



## USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Site: USP Online

Data: 18-01-08 (sexta-feira)

Link: <http://noticias.usp.br/acontece/obterNoticia?codntc=19004&codnuçjrn=1>

Assunto: Batata ganha ano internacional

### Batata ganha Ano Internacional e destaque no combate à fome

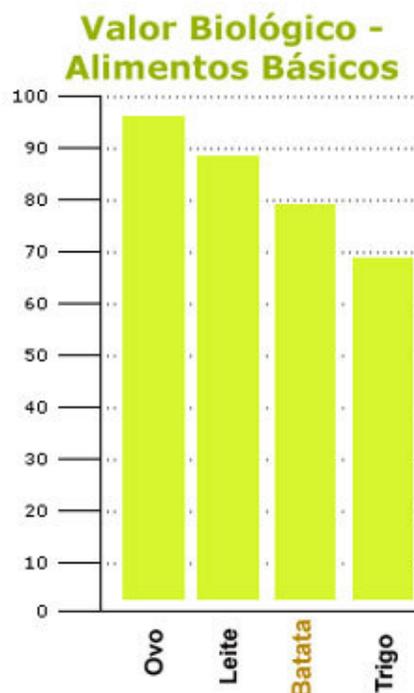
Se o seu conhecimento sobre batatas não passa da famosa frase “ao vencedor, as batatas”, do romance Quincas Borba, de Machado de Assis, então receba uma informação nova: 2008 é o Ano Internacional da Batata, honraria estabelecida pela ONU. Paulo César Tavares de Melo, professor da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP e presidente da Associação Brasileira de Horticultura, defende a importância do tubérculo e o considera “preponderante no esforço de erradicação da pobreza”.

O professor diz que a batata é vista com preconceito, que muitas vezes subestima o seu valor nutricional. Melo lembra que o vegetal é o terceiro alimento com o maior valor biológico, atrás apenas de ovo e leite. O valor biológico indica a porcentagem do alimento que é usada pelo corpo, ou seja, a sua digestibilidade e eficiência.

O professor cita também que a batata é o terceiro alimento na relação proteína/caloria, ou seja, a quantidade de proteína existente em relação à massa energética do alimento. O professor fala que as pessoas estão acostumadas a ver a batata com os olhos do fast food. “Quem engorda é a pessoa e não a batata”, brinca o pesquisador.

O Ano Internacional da Batata chama atenção para essas qualidades nutricionais, sobretudo como forma de combate à fome. Não é por acaso que metade da produção mundial de batata em 2006 - cerca de 315 milhões de toneladas - foi produzida em países em desenvolvimento. Só as produções de China e Índia somadas representam quase um terço do total mundial.

“É necessário apostar em alimentos que tenham uma relação maior entre carboidratos por hectare plantado”, diz o professor, destacando a batata como um desses alimentos. O consumo médio mundial hoje é da ordem de 32 kg/ano por pessoa, mas a Ásia, que consome quase metade da produção, tem uma média de 25 kg/ano por pessoa.



#### Brasil

“A batata é considerada de alto valor num país [Brasil] em que a proteína animal é barata”, diz Melo. Ele afirma que o consumo de batata pelo brasileiro decresce conforme decresce a renda da população - pessoas de menor renda consomem menos batata.

Não há no Brasil uma cultura de consumo da batata e nem de sua importância nutricional. “Se uma família pobre vai ao supermercado e encontra o quilo da batata por R\$ 2,00 e um frango por R\$ 1,80, ela leva o frango”, fala o professor.

Melo afirma que a tecnologia da produção brasileira é “excelente”, utilizando máquinas e técnicas modernas, representando US\$ 1 bilhão no PIB brasileiro e 1 milhão de empregos. No entanto o consumo está estagnado justamente por essa competição com outras fontes de nutrientes.

Para ele a solução seriam os supermercados especificarem os diferentes tipos de batata. Cada uso da batata - fritura, purê, sauté - demanda um tipo diferente do vegetal. “Se a batata frita fica encharcada de óleo é porque você usou o tipo errado”, diz Melo.

Outro destaque para a produção brasileira é que ela ocorre durante todo o ano, e que o ciclo tem duração de três

meses. Na Europa e Ásia o ciclo leva o dobro de tempo e a produção fica concentrada em determinados períodos do ano.

### **Pesquisa**

A Esalq pesquisa atualmente o cultivo da batata em condições agroecológicas, tentando minimizar o uso de agrotóxicos, dado o alto número de pragas que agem na plantação. Melo diz que hoje a palavra é sustentabilidade, produzir conservando o solo e sem prejudicar o ambiente.

“É um direito de o consumidor ter na mesa da sua casa uma batata orgânica que não recebeu nenhum tipo de agroquímico”, destaca o professor. Esse projeto hoje é feito em parceria com outras universidades e produtores de São Paulo e Minas Gerais.

### **Para saber mais**

Acesse o [site](#) do Ano Internacional da Batata ou o [site](#) da Associação Brasileira de Horticultura.