

Oportunidades e Desafios da Cultura da Batata-Doce

Larissa Pereira Castro Vendrame
Giovani Olegário da Silva
Pesquisadores da Embrapa Hortaliças

Apesar de o nome comum nos fazer pensar serem primas ou mesmo irmãs, a batata e a batata-doce são de famílias botânicas diferentes. Além disso, os produtos comercializados nas duas espécies são provenientes de partes diferentes das plantas, isto é, da raiz tuberosa na batata-doce e do tubérculo na batata. Os tubérculos são formações na extremidade de ramificações do caule (estolão), nas quais se acumulam substâncias de reserva translocadas da parte aérea e não utilizadas pela planta. As raízes tuberosas são formadas durante o período vegetativo para acúmulo de reservas da planta em algumas de suas raízes secundárias, como forma de sobrevivência em períodos de estresse.

As raízes da batata-doce apresentam excelente qualidade nutricional, ricas em vitaminas, minerais e carboidratos complexos que lhes conferem baixo índice glicêmico. Elas são também conhecidas pela prevenção de doenças crônicas e promoção da saúde. Em muitos países também é comum o consumo da parte aérea, muito rica em proteína. A espécie apresenta grande variabilidade genética, o que resulta em diferentes cores de polpa, como branca, creme, amarela, alaranjada, vermelha e roxa, e também em cores variadas de casca, como branca, creme, amarela, rosa, alaranjada e roxa.

Além do consumo in natura, a batata-doce possui diversas possibilidades de processamento, o que vem chamando a atenção da indústria para as formas diferenciadas de produtos, tais como batata-doce minimamente processada ou processada na forma frita de chips, palha ou palito. A batata-doce ainda pode ser utilizada para o processamento na forma de doces, farinha e etanol. Logo, o processamento industrial permite agregação de valor ao produto e maior gama de preparos ou receitas, trazendo, adicionalmente, maior praticidade ao consumidor.

A batata-doce apresenta elevada produção mundial (cerca de 105,2 milhões de toneladas), estando em sexto lugar entre as principais cultu-



Foto 1. Pesquisadora Larissa Vendrame analisa aspectos de planta de batata-doce para melhoramento genético da hortaliça (Paula Rodrigues)

ras do mundo, depois do arroz, trigo, batata, milho e mandioca. No último levantamento do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE 2016), a produção nacional chegou a 669,5 mil toneladas, com destaque para os estados do Rio Grande do Sul (167,9 mil toneladas) e de São Paulo (150,9 mil toneladas).

No Brasil, a batata-doce é cultivada o ano todo, exceto na região Sul, cujo período de produção se restringe ao verão. Dessa forma, a disponibilidade do produto no mercado é menos sazonal, mesmo para os estados da região Sul, devido à eficiência do mercado na distribuição do produto a partir das demais regiões produtoras, reduzindo a variação de preços ao longo do ano. Na região Sul, nos períodos de verão e de outono, pode haver maior disponibilidade de produto in natura no mercado, bem como em outras regiões, dependendo da oferta no mercado, o que pressiona os preços para baixo, mas essa variação tende a ser menor do que de outras espécies mais perecíveis. Ademais, os produtores brasileiros também são exportadores, atuando principalmente na América Latina e na Europa.

A rusticidade dessa cultura tropical permite que ela seja produzida em solos arenosos e em condições de menor fertilidade e disponibilidade hídrica. A batata-doce também apresenta ampla adaptação a ambientes edafoclimáticos, além de poucos inimigos naturais. Ela não possui uma cadeia produtiva organizada, com um baixo rendi-

mento médio, aproximadamente 14,1 toneladas por hectare. Geralmente é tratada como uma cultura de baixo investimento, com reduzido controle de pragas e doenças, o que colabora para que, muitas vezes, haja comercialização de produto com danos por brocas e acometido por podridões.

A realização de ações de marketing, a utilização de cultivares melhoradas e com melhor qualidade, a implantação de lavouras a partir de ramos com limpeza clonal, a elaboração de normas para produção de mudas de qualidade, a padronização do produto final, bem como a ampliação de pesquisas e a adoção de melhores práticas produtivas são alguns pontos que poderiam melhorar esse cenário. Também há a falta de produtos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para o controle de pragas e doenças da cultura da batata-doce.

Visando atender à carência do mercado brasileiro por cultivares mais produtivas e precoces, com resistência ou tolerância a doenças e pragas, com melhor qualidade pós-colheita, sensorial e de processamento e com arquitetura de planta mais adequada, foi formado um grupo de trabalho na Embrapa para fortalecer o programa brasileiro de melhoramento genético de batata-doce. A proposta é que, com uma equipe multidisciplinar, seja possível responder às demandas da cadeia de valor de batata-doce de maneira sustentável, por meio do lançamento de novos clones, desenvolvimento de novas tecnologias e aprimoramento do conhecimento sobre a cultura.

Além disso, apesar de ser uma espécie cultivada há bastante tempo no Brasil, muitas questões técnicas ainda precisam ser solucionadas para que o produtor tenha um maior conhecimento de tecnologias que melhorem a eficiência do processo de produção nos diferentes ambientes de plantio de batata-doce no país. Nesse contexto, também foram envolvidos colegas de outras instituições que trabalham com a cultura, nas principais regiões produtoras do Brasil. As ações do projeto buscam desenvolver clones de batata-doce promissores, via melhoramento genético, com resistência múltipla a pragas e doenças, qualidade agrônômica e de pós-colheita para regiões tropicais e subtropicais do Brasil. Assim, existe um longo caminho a percorrer no cultivo de batata-doce, mas muito pode ser aprendido com os ganhos já obtidos com outras culturas olerícolas, dentre elas, a batata.



Foto 3. Mudas de batata-doce com alta qualidade fitossanitária (Paula Rodrigues)

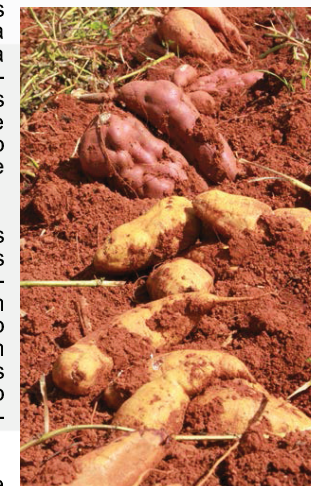


Foto 2. Pesquisa avalia diferentes materiais de batata-doce para seleção de genótipos superiores (Paula Rodrigues)



Foto 4. Produto in natura no mercado. (Giovani Olegário)



Foto 5. Farinha de batata-doce. (Giovani Olegário)