembro ou início de dezembro.”

# Cooperativa garante escoamento da batata de semente para Espanha

Data: 08/11/2019

Disponível em: <https://www.avozdetrasosmontes.pt/noticia/24191>



A Cooperativa Agrícola do Barroso (Coopbarroso) vai incentivar a produção de batata de semente, uma das “bandeiras” do concelho de Montalegre, garantindo o escoamento da produção para Espanha, adiantou hoje à Lusa o presidente.

“Os nossos vizinhos da Galiza (Espanha), sabem que a nossa batata de semente tem muita qualidade e esperam receber o nosso produto para depois distribuírem pelos seus produtores para eles produzirem batata de consumo”, explicou Nuno Sousa.

A Coopbarroso, em cooperação com o município de Montalegre, estabeleceram uma parceria com o Instituto para o Desenvolvimento Económico de Ourense (INORDE) para a comercialização da batata de semente para Espanha.

Assim, está a ser delineada uma estratégia para apoiar o produtor da batata base em todo o processo de produção, desde a sementeira, à colheita, até ao armazenamento, realçou.

A parceria prevê ainda uma espécie de caderno de encargos para os produtores, para que estes saibam como terão de produzir e o produto que é pretendido.

“Temos de produzir um produto que seja procurado no mercado”, assinalou, lembrando que a batata de semente de Montalegre foi em tempos “uma das bandeiras do concelho” e que pretende ver “o retomar da atividade junto dos produtores”.

Caso a produção seja de acordo com o estipulado, o INORDE garante o escoamento do produto, acrescentou Nuno Sousa.

O responsável pela Coopbarroso desde julho, altura em que entrou em funções a nova direção, espera agora uma “boa adesão” dos produtores locais.

“Atualmente os números não são bons, mas em função do que nos é oferecido pelo INORDE, com garantias de escoamento e preço, só não aproveitamos se não quisermos, pois temos todas as condições para produzir boa batata de semente”, atirou.

Para Nuno Sousa, esta é uma boa oportunidade para aumentar a “rentabilidade dos produtores” numa altura em que se lamentam “as faltas de oportunidades e a desertificação no interior”.

Também o presidente da Câmara de Montalegre, Orlando Alves, assinalou a oportunidade para “ampliar o desígnio da produção da batata de semente do concelho”.

“Somos o único concelho do país que está homologado e tem capacidade para a produção de batata de semente”, apontou, citado em comunicado no sítio oficial da Internet do município.

Segundo Orlando Alves esta aposta irá permitir “dar sustentabilidade ao território e contribuir para o Produto Interno Bruto Nacional (PIB)”.

Para o autarca, a região de Ourense, “é rica na produção de batatas, mas importa a semente da Polónia e da Irlanda”.

“Estamos a posicionar-nos para fazer contratos de escoamento em quantidade. Estamos a trabalhar com seriedade e rigor num desígnio muito nosso e para a sustentabilidade do território”, concluiu.

# Purê de batata roxa com noz moscada: receita combina sabores marcantes

**Data:** 12/11/2019

**Disponível em:** <https://cheffuncional.blogosfera.uol.com.br/>



Esse purê combina dois sabores marcantes e pode acompanhar muito bem pratos de peixes e frutos do mar pelo adocicado da batata ou então carnes vermelhas, pelo picante que a noz moscada oferece. É uma receita saudável digna de boa companhia. Já usei o purê para acompanhar um peito de pato e figo caramelizado. Crie bons pratos a partir dessa receita e depois me conta o que achou!

## Ingredientes

- 2 batatas roxas tamanho médio (400 g)
- 1 fio de Azeite de oliva extravirgem
- 1 colher de sopa de manteiga ghee
- Pimenta preta moída na hora
- Sal a gosto
- 3 folhas de Sálvia fresca
- 1 pontinha de colher de chá de noz moscada moída na hora (cuidado com o excesso, pode usar menos se quiser)

## Preparo

1. Cozinhe as batatas sem a casca até ficarem no ponto mole (para purê) e reserve.
2. Em um fundo de panela acrescente o azeite, a sálvia a pimenta e a noz moída. Deixe aquecer bem o azeite para soltar todo sabor dos temperos e então retire a sálvia. Baixe o fogo, acrescente as batatas já cozidas e picadas e amasse com um amassador de batatas até formar um purê liso e cremoso.
3. Acrescente 1/2 copo de água do cozimento da batata para mexer bem e por último sal e manteiga ghee.
4. Cozinhe por 5 a 10 minutos em fogo baixo mexendo com colher de pau.