

BATATA - SINOPSE VIRTUAL

19/2019

Batata: Safra de inverno 2019 registra um dos maiores preços em 18 anos

Data: 27/11/2019

Disponível em:

<https://www.noticiasagricolas.com.br/noticias/hortifruti/247587-batata-safra-de-inverno-2019-registra-um-dos-maiores-precos-em-18-anos.html#.XeFr4ZNKjcd>

As cotações médias da batata especial tipo ágata, na temporada de inverno 2019, estiveram entre as maiores já registradas nos últimos anos. Considerando-se os valores (já com a inflação), a média de julho a novembro, de R\$ 93,60/sc de 50 kg, no atacado paulistano, foi a sexta maior para a safra desde 2001.

Os meses de agosto e setembro, considerados como pico de oferta e, conseqüentemente, de valores mais baixos, neste ano, se destacaram pelo lado contrário: as médias da batata ágata especial, no atacado paulistano, ficaram em R\$ 117,61/sc e R\$ 89,03/sc, respectivamente.

No entanto, no final da safra deste ano (outubro e novembro), as cotações caíram consecutivamente – justamente no período em que a batata começa a se valorizar. Um dos principais motivos foi que, na expectativa de valorização no final da safra, alguns produtores retardaram a colheita, gerando acúmulo de oferta. Além disso, o maior tempo de permanência dos tubérculos no solo, juntamente com o calor excessivo dos últimos meses, reduziram a qualidade do produto.

Ainda, alguns produtores, na tentativa de "fugir" do pico de oferta de Vargem Grande do Sul (SP), optaram por deslocar o calendário de plantio, a fim de colher nos últimos meses da temporada. Mesmo assim, em todos os meses da safra, os preços médios se mantiveram acima dos custos de produção. No entanto, em outubro e novembro, os produtores que ofertaram batatas de pior qualidade e registraram produtividade mais baixa não tiveram receitas positivas.

Ceasa Curitiba apresenta nova cultivar de batata

Data: 27/11/2019

Disponível em:

<http://www.aen.pr.gov.br/modules/noticias/article.php?storyid=104801&tit=Ceasa-Curitiba-apresenta-nova-cultivar-de-batata>

A Ceasa Paraná apresenta no dia 4 (quarta-feira), em sua unidade em Curitiba, a cultivar da batata BRS F63 Camila, desenvolvida pelo Programa de Melhoramento Genético da Embrapa. A oficina será no Espaço Cidadania e Saúde ao lado do Banco de Alimentos.

“Faremos uma apresentação para os produtores e atacadistas sobre a cultivar dessa batata, que tem um alto potencial produtivo, e também com sabor característico”, diz Antônio Leonardecz, diretor técnico da Ceasa Paraná.

A BRS Camila apresenta teor médio de matéria seca nos tubérculos, que permite maior versatilidade na culinária. Com textura firme no cozimento, e sabor característico, o tubérculo é adequado inclusive para cozinha especializada na preparação de saladas e pratos finos.

A cultivar foi desenvolvida para atender as crescentes exigências dos consumidores brasileiros. Seu maior conteúdo de matéria seca propicia maior vida útil dos tubérculos depois de colhidos e textura firme depois de cozida.

A cultivar da batata, denominada *Solanum tuberosum*, BRS Camila, registrada no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, como BRS F63, foi lançada em 2015. Segundo os técnicos da Embrapa, essa espécie tem como características o alto potencial produtivo de tubérculos comerciais e vida de prateleira longa.

Possui como diferenciais, além de elevado rendimento de tubérculos com características comerciais, a resistência ao vírus Y, doença que causa degeneração das sementes e reduz a produtividade das lavouras. Essa resistência possibilita maior número de multiplicações da semente, sem perda de vigor, tornando-a mais barata e de melhor qualidade. É indicada para plantio na região Sul do país.

A cada ano, diversas cultivares são lançadas através dos programas de melhoramentos. Ainda segundo os técnicos da Embrapa, as diferenças morfológicas são cada vez mais sutis. Atualmente, constam no Registro Nacional de Cultivares 211 cultivares de batata.

PRATOS E DEGUSTAÇÃO - Após a apresentação técnica, haverá degustação de pratos elaborados de batata feitos pelos chefes de cozinha Vavo Kriek, Alê Gonçalves e Fernando Matshushita.

SERVIÇO: Apresentação da Cultivar Batata BRS F63 – Camila.

Data: 4 (quarta-feira).

Horário: 10 horas.

Local: Espaço Ceasa Cidadania e Saúde - BR-116, quilômetro 111, nº 22.881, bairro Tatuquara , Curitiba – PR. Mais informações: (41) 3348-6690.

Registrada solução contra ferrugem e mofo na batata e tomate

Data: 29/11/2019

Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/registrada-solucao-contraferrugem-e-mofo-na-batata-e-tomate_427028.html

Um novo fungicida para prevenir e controlar a ferrugem e o mofo cinzento nas culturas da batata e do tomate foi registrado recentemente no Brasil. Trata-se do produto técnico Fluazinam (980g/kg), produzido pela Jiangyin Suli Chemical Co Ltda., e foi lançado sob o nome comercial de Fusaide.

De acordo com a fabricante, o Fluazinam possui um amplo espectro bactericida e é eficaz no controle de fungos, prodridão, sarna e requeima. No Brasil, o produto é amplamente utilizado como ingrediente ativo no tratamento de sementes, para prevenir e controlar doenças transmitidas na soja, cana-de-açúcar e feijão.

A Suli possui registros na China de fluazinam técnicos e produtos misturados, como o Fluazinam 50% WG. A Suli conseguiu, através de sua agente ProRegistros, duas liberações de defensivos no Brasil. A empresa possui ainda, além desses, vários outros produtos na fila, e tem apoiado parceiros no mercado brasileiro no processo de registro de formulações de fluazinam.

“Atualmente, o Fluazinam é o único desacoplador de fosforilação oxidativa mitocondrial disponível que não possui resistência cruzada aos agentes existentes. Por meio de sua ação na ATP sintase, elimina a correlação entre oxidação e fosforilação no final da cadeia respiratória, retirando o potencial eletroquímico gerado pela transferência de elétrons, enquanto a velocidade e a atividade bactericida do produto parecem ser melhores do que compostos similares . Os locais de ação múltipla da ATP sintase são controlados por polígenos, enquanto o risco de causar resistência é muito baixo e há pouca resistência relatada em todo o mundo”, afirma o portal chinês Agropages.

Além disso, na China, Estados Unidos e Taiwan (China), o Fluazinam também é registrado como um acaricida, também chamado de miticida, para o controle de Ácaro purpúreo. De acordo com o Agropages, a Suli dedica-se ao desenvolvimento, registro, produção e comercialização de pesticidas eficazes e com baixa toxicidade e é a principal fabricante chinesa de clorotalonil, azoxistrobina, cimoxanil e diflubenzuron.

Resumo de importações de batata dos EUA

Data: 26/11/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/us-potato-imports-down-whole-despite-gains-several-categories>



No geral, as importações de batata dos EUA caíram ligeiramente durante o primeiro trimestre (julho - setembro) da campanha de julho de 2019 - junho de 2020 em comparação com o ano anterior, com queda de 12% em volume e 2% em valor.

A queda nas importações de novos produtos nesse período - de 77.496 para 50.343 toneladas (MT), uma queda de 35% - impulsionou em grande parte a tendência de queda, ofuscando o crescimento nos setores desidratado, de chips e de sementes.

Dos três setores, as importações de sementes aumentaram mais, atingindo 41 MT, registrando um aumento de 116% em relação a julho de 2018 - setembro de 2018, totalizando 19 MT. As importações de batatas desidratadas também aumentaram significativamente no último trimestre, com 25.882 MT em volume reportado equivalente a um aumento de 43% em relação ao número de julho de 2018 a setembro de 2018 de 18.161 MT.

Resumo de importações de batata dos EUA - setembro de 2019

As importações de batata dos EUA têm crescido constantemente com base no aumento da demanda por batatas no mercado dos EUA. As importações registraram 1.529.400 MT para a campanha de julho de 2018 a junho de 2019, representando um aumento de 4% no valor em relação ao total do ano anterior.

Dada a redução da produção de batata nos EUA para a safra de outono de 2019 e a recuperação da produção na UE, prevê-se que as importações voltem a crescer novamente a partir de 2020.

Para uma visão mais detalhada das importações de julho de 2019 a setembro de 2019, consulte os relatórios em anexo. O TradeStats NW compila esses números com base nos dados do Departamento de Comércio. A Potatoes USA não se responsabiliza pelo conteúdo desses relatórios ou pelas consequências de ações tomadas com base nas informações aqui contidas. 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.

Suecos desenvolvem batata geneticamente modificada

Data: 25/11/2019

Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/suecos-desenvolvem-batata-geneticamente-modificada_426818.html

A batata editada contém apenas amido à base de amilopectina

Cientistas suecos desenvolveram uma batata geneticamente modificada de maneira mais sustentável para a produção de amido. A batata editada contém apenas amido à base de amilopectina, sem amilose como nas batatas convencionais.

O último precisa ser extraído com produtos químicos com alto impacto ambiental, alto consumo de energia e pegada de carbono para fins industriais, como fabricação de papel, tecido ou adesivo. A batata cultivada (*Solanum tuberosum*) é muito problemática em termos de melhoramento genético.

Ela é uma cultura tetraplóide, o que significa que possui quatro conjuntos de cromossomos e é amplamente uma cultura heterozigótica, o que torna a pesquisa e o aprimoramento da batata através do cruzamento tradicional um grande desafio. Por meio de aplicativos específicos de edição de genoma,

um ou alguns recursos podem ser adicionados a uma variedade comercial de batata, portanto, o cruzamento de longo prazo e caro pode ser evitado. Nos últimos anos, a edição do genoma através do TALEN ou CRISPR-Cas9 tem sido usada para estudar e desenvolver características comercialmente importantes em batatas, características que, de outra forma, seriam muito difíceis e demoradas para incluir nas tecnologias de melhoria tradicional. Agora, antes de entrar nos benefícios, isso deve ser considerado primeiro: o amido de batata normal contém dois tipos de moléculas, amilopectina (aproximadamente 80%) e amilose (aproximadamente 20%). E é a mistura desses dois e os problemas resultantes da retrogradação do amido, que bloqueiam o uso ideal desses dois polímeros diferentes. Até agora, para lidar com isso, o amido nativo precisa ser quimicamente modificado.

Apesar de muita chuva, a colheita britânica de batata está 89% concluída

Data: 17/11/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/despite-much-rain-british-potato-harvest-89-complete>



Os agricultores britânicos perseveraram diante da adversidade para concluir 89% da colheita de batata durante o ano mais chuvoso desde 2012.

Os agricultores britânicos perseveraram diante da adversidade para concluir 89% da colheita de batata durante o ano mais chuvoso desde 2012.

Devido ao sucesso da colheita e do volume de safras armazenadas, espera-se que os assados e batatas fritas de Natal sejam seguros.

No entanto, o desafio para os agricultores que ainda não conseguem cultivar devido ao solo úmido ou inundado será agora o fluxo de caixa e o custo da mão-de-obra enquanto as máquinas ficam ociosas.

David Eudall, Chefe de Inteligência de Mercado Arável da AHDB:

“Os agricultores trabalharam em condições desafiadoras para colher a maioria das batatas plantadas este ano, o que é um testemunho de sua resiliência.”

“No entanto, para aqueles que não conseguiram levantar no início do ano, o solo saturado ou inundado está afetando sua capacidade de acessar a colheita. Particularmente no noroeste do país, Yorkshire e Lincolnshire.”

Os dados atuais mostram que agora é improvável que dois a três por cento da colheita sejam levantados devido à degradação da qualidade dos solos saturados.

David Eudall:

“Esse número pode aumentar à medida que entramos em dezembro, se as condições climáticas não melhorarem. Para o restante das batatas no solo, continuará sendo uma questão de saber se a qualidade será mantida para elevação no Ano Novo.”

“Financeiramente, será um período desafiador para aqueles que não conseguiram levantar a colheita durante o clima mais seco e os produtores monitorarão a drenagem e a profundidade das geadas de inverno com cuidado, pois isso afetará o que é recuperável.”

Historicamente, 2012 foi o último ano mais chuvoso, quando 375 mm de chuva caíram no Reino Unido, mas não tão úmido quanto o ano 2000, quando um total de 498 mm atingiu o país, de acordo com dados do centro meteorológico da AHDB.

Milhares de acres de batata de semente no Vale do Rio Vermelho vão para o lixo

Data: 25/11/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/thousands-seed-potato-acres-red-river-valley-will-go-waste>



Sander Dagen, um produtor de batatas de Karlstad, Minnesota, verifica um armazém onde ele e seu pai e irmão armazenam batatas na segunda-feira em Karlstad. (Cortesia: Eric Hylden | Grand Forks Herald)

A Sander Dagen criou uma safra excepcional de batata de semente este ano em Karlstad, Minnesota. Isso o torna ainda mais difícil, pois ele é forçado a abandonar aproximadamente 80% de seus acres porque não pode colhê-los.

Sander Dagen, um produtor de batata de semente de Karlstad, Minn:

“Você passa um ano planejando isso.”

“Ter que destruí-los é um pouco triste, com certeza.”

O agricultor de Karlstad, como outros produtores de batata de semente no Vale do Rio Vermelho, teve que abandonar acres porque o tempo chuvoso atrasou a colheita por várias semanas. Após chuvas e neve, temperaturas congelantes destruíram a colheita.

A família de Dagen, que cultivava batatas de semente por 101 anos, perdeu hectares devido às fortes chuvas de verão que abafaram a colheita, mas nunca uma quantidade tão grande durante a colheita, disse ele. Dagen perdeu individualmente 69 de seus 85 acres de batata-semente.

No geral, Dagen, seu irmão Brooks e seu pai Justin perderam cerca de um terço de seus 400 acres coletivos.

Este ano, o Departamento de Agricultura de Minnesota certificou 4.933 acres de batatas de semente no estado, disse Eric Byre, gerente de proteção de plantas do Departamento de Agricultura de Minnesota. No entanto, a certificação foi feita antes da colheita e não reflete as perdas.

Eric Byre, gerente de proteção de plantas do Departamento de Agricultura de Minnesota:

“Os cultivadores que estavam no Vale do Rio Vermelho são os que mais impactaram.”

“A área cultivada com batata de semente perto de Stephen, Minnesota, por exemplo, não foi totalmente colhida, e um agricultor perto de Nielsville, Minnesota, colheu apenas um terço de seus acres.

A história é semelhante no lado de Dakota do Norte do Rio Vermelho, onde a maior parte das batatas que não foram colhidas está no Vale do Rio Vermelho, disse Ken Bertsch, comissário do Departamento de Sementes do Estado de Dakota do Norte.

Pouco mais de 70% - ou 9.465 acres - das batatas de semente de Dakota do Norte que foram inspecionadas pelo Departamento de Sementes do Estado de Dakota do Norte estão no Vale do Rio Vermelho, disse ele.

Sander Dagen:

“É muito difícil.”

“Nunca vi uma queda como essa. Eles simplesmente não conseguiram obter a área cultivada.”

“Foram os 300% de precipitação média que tivemos em setembro e outubro que fizeram de nossos campos uma lama pegajosa que não conseguia segurar o trator, observando que cerca de 12 centímetros de chuva caíram durante os dois meses.”

“Saímos para o meu campo em 10 de outubro com botas sujas e afundamos até os tornozelos.”

“Eles finalmente congelaram no dia 3 de outubro. Isso levou as batatas à sua destruição final.”

“As perdas nas colheitas são difíceis em qualquer época do ano, mas custa mais quando ocorre no outono.”

“Este ano tivemos uma colheita bonita. Você continua gastando com insumos a temporada inteira, enquanto que se ele tivesse se afogado em junho ou julho, você teria parado de colocar dinheiro nele. É realmente decepcionante gastar todo esse dinheiro, gastar todo esse tempo.”

Dagen, 25 anos, cultiva apenas há cinco anos, então o impacto financeiro será significativo. Ele ainda não tem certeza se suas perdas de batata-mente serão cobertas pelo seguro de safra federal. Mesmo que isso aconteça, ele cobrirá apenas uma parte da perda.

Este ano reiterou para Dagen e sua família que, por mais que trabalhem na fazenda, o resultado não está inteiramente em suas mãos, disse ele.

Dagen:

“Aprendemos quando se trata de agricultura, a fé supera a habilidade e todas essas coisas estão fora de controle.”

“Deus está no controle.”

“Felizmente, toda essa chuva ocorre apenas uma vez em cem anos. É o otimismo natural que os agricultores têm.”

Agricultor da sexta geração, Dagen já está preparando suas máquinas para a temporada agrícola de 2020 e espera que seja melhor.

Batatas ganham destaque nas mesas chinesas

Data: 29/11/2019

Disponível em: <https://www.papachile.cl/papas-ganan-protagonismo-en-las-mesas-chinas/>



As batatas são tradicionalmente usadas na culinária chinesa como acompanhamento de outros pratos, em vez de um produto alimentar básico, como trigo ou arroz.

No entanto, cientistas chineses desenvolveram maneiras de preparar mais de 300 tipos de pratos principais da rica cultura culinária do país asiático com batatas, como Mantou (rolos chineses cozidos no vapor) e macarrão chinês.

A China possui a maior área de plantio e a maior produção de batata do mundo. No entanto, a colheita não se adaptou aos hábitos e gostos alimentares chineses como alimento básico, principalmente por causa da falta de proteínas do glúten, bem como por sua ductilidade e plasticidade.

Os especialistas acreditam que a batata contém abundantes componentes nutricionais e funcionais, portanto sua conversão em alimentos básicos pode promover nutrição e saúde.

Da mesma forma, o tubérculo poderia ajudar a otimizar a estrutura agrícola da China, aliviar a pressão sobre os recursos e o meio ambiente, garantindo a segurança alimentar e ajudando a alcançar o desenvolvimento sustentável.

Cientistas do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos, subordinado à Academia de Ciências Agrícolas da China (CAAS), desenvolveram tecnologias de processamento para fabricar alimentos básicos, como macarrão chinês, Mantou e Baozi (pães recheados) ao vapor).

Os produtos entraram nos mercados chineses. Os pesquisadores do CAAS acreditam que as commodities de batata terão uma perspectiva mais ampla nos países ao longo da Strip and the Road.

A tecnologia foi apresentada durante o Fórum de Ciência e Tecnologia para o Desenvolvimento Agrícola e Rural da China 2019, realizado em Nanjing, capital da província de Jiangsu.

Doze alimentos com mais potássio do que a banana

Data: 16/11/2019

Disponível em: https://www.agrolink.com.br/noticias/suecos-desenvolvem-batata-geneticamente-modificada_426818.html

O potássio é um mineral essencial para a vida humana. Por ter uma ação ativa na saúde muscular, óssea, nervosa e circulatória, o potássio é um dos protagonistas na prevenção de doenças cardiovasculares e ainda um dos principais impulsionadores de uma melhor saúde mental.

Este mineral é ainda responsável por manter a regulação do organismo, mas também ajuda a controlar o peso. Aliviar as dores, combater o stress e ansiedade, equilibrar os níveis de fluidos e estimular o uso de cálcio são outras das suas funções.

Para quem pensa na banana como a principal fonte de potássio, engana-se. Apesar da fruta ser um dos alimentos com maior teor do mineral (422 mg por unidade média), alimentos como a batata doce também são uma excelente fonte de potássio (uma vez que uma unidade de tamanho médio oferece 542 mg deste mineral, cerca de 12% da dose diária recomendada - que é de 4,700 mg por adulto saudável), segundo a revista Prevention.

Já a batata tradicional oferece 941 mg de potássio e o molho de tomate (preferencialmente caseiro) equivale a 728 mg (quantidade por chávena).

No leque de alimentos com mais potássio do que a banana estão ainda a melancia (641 mg em duas fatias), espinafres congelados (540 mg por chávena), a beterraba (518 mg por chávena) e o feijão preto (739 mg por chávena). O atum em lata, por sua vez, oferece 487 mg e o edamame cerca de 676 mg por xícara.

A abóbora-manteiga é também uma excelente fonte de potássio, bastando uma chávena deste alimento para oferecer 582 mg do mineral. Para quem pretende comer um snack saudável e com bons níveis de potássio, o iogurte é uma ótima opção, uma vez que a versão natural sem açúcar e sem sabores contém 573 mg de potássio.

E qual a melhor fonte de potássio de todas? O feijão branco. Segundo a publicação uma simples chávena desta leguminosa cozida oferece nada mais, nada menos do que 1,189 mg do mineral.

Pepsico lança o BIO da Lay no mercado espanhol, suas primeiras batatas fritas orgânicas

Data: 28/11/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/news/2019/pepsico-launches-lays-bio-spanish-market-its-first-organic-potato-chips>



A PepsiCo está lançando suas primeiras batatas fritas 100% orgânicas: a BIO da Lay no mercado espanhol. O novo produto possui a certificação europeia que garante o cultivo orgânico de seus ingredientes, além da ausência de aditivos.

Este novo produto é feito com batatas cultivadas localmente e óleo de girassol orgânico de alta qualidade. Isso, juntamente com um cuidadoso processo de produção, resulta em uma textura crocante e um sabor delicioso. Com este lançamento, a Lay's mostra seu compromisso em oferecer um produto que atenda às demandas dos consumidores, dada a crescente preferência por produtos orgânicos, sustentáveis e ecológicos; um segmento de mercado que cresceu 35% em 2018.

A nova BIO da Lay está disponível em sacos de 100 gramas e pode ser comprada nos supermercados Carrefour em toda a Espanha.