

## **BATATA ESCOVADA X BATATA LAVADA**

O Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento da CEAGESP, está realizando um estudo por demanda de atacadistas da CEAGESP para:

1. Compreender o comportamento da comercialização da batata lavada e escovada
2. Determinar os fatores que definem a escolha entre a batata lavada e a escovada pelo atacadista e o seu comprador - varejo e serviço de alimentação e pelo consumidor
3. Caracterizar as diferenças de qualidade entre a batata lavada e a escovada
4. Caracterizar as diferenças no beneficiamento e no produto final na comercialização
5. Estabelecer estratégias de mudança da batata lavada para a escovada.

### **Algumas considerações, baseadas nas informações recebidas**

O Brasil é um dos poucos países do mundo, produtores de batata, em que a quase totalidade da batata comercializada fresca é lavada. O Brasil também é um dos poucos países do mundo que consegue produzir batata o ano todo, em diferentes regiões do país. O tempo entre a colheita e o consumo da batata é pequeno.

Os outros países produtores de batata têm clima mais frio e a colheita de batata concentrada em uma época do ano, o que exige a conservação da batata durante um período longo do ano. A batata depois de colhida, é curada, armazenada em ambiente refrigerado e só é escovada e classificada pouco antes do consumo. A cura promove a cicatrização de pequenos ferimentos e batidas e o fortalecimento da casca.

No Brasil a batata escovada vem perdendo espaço a cada ano. No Entrepósito Terminal de São Paulo a proporção de batata escovada no volume total de batata comercializado deve girar em torno de 5%.

A opção pela batata lavada no consumo tem grandes consequências na produção e na comercialização.

1. A batata lavada precisa ser beneficiada rapidamente após a colheita.
2. A batata escovada pode ser armazenada por alguns dias antes de ser beneficiada.
3. O processo de lavagem e secagem de batata exige grande consumo de água, de energia e maior utilização de mão de obra (quadro a seguir).

4. O abastecimento de água exige autorização ambiental e investimento em captação, tratamento e descarte da água residual.
5. A proporção de descarte no beneficiamento, da batata lavada de 35% é muito superior à da batata escovada de 8%. A proporção de descarte no mercado atacadista, da batata lavada é de 5%, enquanto que da batata escovada é de 0%. Uma parte da batata é retirada antes da esteira de classificação e separada em **boneca** e **porquinho**. A **boneca** é formada por batatas deformadas, raspadas, com mistura de tamanhos, ponta verde e é adquirida principalmente pelo serviço de alimentação - restaurantes. O **porquinho** é formado pelas batatas podres, cortadas, com defeitos muito graves.
6. A longevidade na comercialização da batata lavada no mercado atacadista é em torno de 7 dias com perda de valor, a cada dia. Na época chuvosa a situação se agrava, com a piora da qualidade da batata.  
A longevidade da batata escovada é em torno de 30 dias, com perda de valor de a partir dos primeiros quinze dias.
7. Existe grande flutuação de preço e volume de oferta, função da impossibilidade de estoque, das variações climáticas e das exigências especiais da batata lavada. A opção pela batata escovada permitirá uma maior estabilidade de oferta, menor variação de preço para o consumidor, maior estabilidade para o produtor e para o comerciante.

Comparação do rendimento e dos custos da operação da batata lavada e escovada, numa máquina de 1 linha, que beneficia 15 caminhões por dia ou 4.500 sacos

Descrição	Lavada	Escovada	% diferença
No. de pessoas/dia	30	25	20
R\$ mão de obra por tonelada	R\$ 74,00	R\$ 45,00	64
Litros de água por tonelada	5.500	0	
Kw por mês	10.000	5.000	100
R\$ beneficiamento por tonelada	R\$ 90,00	R\$ 55,00	64
R\$ energia por tonelada	R\$ 0,20	R\$ 0,10	100
% descarte no beneficiamento	35	8	337
% descarte no atacado	5	0	

**Alguns resultados dos estudos realizados pelos técnicos da CEAGESP, no Entrepósito Terminal de São Paulo em outubro e novembro de 2015**

**I. Entrevista dos atacadistas responsáveis por 80% do volume de batata comercializada no ETSP**

1. A batata escovada teve um valor médio de venda 03% superior ao da batata lavada, em 33 semanas - máximo de +30% e mínimo de - 12, durante 30 semanas em 2015. O preenchimento incompleto da nota fiscal impede que possamos comparar o volume de venda da batata escovada e da lavada, com o preço praticado.
2. A batata escovada responde, em média, por 10% do volume de batata comercializada, sendo o máximo 18% e o mínimo 3%, recebido por um atacadista de batata escovada.
3. As principais vantagens da batata escovada, citadas pelos atacadistas, são: maior durabilidade (71%), seguidos pelo aspecto natural, economia de água, sem alteração de cor e sem perda. As principais desvantagens são aspecto de sujeira (80%) e baixa aceitabilidade.
4. A maioria (83%) dos atacadistas vende mais de 50% da sua batata para o supermercado. Pode se considerar que eles são especializados no atendimento de supermercados.
5. Os distribuidores compram a maior proporção de batata escovada - 20%, seguido pelos feirantes - 14%, supermercados - 13% e varejão, sacolão e quitanda - 11%.
6. Foram citados como principais defeitos, em ordem de importância: podridão, corte, mancha preta, dano mecânico, doença, batidas, alfinete, broca e perda de cor. Os principais defeitos citados para a batata escovada, em ordem de importância, foram: corte, dano mecânico e broca.
7. A batata escovada tem uma perda duas vezes inferior à batata lavada e pelo menos o dobro do tempo para comercialização, segundo os atacadistas entrevistados.
8. A maior parte da batata comercializada no ETSP abastece o município de São Paulo - 69%, seguido pelos outros municípios da Região Metropolitana de São

- Paulo - 17%, os outros municípios paulistas - 8 % e outros estados brasileiros - 6%.
9. A batata é reembalada pelos atacadistas. O produto chega em saco de 50 kg e sai em saco de 10 kg - 1%, saco de 10 kg - 1%, saco de 25 kg - 20% e saco de 50 kg - 78%.
  10. A batata é reclassificada pelos atacadistas, sinal que a classificação feita pelos produtores não está atendendo as necessidades do mercado. A proporção entre as classificações varia muito entre a entrada e a saída do mercado atacadista. A maior parte da batata chega classificada como 'especial' - 91% e mais 4 classificações (1ª, diversos, bolinha e especialzinha), é reclassificada e sai como 'especial' - 61%, 'noiva' -13%, 'especialzinha' - 8%, 'diversos' - 8%, 'bolinha' - 5%, 1ª - 4%, 'florão' - 2% e 'boneca' - 1%.
  11. A batata passa por um barracão de beneficiamento e de classificação, antes de ser enviada ao mercado, em equipamentos do produtor - 88%, barracão de cooperativa - 8% e barracão terceirizado - 4%.

**Atividades de laboratório: (Em execução sem dados conclusivos)**

- 1- Perda de massa - diariamente
- 2- Perda de qualidade - evolução dos defeitos - diariamente
- 3- Verificação dos defeitos visíveis após beneficiamento no laboratório (escovada)
- 4- Estimativa de consumo de água/kg - beneficiamento
- 5- Turbidez do resíduo de água (impurezas) - tipos de solos
- 6- Teor de matéria seca / umidade / densidade / textura
- 7- Rendimento no pré-preparo (peso do tubérculo sem casca e picado)

OBS: chuva vem impossibilitando a colheita da bata escovada



**Companhia de Entrepósitos e  
Armazéns Gerais de São Paulo**

Av. Dr. Gastão Vidigal, 1946  
05316-900 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP  
Telefone: (11) 3643 3700  
ceagesp@ceagesp.gov.br - www.ceagesp.gov.br

### **Proposta da estratégia de mudança**

- 1- Diferenciação de apresentação da batata escovada em sacos de papel, como é feito em outros países
- 2- Diminuição do valor de venda, tendo em vista o menor custo do beneficiamento do produto e as menores perdas
- 3- Associação da batata escovada à Natureza e à economia de água.