



# Batata-doce no Perímetro de Rega do Mira

**Claudia Sánchez e Elvira Ferreira**  
 Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, IP)

Divulgar o projeto +BDMIRA e as boas práticas agrícolas para a cultura da batata-doce para produtores e técnicos ligados ao setor, foram os objetivos que levaram à organização do 1.º Dia-Aberto +BDMIRA, que decorreu no dia 18 de setembro, no Cavaleiro numa das empresas parceira do projeto - Gemüsering Portugal Produção Hortícola. O tema deste evento foi Batata-doce competitiva e sustentável no Perímetro de Rega do Mira.

O projeto +BDMIRA - “Batata-doce competitiva e sustentável no Perímetro de Rega do Mira: técnicas culturais inovadoras e dinâmica organizacional”, que tem como parceiros o Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV), a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém (ESA/IPS), a Associação dos Horticultores, Fruticultores e Floricultores dos Concelhos de Odemira e Aljezur (AHSA) e dos produtores de batata-doce ASF Portugal Unipessoal e da Gemüsering Portugal Produção Hortícola, pretende desenvolver e transferir tecnologias sustentáveis de: multiplicação *in vitro* e em estufa para material de viveiro; produção; e conservação pós colheita de raízes.

Os temas apresentados pelos parceiros junto a um campo de demonstração da cultivar Lira, repartiram-se por mais 4 ilhas temáticas, nomeadamente: (1) a importância da utilização de plantas de viveiro isentas de vírus e outras doenças, através de cultura *in vitro* e técnicas de termoterapia; (2) otimizar a fertilização e estratégias de apoio à rega, práticas importantes numa cultura de primavera/verão; (3) a proteção fitossanitária da cultura contra vírus e seus vetores, pois as doenças provocadas por vírus são o principal problema fitossanitário da cultura, que tem provocado quebras na produtividade e (4) a importância da colheita sem danos nas raízes, do processo de cura e da conservação em locais frescos e escuros com temperaturas entre 13 e 16°C e humidade relativa entre 60 a 70%.

Os participantes tinham ainda à disposição 11 boletins técnicos com informações sobre a cultura e sobre as boas práticas de produção e conservação de batata-doce. Estes documentos, bem como mais informação técnica sobre o projeto e a cultura da batata-doce, podem ser consultados em <https://projects.iniaiv.pt/BDMIRA>.

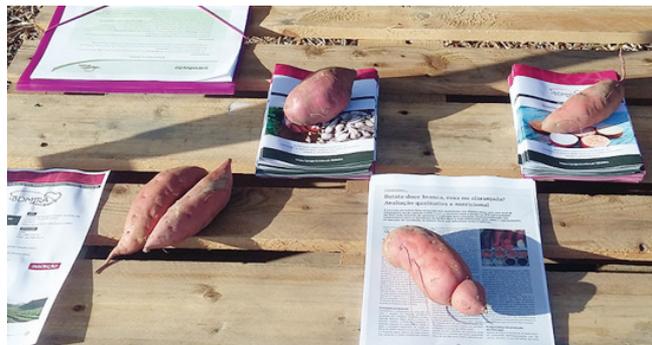


**Figura 1:** Apresentação do Projeto +BDMIRA, objetivos e atividades realizadas

## O consumo de batata-doce está a aumentar

Portugal não é exceção quanto ao aumento do consumo de batata-doce que é também acompanhado por um aumento da área de produção, que se estima em cerca de 1000 ha (FAOSTAT, 2019), distribuídos pelo Ribatejo, Estremadura, Alentejo e Algarve. Cerca de 80% da área de produção situa-se no Perímetro de Rega do Mira.

A cultivar Lira, com forte tradição nos concelhos de Odemira e Aljezur, tem um reconhecimento de qualidade da União Europeia



**Figura 2:** Boletins técnicos distribuídos aos participantes, com informações sobre a cultura e as boas práticas de produção e conservação de batata-doce



**Figura 3:** Destacou-se a importância de evitar danos (cortes e ferimentos) durante a colheita, provocados pelas alfaias, para garantir perdas mínimas durante a conservação

desde 2009, com a Indicação Geográfica Protegida (IGP) “Batata-doce de Aljezur”, uma mais-valia para o produtor e para o consumidor e que importa preservar e manter com produtividades economicamente viáveis.

De entre as razões que levam a este interesse crescente do consumidor está o facto de a batata-doce ter um índice glicémico baixo, o que significa que os hidratos de carbono presentes na sua composição serão absorvidos mais lentamente, provocando um menor impacto no aumento da glicémia do consumidor. Apesar de ser um alimento pobre em proteínas, é muito rico em fibra alimentar, assim como em minerais e vitaminas, destacando-se o fósforo, o cálcio, o magnésio e o ferro e as vitaminas A, C e do complexo B. A batata-doce caracteriza-se também por possuir importantes antioxidantes na sua composição, ser uma importante fonte de fibras, ajudar no alívio de câibras e minimizar o risco de doenças cardíacas. Particularmente, a batata-doce da variedade Lira tem um baixo conteúdo em humidade, o que favorece a sua conservação durante um período de tempo mais prolongado.

Parceiros do projeto +BDMIRA



Cofinanciado por:

