



Disciplina LPV 0480: Olericultura, Floricultura e Paisagismo

#### Cultivo da batata

Fernando Angelo Piotto Professor Doutor

2023

#### Alimentos mais consumidos no mundo



#### Valor nutricional da batata\*



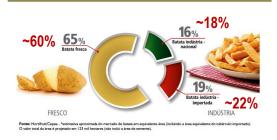
#### Batata: 3º alimento mais consumido no mundo

- Alimento universal
- Fonte importante de K, P, vit. C, tiamina e vitaminas do complexo B
- Uso culinário altamente versátil
- Uso crescente no processamento industrial





## Principais seguimentos no Brasil



Mais de 90% das cultivares de batata utilizadas no Brasil é importada

Fonte: Revista Hortifruti Brasil, outubro 201

## Principais seguimentos no Brasil

- Qual a diferenças entre os seguimentos?
  - Cozimento, pré-frita congelada (palito), chips e palha



MS ~ 12-14%

MS ~ 18-20%

MS ~ 22-24%

MS = Matéria Seca (%)

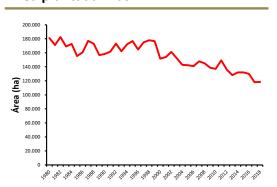
Fonte: http://www.soleilpapa.com.br/batata/index.html#bata



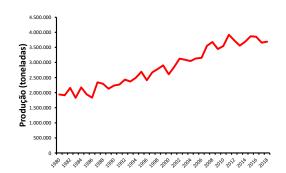
## Produção mundial de batata

osição	País	Área (ha)	Produção (ton)	Produtividade (ton/ha
1	China	4.914.746	91.881.397	18,70
2	Índia	2.173.000	50.190.000	23,10
3	Ucrânia	1.308.800	20.269.190	15,49
4	Rússia	1.238.575	22.074.874	17,82
5	Bangladesh	468.395	9.655.082	20,61
6	Estados Unidos da América	381.290	19.181.970	50,31
7	Peru	329.980	5.331.063	16,16
8	Nigéria	329.061	1.396.892	4,25
9	Polônia	302.480	6.481.620	21,43
10	Alemanha	271.600	10.602.200	39,04
11	Bielorrússia	266.624	6.105.294	22,90
12	Quênia	212.976	2.000.000	9,39
13	França	207.160	8.560.410	41,32
14	Paguistão	195.654	4.869.312	24,89
15	Nepal	193.997	3.112.947	16,05
16	Cazaquistão	192.328	3.912.103	20,34
17	Bolívia	175.708	1.256.584	7,15
18	Egito	175.161	5.078.374	28,99
19	Romênia	174.120	2.626.790	15,09
20	Holanda	165.730	6.961.230	42,00
21	Argélia	157.864	5.020.249	31,80
22	Korea	147.129	684.587	4,65
23	Reino Unido	144.000	5.252.000	36,47
24	Turquia	140.766	4.979.824	35,38
25	Canadá	138.339	5.409.739	39,10
26	Colômbia	133.570	3.123.804	23,39
27	Brasil	116.682	3.696.930	31,68
28	Outros	2.687.761	60.783.456	22,61

# Área plantada Brasil



## Produção total Brasil



#### **Produtividade Brasil**



# Características da cadeia produtiva

- Contrastes
  - Grandes produtores x pequenos e médios produtores
- Elevado custo de produção
- Baixo consumo per capita:
  - <10 kg/habitante/ano

# Centro de origem e domesticação

- Centro de Origem:
  - Altiplano andino do sul do Peru, abrangendo a bacia do Lago
     Titicaca, fronteira de Peru e Bolívia
    - Estudos indicam uso da batata a mais de 7000 13000 anos
    - Domesticação ~ 2000 anos







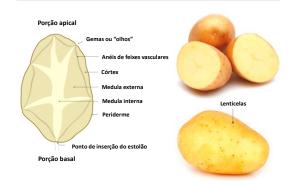


#### Botânica sistemática

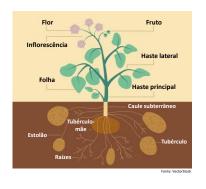
# Família: Solanaceae Gênero: Solanum Espécie: tuberosum Adaptada a condições de dias longos → maior parte das cultivares em cultivo no mundo Maior variabilidade e amplitude de adaptação entre as espécies cultivadas; depende de fotoperíodo curto para tuberizar Existem cerca de 100 espécies silvestres consideradas taxonomicamente distintas e a maioria forma tubérculo O número cromossômico varia do nível diploide (2n = 2x = 24) até o hexaploide (2n = 2x = 72).

http://www.leb.esalq.usp.br/leb/aulas/lce306/fotoperiodo.html

# Morfologia do tubérculo



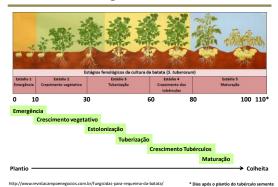
## Morfologia geral



## Morfologia externa



# Estádios fenológicos







#### Fatores climáticos

- Fatores climáticos que interferem na qualidade e na produção de tubérculos
- · Temperatura do solo
- Temperatura do ar
- Comprimento do dia (fotoperíodo)
- Interação fotoperíodo/temperatura
- Intensidade luminosa



Os trópicos compreendem 40% da área da Terra; > 90% do território brasileiro estão situados nas áreas de baixa latitude (zona intertropical): o Brasil é o maior país tropical do mundo

## Desafios para produzir batata no Brasil



#### Exigências de temperatura

- Temperatura do solo ideal
  - 15 °C a 18 °C
- Temperatura do ar
  - ~17 °C
  - Média ótima para o início da tuberização 17 °C
  - Temperaturas noturnas acima de 20 °C podem inibir a tuberização
- Temperatura ótima para a fotossíntese
  - 20 a 25 °C
  - A cada aumento de 5 °C ⇒ redução de 25% na taxa de fotossíntese
  - A cada 10 °C ⇒ a taxa de respiração foliar dobra

## Efeito do comprimento do dia

#### • Melhores produções

- Regiões de fotoperíodo longo
- Temperatura amena (15 a 20 °C)

## Épocas de plantio e colheita

No Brasil, planta-se e colhe-se batata o ano todo.

Safras	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
das águas1								Р	Р	Р	Р	С
da seca <sup>2</sup>	Р	Р	Р	Р								
de inverno <sup>3</sup>				Р	Р	Р	Р					
de inverno3 PPPPPPP  ¹ Localidades altas (> 800 m), clima ameno ou frio (não irriga); ² alta e média atitudes (chuva + irrigação complementar); ³ altitudes variadas, inclusive baixa (irrigação necessária) P = Plantio												

Safras	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
das águas <sup>1</sup>	С	С	С								С	С
da seca <sup>2</sup>				С	С	С	С					
de inverno <sup>3</sup>								С	С	С		
de Invernor  1 MG; PR; SC; RS  2 C = Colheita  3 MG; Sudoeste SP; PR; RS  3 MG; Sudoeste SP; Vargern G, do Sul, SP Chaeada Diamantina. BA colhe batata o ano todo: cerrado ociano colhe de abril a novembro												



#### Cultivares de batata em uso

- Existe pouca oferta de novas cultivares para atender às demandas do produtor, da indústria e do consumidor
- O mercado brasileiro <u>prioriza o produto mais</u> <u>pela aparência</u> que pela qualidade culinária
  - Cultivares que não atendam às exigências do "mercado" são excluídas mesmo que apresentem vantagens para o produtor e para o consumidor

## Participação no mercado em 2015

Cultivar	Mercado	Formato do tubérculo	Teor de matéria seca	Uso culinário
Agata	50%	Oval	Muito baixo	Cozimento a vapor
Cupido	20%	Oval	Muito baixo	Cozimento
Asterix	12%	Oval alongado	Alto	Cozimento e fritura (palito e palha)
Atlantic	7%	Arrendondado	Muito alto	Rodelas fritas (chips) e batata palha
Markies	2%	Oval alongado	Médio-Alto	Cozimento e fritura (palito e palha)

Outras (8%): Orchestra, Mondial, Vivaldi, Monalisa, Bintje, Baraka, etc

Fonte: Nick & Borém (2017

#### Propagação da batateira









#### Considerações gerais sobre batata semente

- Semente é o insumo mais importante e o que representa a maior despesa sendo estimada em 10-20% do custo total de produção
- É extremamente importante adquirir batata-semente com alto padrão de qualidade fisiológica e fitossanitária
- É importante planejar a melhor época para receber a semente e reservar um local limpo e arejado para armazená-la até a data do plantio.

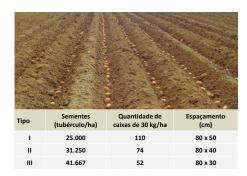
#### Tipologia da batata semente

A batata-semente<sup>1</sup> seja ela genética, básica ou certificada, é tipificada em 5 categorias, baseadas em seu tamanho:

Classes*	Diâmetro do tubérculo (mm)
Tipo I	50 a 60
Tipo II	40 a 50
Tipo III*	30 a 40
Tipo IV	23 a 30
Tipo V	16 a 23
classes básica certificada só	érculos > 60 mm) existe nas le registrada, mas na classe pode ser utilizada na de campos do próprio produtor.

<sup>1</sup>Normas do MAPA (1987).

#### Necessidade de tubérculos por unidade de área



#### Necessidade de tubérculos por unidade de área

- A quantidade de tubérculos-semente por unidade de área varia conforme o espaçamento e o tipo de semente
- O número de hastes/ha considerado ideal para o plantio comercial de batata em São Paulo situa-se entre 110.000 a 150.000 hastes/ha (Filgueira, 1999)

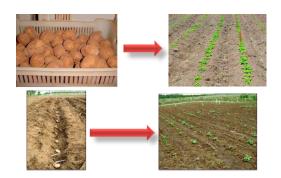
## Brotação da batata-semente

- ✓ O comprimento dos brotos não deve ser maior que 2,5 cm
- √ Cada "olho" ou gema tem o potencial de originar uma planta





## Qualidade fisiológica vs. emergência



#### Quebra da dormência do TS

- Finalidade da operação
  - Uniformizar a brotação e a emergência
- Métodos para quebrar a dormências do TS
  - Físico
    - · Choque de temperaturas
      - Manter a semente sob temperatura de 2 a 4 °C e 85% de UR, 30 dias
      - Em seguida deixar a semente alguns dias em temperatura ambiente
  - Químico
    - Bissulforeto de carbono
    - Ácido giberélico

#### Plantio e estabelecimento da cultura

- Escolha da área de plantio e preparo do solo
  - Tipo de solo ideal: areno-argiloso, leves e bem drenados
  - Preferencialmente áreas planas ou pouco acidentadas
    - Favorecem a mecanização da cultura





Bueno Brandão, MG

tos: Disponível em: https://www.facebook.com/elitedabatataa/. Acesso em: Acesso em 27/03/201

#### Recomendação de adubação

#### Sulco de plantio

N: 40 a 60 kg/ha P<sub>2</sub>0<sub>5</sub>: 150 a 450 kg/ha K<sub>2</sub>0: 110 a 140 kg/ha

B: 2 kg/ha Zn: 4 kg/ha

#### Por ocasião da amontoa

N: 80 a 100 kg/ha K<sub>2</sub>0: 110 a 140 kg/ha

Fonte: Vitti et al., 2002

#### Plantio manual e semimecanizado



Plantio manual, Sul de MG

Plantio semimecanizado, Chapada Diamantina, BA

Profundidade de plantio do tubérculo-semente: aproximadamente 10 cm.

https://www.youtube.com/watch?v=\_WwM2k\_Exag

#### Plantio mecanizado



https://www.youtube.com/watch?v=GHGxP7xcij0

## Adubação de cobertura



Adubação de cobertura (N e K) antes de realizar a amontoa com diferentes implementos (sulcadores de asa, rotativa, fresadora), Itapetininga, SP.



Adubação de cobertura (N e K) juntamente com a operação de amontoa com fresadora, Chapada Diamantina, BA.

## Irrigação

- Desempenha um papel relevante em diversos processos fisiológicos e também serve de fonte de hidrogênio e de oxigênio à planta
- Necessidade de água ou evapotranspiração total da cultura 

   ⇒ 350 a 600 mm/ciclo, dependendo das condições climáticas predominantes e do ciclo da cultivar
- São necessários 1.000 L de água para produção de 4 a 7 kg de tubérculos.

## Aspersão convencional





## Canhão autopropelido



#### **Amontoa tradicional**

- Propicia os seguintes benefícios:
  - Estimula o desenvolvimento dos estolões 
     ⇒ maior número de tubérculos
  - Escarifica o solo, resultando em menor resistência para o desenvolvimento dos tubérculos e expansão do sistema radicular, essencial para crescimento da planta
  - Evita esverdeamento e escaldadura dos tubérculos
  - Protege a planta de fitopatógenos e insetos
  - Controle mecânico de plantas daninhas
- Realizada, em geral, 25-30 dias após o plantio, quando as hastes atingem aproximadamente 25 cm;
- Consiste em amontoar ou "chegar" terra" em ambos os lados das fileiras de plantas no estádio inicial de desenvolvimento formando uma leira ou camalhão de 20 a 25 cm de altura;
- A época da amontoa coincide com a adubação de cobertura;
- Pode ser manual ou mecanizada, utilizando fresadoras, sulcadores de asas ajustáveis ou fixas, ou equipamentos rotativos.

#### **Amontoa tradicional**



Amontoa realizada com tração animal, Sul de MG.



Amontoa realizada com equipamento de tração mecanizada.

https://www.youtube.com/watch?v=OxrDEneQf2o
Fotos 1 Disponivel em: https://www.facebook.com/elitedabatataa/. Acesso em: Acesso em 27/03/2018.

#### **Amontoa tradicional**



Fotos: Disponível em: https://www.facebook.com/elitedabatataa/. Acesso em: Acesso em 27/03/2018.



# Principais doenças e pragas



# Principais doenças fúngicas

Agente causal	Nome comum	Parte afetada	Condições predisponentes
Phytophthora infestans*	Requeima	folhas, hastes e tubérculos	alta umidade relativa, 14 horas de molhamento das folhas e temperaturas amenas
Alternaria solani	Pinta-preta	folhas	alta umidade relativa, temperatura > 20 °C
Rhizoctonia solani	Rizoctoniose, crosta-preta	brotos, hastes, estolões e tubérculos	alta umidade; temperatura amena; carência de cálcio e presença de matéria orgânica em decomposição
Spongospora subterranea	Sarna pulverulenta	raízes e tubérculos	água livre no solo; solos com camada de compactação temperaturas amenas

\*Oomycota (Oomycetes), inserido no Reino Straminipila, é uma classe de organismos filamentosos, unicelulares, que se assemelham morfologicamente a fungos.

## Requeima



## Pinta-preta





## Rizoctoniose, crosta-preta







# Sarna puverulenta



# Doenças causadas por bactérias

Agente causal	Nome comum	Parte afetada	Condições predisponentes	Controle
Ralstonia solanacearum	Murcha- bacteriana Murchadeira	Toda a planta	Temperatura e umidade elevadas	Ineficaz
Streptomyces scabies	Sarna comum	Tubérculo	Ausência de umidade; pH acima de 5,5	Discutível
Pectobacterium carotovorum subspp.	Canela-preta, talo-oco, podridão- mole	Toda a planta	Temperatura e umidade elevadas	Discutível

# Murcha-bacteriana, Murchadeira





onte: C.A. Lopes

#### Sarna-comum



# Canela-preta, talo-oco, podridão-mole



# Doenças causadas por vírus



# Doenças causadas por vírus



Potato leafroll virus (PLRV)

Potato virus Y (PVY)

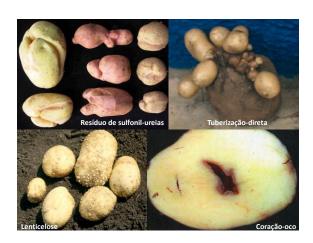
#### **Nematóides**

- · Nematoide das galhas, pipocas
  - Classificação: Meloidogyne spp.
  - Partes afetadas: raízes e tubérculos

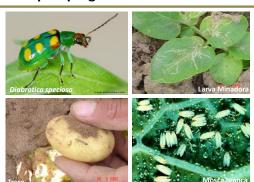


- Nematoide da pinta, nematoide das lesões
  - Classificação: Pratylenchus spp.
  - Partes afetadas: raízes e tubérculos





## **Principais pragas**



## Dessecação da rama

- Finalidade:
  - Uniformizar a maturação
  - Reduz o tamanho do tubérculo e, consequentemente, a produtividade
  - Permite a antecipação de colheita
    - Eventualmente o produtor pode conseguir melhor cotação de preços

# Dessecação da rama



#### **Colheita manual**



#### Colheita semi-mecanizada





https://www.youtube.com/watch?v=qE6dg7h9 hQ

#### Colheita semi-mecanizada





Fotos: Disponível em: https://www.facebook.com/elitedabatataa/. Acesso em: Acesso em 27/03/20:

## Colheita mecanizada





## Beneficiamento





## Transporte dos tubérculos em BAGs





Descarga dos tubérculos contidos em bags

#### **Beneficiamento**









## Classificação

- Após o beneficiamento dos tubérculos é feita a classificação comercial baseada no diâmetro;
- Os tubérculos classificados são embalados em sacos de fibra natural ou sintética com capacidade de 25 kg;
- Tubérculos destinados ao consumo podem ser armazenados a uma temperatura de 10 a 12 °C e 80 a 85% de UR 

  podem ficar armazenados de 4 a 6 meses



# Comercialização





Batata lavada

## Comercialização



# Comercialização









# **Bibliografia**

FILGUEIRA, F.A.R. **Novo Manual de Olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças.** Viçosa: UFV, 402p. 2000

MIRANDA FILHO, H.S.; GRANJA, N.P.; MELO, P.C.T. **Cultura da batata**. Vargem Grande do Sul: Os Autores. 63p. 2003

PEREIRA, A.; DANIELS, J. **Cultivo da batata na região Sul do Brasil.** Pelotas: EMBRAPA. 567p. 2003

TAVARES, S.; CASTRO, P.C.; MELO, P.C.T.; MELLO, S.C. **Cultura da batata**. Piracicaba: ESALQ. 44p. 2010 : Série Produtor Rural, 18