

## **POTENCIALIDADES DE CONSUMO IN NATURA E AGROINDUSTRIAL DAS CULTIVARES E CLONES DE BATATA DESENVOLVIDAS PELO IAC/APTA**

**Eduardo Yuji Watanabe**

PqC do Polo Regional do Sudoeste Paulista/APTA

[yuji@apta.sp.gov.br](mailto:yuji@apta.sp.gov.br)

Atualmente no Brasil, mais especificamente no Estado de São Paulo, as variedades de batata disponíveis no mercado, são de origem importada, que possuem características como alta produtividade, geralmente com bom formato de tubérculos (alongado/cheio), e pele lisa e brilhante, quando produzidas em condições adequadas. No entanto, são sensíveis à doenças foliares, o que acarreta a dependência de grande número de aplicações por parte de coquetéis de defensivos, e nem sempre agradam culinariamente os consumidores.

Diante desta situação, de um lado está o produtor que visa e necessita do lucro para permanecer na atividade, e acaba produzindo o que é mais produtivo, e o que o mercado compra, não se importando com quem vai consumir, como vai consumir, ou se vai agradar ou não. De outro lado está o consumidor que compra o que o mercado dispõe, e acha que qualidade culinária de batata, se encontra em qualidade de formato e pele. Alguns consumidores, optam pela aquisição na forma de palitos congelados, cuja batata geralmente é importada de outros países.

A UPD - Unidade de Pesquisa e Desenvolvimento de Itararé, do Pólo Sudoeste Paulista, juntamente com o IAC, em anos de trabalhos com melhoramento genético, selecionara algumas variedades (já lançadas no mercado), e clones (ainda não lançados no mercado), que possibilitam reverter este cenário do mercado de consumo in natura e da agroindústria da batata, por serem menos exigentes em termos de adubação e mais resistentes à algumas doenças foliares, e também com teores satisfatórios de matéria seca, que ao serem fritas, absorvem menos volume de óleo, e portanto ficam mais crocantes.

Essas variedades, apesar de estarem já lançadas a um bom tempo, são menos conhecidas e acabam sendo deixadas de lado por outras com melhor aspecto visual de formato de tubérculos e pele. Atualmente é um momento oportuno de uma melhor divulgação destes materiais no mercado, de forma a mostrar que a qualidade de batata que os consumidores procuram, vai além dos atributos de formato de tubérculo e pele, pois em breve estaremos lançando duas novas variedades (Ibituaçu e Vitória/Clone 2.5).

As vantagens que podem proporcionar o uso das variedades das batatas desenvolvidas pelo IAC e Pólo Sudoeste Paulista/UPD de Itararé são, principalmente: maior qualidade culinária e conseqüentemente consumidores mais satisfeitos, possibilidade de menor dependência de fertilizantes e defensivos, produção de alimentos mais saudáveis com benefícios ao meio ambiente, à saúde de quem produz e consome, potencialidade de maior lucro, uma vez que necessita de menos fertilizantes e menos defensivos, e potencialidade de geração de empregos à nível regional (produção a campo e agroindústria).

Um primeiro trabalho de divulgação destas variedades de batata e suas qualidades já está sendo feito. O resultado foi satisfatório, uma vez que grande parte dos consumidores aprovou o produto (feira, mercado e restaurantes). Quanto aos restaurantes, também houve boa aceitação, porém devido à praticidade, não abrem mão dos palitos processados congelados, o que confirma o potencial de processamento via agroindústria de alguns cultivares.



**Figura 1. Palito clone 16.16**



Figura 2. Tubérculos a campo de material promissor, ainda não lançado no mercado.



Figura 3.



**Figura 4. Palitos cultivar Itararé.**