

CIRCULAR TÉCNICA

n. 236 - março 2016

ISSN 0103-4413



Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Departamento de Informação Tecnológica

Av. José Cândido da Silveira, 1.647 - União - 31170-495
Belo Horizonte - MG - site: www.epamig.br - Tel. (31) 3489-5000



Produção e qualidade de batata palha no Sul de Minas¹

*Joaquim Gonçalves de Pádua²
Thaís Helena de Araujo³
Hugo Adelante de Mesquita⁴
Emerson Dias Gonçalves⁵*

INTRODUÇÃO

A batata frita na forma palha é um dos segmentos de processamento que mais cresce no Brasil, principalmente na região Sul de Minas, onde se concentra um grande número de pequenas indústrias. Além de não ser influenciado pelo mercado externo, como acontece no segmento da batata pré-frita congelada, esse tipo de processamento exige menor investimento em infraestrutura e na qualidade da batata como matéria-prima. Tais fatores reduzem o custo de produção e aumentam a competitividade no mercado, podendo atender aos consumidores de todas as classes de renda, em especial àqueles de baixa renda. Além dessas vantagens, a batata palha dispensa o preparo, uma vez que já está pronta para o consumo. Apresenta ampla versatilidade de uso, pode acompanhar os mais diversos tipos de pratos, de preferência da culinária brasileira, e seu consumo vem crescendo a cada ano.

Por essas razões, é crescente o surgimento de pequenas indústrias de processamento de batata que, de acordo com dados levantados em 2010 e citados por Ribeiro et al. (2012), das 124 unidades no estado de Minas Gerais, 65 estavam localizadas na região Sul. Esses autores ressaltam a importância da modernização dessas indústrias na colaboração para o sucesso da bataticultura, com geração de em-

pregos e renda aos municípios produtores, além do aumento de opções de mercado, tanto para o produtor, quanto para o consumidor.

Entretanto, essa atividade apresenta desafios que precisam ser superados a curto e a médio prazos, com o intuito de atender a todos os elos da cadeia, do produtor até o consumidor final.

ATRIBUTOS DE QUALIDADE DA BATATA PARA FRITURA

Como em todas as formas de fritura, é recomendável que a batata apresente: maior conteúdo de massa seca, para evitar o excesso de absorção de gordura ou de óleo (encharcamento) e conferir maior crocância ao produto final; baixo porcentual de açúcares redutores, para evitar o escurecimento das fritas, que, além de prejudicar a aparência, confere sabor amargo ao produto e uniformidade do calibre dos tubérculos, para facilitar o descascamento, reduzir as perdas neste processo e permitir filetes do mesmo tamanho após o corte e, conseqüentemente, fritura uniforme. Esses atributos estão ligados a fatores genéticos, podendo ser condicionados pelo ambiente de cultivo.

Por essa razão, a escolha da cultivar adequada e o manejo apropriado do cultivo são imprescindíveis para a qualidade final da batata frita (PÁDUA

¹Circular Técnica produzida pela EPAMIG Sul, (35) 3821-6244, epamigsul@epamig.br

²Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG Sul-CEMF, Maria da Fé, MG, padua2008@gmail.com

³Eng^a Agr^a, M.Sc., Doutoranda Fitotecnia USP-ESALQ, Piracicaba, SP, nena.pa@hotmail.com

⁴Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG Sul, Lavras, MG, adelante@epamig.ufla.br

⁵Eng^o Agr^o, D.Sc., Pesq. EPAMIG Sul-CEMF, Maria da Fé, MG, emerson@epamig.br

et al., 2012). Outros requisitos merecem atenção especial, como a qualidade e a temperatura do óleo no processo de fritura.

Atualmente, há uma reduzida oferta de novas cultivares para atender às demandas dos produtores, das indústrias e dos consumidores, assim como certa resistência do setor produtivo pela busca e adoção de novas alternativas de cultivares em relação àquelas utilizadas tradicionalmente, em sua maioria, suscetíveis a doenças e pouco adaptadas às condições ambientais brasileiras, necessitando de grande utilização de insumos, o que dificulta a sustentabilidade da cultura nas esferas econômica e ambiental (HIRANO; SILVA, 2012).

ASPECTOS RELACIONADOS AO MERCADO E AO PROCESSAMENTO

No Brasil, para o mercado da batata in natura, predomina a cultivar Ágata, com cerca de 70% da área cultivada, seguida da 'Asterix', 'Cupido', 'Caesar' e 'Markies', sendo todas essas de origem holandesa. Dessas, as cultivares Asterix, Caesar e Markies são as mais adequadas para a indústria de batata palha, por apresentar conteúdo de massa seca superior ao da cultivar Ágata. Esta, por sua vez, é mais indicada para cozimento, e, por apresentar baixo conteúdo de massa seca não é indicada para fritura (RIBEIRO; RIBEIRO; PINTO, 2012).

Dentre as cultivares nacionais, que ocupam uma fatia pequena do mercado, ressaltam-se a 'BRS Ana', 'BRS Pérola', 'BRS IPR Bel', 'Cristal' e 'Catucha' que são produtivas e se destacam daquelas importadas pela resistência a doenças e adaptação às condições climáticas brasileiras, além de apresentarem bom conteúdo de massa seca e serem adequadas para a produção de batata palha (HIRANO; SILVA, 2012; PÁDUA et al., 2012). De acordo com Pádua et al. (2012) alguns fatores, como a exigência do mercado por tubérculos de boa aparência, o deficiente Programa de Produção de Batata-Semente em nível nacional, e a desorganização da cadeia produtiva que compromete o planejamento da produção, podem ser responsáveis pela dificuldade na aceitação das cultivares nacionais.

Paradoxalmente ao que já foi citado sobre as cultivares mais adequadas ao processamento de batata palha, grande parte das pequenas indústrias ainda faz uso da cultivar Ágata, imprópria para a fritura. E a explicação para esse fato pode ser elucidada por Santos (2009) ao descrever o histórico desse processamento. Segundo esse autor, na década de

1990, no município de Ipuiúna, Sul de Minas, houve maior oferta de batata no mercado e os produtores foram obrigados a descartar milhões de toneladas, o que causou um grande prejuízo aos produtores e ao município. Diante desse cenário, surgiram os produtores pioneiros de batata palha, que não tinham outra opção a não ser processar o produto da sua lavoura. E, a partir daí, a indústria passou a utilizar o excedente de produção, ou mesmo aquele tubérculo que, por apresentar algum tipo de defeito, seria classificado impróprio para o mercado da batata in natura. Esse procedimento é seguido até os dias de hoje por grande parte da indústria de batata palha no Sul de Minas. Arelado ao fato da obtenção de matéria-prima a um custo reduzido, além da praticidade de obter a batata lavada e, às vezes, até classificada, quando o produto é adquirido nas beneficiadoras, torna mais difícil a prática da opção por novas cultivares, mesmo sabendo serem estas mais adequadas ao processamento e que irá resultar em produto de melhor qualidade. Além dessa prática, Santos (2009) cita como outras dificuldades para a modernização e melhor tecnificação desse setor: o pequeno capital para investimento, a falta de experiência na gestão do negócio, a competitividade do mercado e a falta de financiamento em longo prazo e com juros mais acessíveis.

Segundo Ribeiro, Ribeiro e Pinto (2012) mesmo considerando o aumento da produtividade e da capacidade dos produtores em utilizar tecnologias cada vez mais inovadoras no setor produtivo, a cadeia produtiva da batata apresenta ainda grandes obstáculos no setor da comercialização, onde o atacadista ou o corretor estabelece o preço de mercado em função da oferta do produto, o que se deve à falta de planejamento e estudo de mercado pelo produtor. Esse comportamento faz com que ocorram períodos de grandes oscilações nos preços e irá afetar também a indústria de processamento de batata palha que não pode contar com a disponibilidade de matéria-prima durante todos os meses do ano, e com garantia de valores do produto, gerando insatisfação e conflito entre o produtor e o proprietário da indústria.

Segundo Rocheto (2012), os interesses econômicos dos dois setores (produtor e indústria) são conflitantes, mas acredita-se que, com o amadurecimento das relações entre a indústria e o produtor no Brasil, esses conflitos tendem a se ajustar de forma mais tranquila. Esse procedimento de uso de matéria-prima inadequada, além de comprometer o rendimento e a qualidade do produto acabado, ainda

gera outros agravantes, como uso de óleo ou gordura vegetal de baixa qualidade e reaproveitamento desse óleo por diversas vezes (quando ocorre número de frituras maior, com alterações em suas propriedades); uso indiscriminado de agentes químicos de ação clarificante, para melhorar a aparência da batata frita, e o uso excessivo de sal (cloreto de sódio), para mascarar o sabor indesejável ocasionado pela matéria-prima inadequada.

Rodrigues et al. (2010) analisaram cinco marcas de batata palha, coletadas em supermercados de Campos dos Goytacazes, RJ, e avaliaram as seguintes características: teores de proteína, fibras, lipídios totais, cinzas, sódio e umidade. Observaram que os teores de lipídios totais na batata palha variaram entre 32% e 57%, com média de 41%, e citaram que, pelo fato de a batata palha apresentar grande superfície de contato, é de se supor que o alimento absorva maior quantidade de gordura ou óleo durante a fritura. Chamam a atenção, também, para os casos em que a batata palha é adicionada a pratos prontos, como, por exemplo, cachorro-quente, stroganoff e salpicão, quando esta irá contribuir para elevar o valor energético da refeição.

O desvio-padrão mais elevado nos teores de nutrientes foi o de valor energético, sódio e, principalmente, potássio, encontrados entre lotes dos mesmos produtos e também entre as marcas. No caso do sódio, o desvio foi de até 51% acima do limite tolerado em 67% das marcas analisadas. Segundo Rodrigues et al. (2010), essa diferença pode ser explicada pela falta de controle de qualidade durante a fabricação desses alimentos e nas quantidades de potássio entre as batatas utilizadas.

Além desses desafios, cita-se a rede informal e irregular de comercialização, na qual alguns comerciantes adquirem a batata palha processada de terceiros, embalada em sacos plásticos que comportam grandes volumes e sem nenhuma rotulagem e/ou identificação. Em seguida, essa batata palha é embalada em pacotes menores, com a marca do comerciante adquirente, e colocada no mercado sem que haja identificação da origem do produto. Essa atividade informal obstrui a fiscalização dos órgãos responsáveis pela qualidade do produto, o que pode comprometer a segurança alimentar.

Numa análise de rotulagem realizada com cinco marcas comerciais de batata palha, Rodrigues et al. (2010) detectaram que duas destas não continham informação nutricional e que, em todas as

marcas avaliadas, foram detectados nutrientes em quantidade superior ou inferior aos valores declarados nos rótulos das embalagens, ultrapassando a margem de erro prevista na legislação vigente. Verificaram, ainda, que a maioria das marcas comercializadas estava com falhas na informação nutricional.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ações devem ser desenvolvidas para esclarecer e orientar os diversos segmentos de produção, industrialização, comercialização e consumo para a adoção das práticas adequadas à segurança alimentar e para coibir transgressões à legislação vigente.

Com o intuito de colaborar com a superação desses desafios, a pesquisa agropecuária vem desenvolvendo trabalhos com a avaliação de cultivares em diversos ambientes de cultivo, visando selecionar materiais com aptidão para o processamento de batata palha (Fig. 1), e que sejam competitivos em termos de rendimento e custo de produção com aquelas cultivares que não apresentam aptidão para fritura, mas que são tradicionalmente utilizadas por algumas indústrias.



Figura 1 - Contraste das amostras de batata palha da cultivar Atlantic e da cultivar Ágata para os atributos, qualidade e aparência

NOTA: A - Cultivar de batata apta ou adequada para fritura, apresenta filetes mais leves e soltos, crocantes, com coloração clara atraente e melhor sabor. B - Cultivar inapta e inadequada para fritura, com filetes encharcados, coloração amarelo-escuro e sabor menos agradável.

Fotos: Thais Helena de Araújo

REFERÊNCIAS

- HIRANO, E.; SILVA, G.O. Batata-semente: busca pela auto-suficiência e qualidade. **Informe Agropecuário**. Batata: tecnologias e sustentabilidade da produção, Belo Horizonte, v.33, n.270, p.14-19, set./out. 2012.
- PÁDUA, J.G. et al. Cultivares: a escolha correta faz a diferença. **Informe Agropecuário**. Batata: tecnologias e sustentabilidade da produção, Belo Horizonte, v.33, n.270, p.30-39, set./out. 2012.
- RIBEIRO, J.D.R.; RIBEIRO, G.H.M.R.; PINTO, C.A.B.P. Evolução e desafios da bataticultura em Minas Gerais. **Informe Agropecuário**. Batata: tecnologias e sustentabilidade da produção, Belo Horizonte, v.33, n.270, p.7-13, set./out. 2012.
- ROCHETO, J.E. A pesquisa é fundamental para o desenvolvimento de cultivares nacionais. **Informe Agropecuário**. Batata: tecnologias e sustentabilidade da produção, Belo Horizonte, v.33, n.270, p.4-5, set./out. 2012. Entrevista.
- RODRIGUES, H.F. et al. Avaliação de rotulagem nutricional, composição centesimal e teores de sódio e potássio em batatas-palha. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, São Paulo, v.69, n.3, p.423-427, jul./set. 2010.
- SANTOS, J.R. A produção de batata-palha no município de Ipuiúna-MG. **Batata Show**, Itapetininga, ano 9, n.24, p.42-44, ago. 2009.