

Estudo Comparativo entre a Batata Lavada e Batata Escovada



Estudo por demanda de atacadistas da CEAGESP

- Compreender o comportamento da comercialização da batata lavada e escovada
- 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
- Caracterizar as diferenças de qualidade entre a batata lavada e a escovada
- Caracterizar as diferenças no beneficiamento e no produto final na comercialização
- Estabelecer estratégias de mudança da batata lavada para a escovada.

A Batata no Brasil

- 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.
- No Brasil a batata escovada vem perdendo espaço a cada ano. No Entrepasto Terminal de São Paulo a proporção de batata escovada no volume total de batata comercializado deve girar em torno de 10%.

A Batata em outros países

- Os outros países produtores de batata tem 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

A Batata na CEAGESP

Classificação	Beneficiada Comum		Beneficiada Lisa		Batata Comum		Total	
	Preço/kg	Quantidade/kg	Preço/kg	Quantidade/kg	Preço/kg	Quantidade/kg	Preço/kg	Quantidade/kg
2002	0,45	188.728.850	0,55	11.024.750	0,39	14.190.250	0,46	213.943.850
2003	0,55	206.917.200	0,63	10.063.300	0,49	13.377.550	0,56	230.358.050
2004	0,62	199.684.450	0,74	9.214.650	0,59	14.617.750	0,65	223.516.850
2005	0,70	207.341.150	1,02	6.047.850	0,61	9.992.850	0,78	223.381.850
2006	0,62	213.134.100	1,17	8.290.250	0,58	11.610.200	0,79	233.034.550
2007	0,62	97.522.969	1,15	50.497.074	0,62	80.319.501	0,80	228.339.544
2008	0,64	105.319.663	1,14	36.934.619	0,62	83.938.069	0,80	226.192.351
2009	0,93	154.756.700	1,62	22.371.450	0,87	33.905.100	1,14	211.033.250
2010	0,96	134.004.200	1,72	17.885.350	0,94	70.838.100	1,21	222.727.650
2011	0,68	164.956.650	1,20	6.635.500	0,65	75.590.150	0,84	247.182.300
2012	0,75	182.652.300	1,37	4.370.250	0,78	67.520.900	0,97	254.543.450
2013	1,40	177.577.000	2,31	4.601.400	1,47	56.047.500	1,73	238.225.900
2014	1,27	188.847.600	1,86	3.193.850	1,32	57.007.850	1,48	249.049.300
2015	0,93	92.734.958	1,25	1.758.300	0,96	26.870.250	1,05	*121.363.508
								*Até junho

Beneficiada = Lavada

Comum = Escovada

A Batata na CEAGESP

Evolução		
Ano	Preço/kg	Quantidade/kg
2002	100,00	100,00
2003	120,22	107,67
2004	140,31	104,47
2005	167,43	104,41
2006	170,43	108,92
2007	171,81	106,73
2008	172,41	105,73
2009	245,95	98,64
2010	260,23	104,11
2011	182,24	115,54
2012	209,00	118,98
2013	373,01	111,35
2014	319,98	116,41
2015	225,73	56,73

Batata: Produção Nacional e CEAGESP

Ano	Produção Nacional Toneladas	% da Ceagesp na Produção Nacional
2002	3.126.411	6,84
2003	3.089.016	7,46
2004	3.047.083	7,34
2005	3.130.174	7,14
2006	3.151.721	7,39
2007	3.550.511	6,43
2008	3.676.938	6,15
2009	3.443.712	6,13
2010	3.547.510	6,28
2011	3.917.234	6,31
2012	3.731.798	6,82
2013	3.553.772	6,70
2014	3.689.836	6,75

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.
- 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%.
- 6- A proporção de descarte no mercado atacadista, da batata lavada é de 5%, enquanto que da batata escovada é de 0%.

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

7- 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.

8- A longevidade da batata escovada é em torno de 30 dias, com perda de valor a partir dos primeiros quinze dias.

9- Existe grande flutuação de preço e volume de oferta, função da impossibilidade de estoque, das variações climáticas e das exigências especiais da batata lavada.

10- 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	437
% descarte no atacado	5	0	---

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

- 1- O preenchimento incompleto da nota fiscal impede que possamos identificar a variedade e 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.

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

- 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 para batata lavada, 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%, outros municípios paulistas – 8 %, outros estados brasileiros – 6%

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

- 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 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.
- 11- 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%.
- 12- 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)

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

Proposta da estratégia de mudança da batata lavada para a batata escovada

- 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.



OBRIGADO!

Eng^o Agr^o MSc Paulo Roberto Ferrari
Centro de Qualidade, Pesquisa e Desenvolvimento
pferrari@ceagesp.gov.br
cqh@ceagesp.gov.br
Telefones: (11) 3643.3825 / 3643.3827