

Cultivo da batata-doce: principais utilidades

Luis Antônio Suita de Castro; Andréa Denise Hildebrandt Noronha

Embora o principal uso da batata-doce esteja relacionado à alimentação humana, no consumo das raízes cozidas ou assadas, também são exploradas variações como, por exemplo, o uso das ramas na alimentação, a produção de chips, granulados e farinhas biofortificadas, além do uso no setor agroenergético (etanol) e na produção comercial de ração animal, em que é transformada, indiretamente, em carne, leite e ovos. Para todos esses segmentos, existem tecnologias e matéria-prima disponível. Países como a China utilizam em torno de 30% de farinha de batata-doce na produção de pães. No Brasil, normalmente a batata-doce é cultivada visando à subsistência dos produtores, e o excedente é comercializado em mercados locais ou exportado para estados não produtores.

A maioria da batata-doce produzida é comercializada na forma in natura, mas pode ser transformada em outros produtos com agregação de valor, como, por exemplo, a farinha, que atualmente está sendo demandada como alimento saudável, sem glúten. Essa alternativa rentabiliza a cadeia produtiva e pode contribuir para um maior consumo na dieta humana, por constituir uma excelente fonte de nutrientes e, especialmente, fonte de energia. Isso se deve à sua concentração de carboidratos, sais minerais, vitaminas A e C, complexo B, metionina, cálcio, ferro, magnésio, potássio, manganês, cobre e zinco, sendo que as variedades biofortificadas contêm altas taxas de carotenoides (provitamina A) e antocianinas, o que caracteriza as batatas com polpas alaranjadas e roxas, respectivamente.

Por ser rústica, de fácil cultivo e de ampla abrangência climática e geográfica, são poucos os investimentos realizados em pesquisas, mas também pelos produtores. Esses minimizam os investimentos necessários aos cultivos, não realizando tratamentos culturais adequados, utilizando mudas sem procedência e com alta carga de enfermidades, acumulada durante anos de plantios sucessivos de ramas e raízes contaminadas. Há necessidade de se melhor valorizar essa cultura, em que tudo é aproveitado, desde folhas, talos e raízes. Na alimentação humana, além do uso tradicional na culinária, a batata-doce é usada para produção de conservas, chips, compotas, pães, doces, massas, sorvetes, bebidas alcoólicas e não alcoólicas, entre outros.

Foto: Luis de Castro.



Figura 1. Doces e granulados produzidos com batata-doce.

Para a culinária, as variações de padrões das batatas-doces permitem criar pratos extremamente saborosos e nutritivos. A cor da casca varia do branco, creme, alaranjado até a roxo-escuro, podendo apresentar mesclas e variações na cor de fundo. A cor da polpa varia também do branco ao roxo-escuro, podendo apresentar mesclas e anéis em cores e tonalidades diferentes. Entretanto, ainda é pouco utilizado esse potencial na culinária caseira, mostrando melhores resultados nos grandes restaurantes ou por cozinheiros renomados.

As preferências de mercado são pouco conhecidas. Os consumidores gaúchos preferem as batatas-doces com cor da casca creme ou rosada, tamanho pequeno a médio, formato redondo alongado, com baixo índice de defeitos. O sabor deve ser característico, com boa doçura e com polpa cremosa nas tonalidades creme ou alaranjada. No Estado de São Paulo,

a preferência está relacionada à cor da casca, que deve ser avermelhada tendendo ao roxo com polpa clara (creme).



Foto: Luis de Castro.

Figura 2. Aparência da casca em raízes de batata doce.

Outro potencial que a cultura apresenta e que tem movimentado o setor agrícola é a produção de álcool de batata-doce. Constitui ainda um setor em aberto, no qual muito ainda tem de ser feito, entretanto, as perspectivas são excelentes. Todo o álcool fino de batata-doce, utilizado na indústria farmacêutica nacional, é importado. Uma tonelada de cana produz 80 litros de etanol, enquanto que a mesma quantidade de batata-doce produz 158 litros. Algumas experiências já estão sendo realizadas com sucesso. Várias pesquisas estão sendo realizadas nesse sentido e muitos produtores começam investir no setor.

A Embrapa Clima Temperado registrou até o presente cinco cultivares de batata-doce. 'BRS Amélia', 'BRS Cuia' e 'BRS Rubissol', com a finalidade principal para consumo de mesa. As cultivares 'BRS FEPAGRO Viola' e 'BRS Gaita' apresentam dupla finalidade, ou seja, embora sejam destinadas à produção de álcool, podem ser utilizadas também na alimentação humana e animal.



Figura 3. Aspecto das mudas de batata-doce que podem ser adquiridas de viveiristas credenciados.

Como alerta ao produtor, considera-se fundamental uso de mudas de alta sanidade para o sucesso do empreendimento. Mudas de variedades locais, colhidas em vizinhos e/ou parentes, ou mesmo aquelas que estão sendo utilizadas na propriedade durante vários anos, são inadequadas, pois geralmente estão contaminadas por enfermidades que causam sérios prejuízos à produção.