

Boas práticas para a produção sustentável de

# batata doce



**Maria Elvira Ferreira** elvira.ferreira@iniav.pt  
**Alexandra Lima** alexandra.abreu@iniav.pt  
Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV, I.P.)

A cultura da batata-doce (*Ipomoea batatas* L., família Convolvuláceas) tem vindo a despertar um interesse renovado, sendo objeto de investigação recente em projetos de segurança alimentar e de adaptação às alterações climáticas.

O consumo mundial de batata-doce tem aumentado, sendo recomendada em diversas dietas alimentares pelas suas características, que incluem, entre outras, ter na sua composição importantes antioxidantes, ser rica em minerais e vitaminas, ser uma importante fonte de fibras, ter um baixo índice glicémico e ajudar no alívio de câibras e a minimizar o risco de doenças cardíacas (ASF, 2019; Sánchez et al., 2019a).

Em Portugal, a produção de batata-doce tem vindo a aumentar, de cerca de 16 600 t em 2012, para cerca de 23 000 t em 2017 (FAOSTAT, 2019). A área de produção (31 000 ha) distribui-se pelo Ribatejo, Estremadura, Alentejo e Algarve; sendo cerca de 80% abrangida pelo Perímetro de Rega do Mira (PRM). Nesta zona, o número de produtores totalizava, em 2018, cerca de duas centenas (AHSA et al., 2019). A cultura tem forte tradição produtiva e alimentar nos concelhos de Odemira e Aljezur, sendo a 'Batata-doce de Aljezur', cultivar Lira, uma Indicação Geográfica Protegida (IGP) desde 2009, o que representa uma mais-valia para o produtor e para o consumidor. A 'Lira' tem características organolépticas e de conservação únicas, nomeadamente baixo conteúdo de humidade (Sánchez et al., 2019a), que se pretendem preservar.

## Problemas da cultura da batata-doce no PRM

A produtividade da batata-doce no PRM tem diminuído, devido ao acréscimo de problemas fitossanitários emergentes, à falta de boas práticas agrícolas, adequadas tecnologias de produção (fertilização, rega, etc.) e adequados meios de proteção e conservação pós-colheita (Lima et al., 2018; Luz et al., 2019; Veloso et al., 2019).

Sabe-se que a multiplicação a partir de estacas da cultura do ano anterior e a falta de um controlo eficaz dos principais vetores de vírus (afídeos e moscas-brancas) têm vindo a perpetuar a incidência de vírus, afetando a produção e a qualidade das raízes. À produção nacional faltam assim viveiristas nacionais que disponibilizem plantas sãs, isentas de vírus e outras doenças.

No sentido da resolução dos problemas da cultura e com o propósito de incentivar os viveiristas e produtores a utilizarem um outro modelo de produção/dinâmica organizacional, com adoção de novas tecnologias de produção, surgiu o *Grupo Operacional +BDMira - 'Batata-doce competitiva e sustentável no Perímetro de Rega do Mira: técnicas culturais inovadoras e dinâmica organizacional'*, que tem como objetivo ajudar a fomentar o aumento da produtividade e da qualidade da batata-doce no PRM.

## Produção de plantas isentas de vírus e outras doenças

Através de técnicas de termoterapia de plantas em câmaras com controlo de temperatura, luz e humidade, é possível obter em laboratório por cultura *in vitro* de ápices caulinares que darão origem a plantas limpas de vírus e outras doenças. A aclimação destas plantas está a ser posteriormente feita em condições *in vivo*, em estufas de aclimação (Grego et al., 2019) e testadas pelos produtores parceiros do projeto.

## Boas práticas de proteção da cultura

As doenças causadas por vírus são o principal problema da batata-doce, reduzindo a produtividade e a qualidade das raízes. A virose mais grave, já identificada em Portugal, é conhecida por “doença dos vírus da batata-doce” (*Sweet potato virus disease*-SPVD), que resulta da coinfeção do “vírus do marmoreado fugaz da batata-doce” (*Sweet potato feathery mottle virus*-SPFMV) com o “vírus da atrofia clorótica da batata-doce” (*Sweet potato chlorotic stunt virus*-SPCSV). Para além destes, também o “vírus 2 da batata-doce” (*Sweet potato virus 2*-SPV2) e o “vírus do marmoreado suave da batata-doce” (*Sweet potato mild mottle virus*-SPMMV) já foram identificados em elevada percentagem de plantas no PRM. Estes vírus são transmitidos por afídeos e por moscas-brancas, pelo que a sua colonização na cultura deve ser vigiada (Sousa et al., 2019; Teixeira-Santos et al., 2019).

As plantas atacadas por vírus ficam com folhas anançadas, distorcidas e cloróticas.

De entre as boas práticas de proteção da cultura da batata-doce salienta-se a instalação de viveiros a partir de plantas sãs, plantar material preferencialmente vindo de cultura *in vitro* e vigiar a colonização da cultura por afídeos e moscas-brancas, assim como remover infestantes que sejam repositório de vírus e seus vetores (Sousa et al., 2019).

## Boas práticas na colheita, cura e conservação

Para que a boa qualidade intrínseca das cultivares se mantenha até ao consumo e para evitar perdas na conservação, durante a colheita deve evitar-se: danos causados por alfaia/utensílios, a fricção entre as raízes e exposição solar prolongada. Depois de colhidas, as raízes devem ser mantidas em local arejado/ventilado, pelo menos 7 dias, para o processo de cura. A conservação deve ser feita em local escuro e fresco (temperaturas de 13-16°C e humidade relativa 60-70%), por um período não superior a 12 meses (Sánchez et al., 2019b).

## 1º Dia Aberto +BDMIRA

Decorreu no dia 18/09/2019 o 1.º Dia Aberto do Projeto +BDMIRA que contou com a presença de cerca de 40 participantes, maioritariamente produtores.

Junto a um campo de demonstração de batata-doce da cultivar Lira, da empresa parceira do projeto Gemüsering Portugal, os participantes tinham à disposição cinco ‘ilhas temáticas’ sobre: (1) obtenção de plantas isentas de vírus; (2) otimização da fertilização e estratégias de apoio à rega; (3) proteção fitossani-

tária da cultura; (4) colheita e conservação; (5) campo de demonstração. Nestas, os diferentes parceiros do projeto apresentaram as boas práticas para uma produção sustentável, complementadas com mostra de plantas de viveiro em placa alveolada, obtidas por micropropagação e ápices vegetativos em tubos de ensaio; equipamento/utensílios utilizados na captura de vetores de vírus; e degustação de batata-doce de diferentes cultivares.

Foram distribuídos 11 boletins técnicos sobre a cultura no mundo e no PRM e as Boas Práticas de produção e conservação de batata-doce.

Importa realçar o elevado interesse dos participantes que puderam estabelecer um contacto direto com os membros do projeto, mostrando-se muito interessados em saber mais sobre a cultura, os problemas que enfrenta, soluções existentes e desafios futuros. Os boletins técnicos e demais informação sobre o projeto podem ser obtidos em: <https://projects.inia.pt/BDMIRA/>

A divulgação do projeto irá prosseguir com a participação ativa em diversas iniciativas, tais como o ‘Festival da Batata-doce de Aljezur’ que decorrerá de 30/11 a 2/12/2019, o 2.º Dia Aberto +BDMIRA (2020), para além da publicação de um manual da cultura e da organização do 2.º Congresso da Batata-doce para 2020.

## Referências

- AHSA, Atlantic Sun Farms, Gemüsering (2019). Valorização da cultura da batata-doce no Perímetro de Rega do Mira. Boletim técnico n.º 2, +BDMIRA.
- ASF (2019). 10 razões para consumir batata-doce. Boletim técnico n.º 10, +BDMIRA.
- FAOSTAT (2019). <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC> (acedido em 19/09/2019).
- Grego, J., Lopes, F., Marques, M., Ferreira, L., Pinto, A. (2019). Boletim técnico n.º 3, +BDMIRA.
- Lima, A. et al. (2018). Produção competitiva e sustentável de batata-doce no perímetro de rega do Mira. *Agrotec* 29:48-49.
- Luz, P.B. (2019). Boas práticas na cultura da batata-doce – Estratégias para apoio à rega. Boletim técnico n.º 7, +BDMIRA.
- Sánchez, C., Santos, M. e Vasilenko, P. (2019a). Batata-doce branca, roxa ou alaranjada? Avaliação qualitativa e nutricional. *Vida Rural*, 1847:30-32.
- Sánchez, C., Santos, M., Vasilenko, P. (2019b). Boas práticas na cultura da batata-doce – Colheita e conservação. Boletim técnico n.º 9, +BDMIRA.
- Sousa, E., Santos, M., Calha, I., Mateus, C., Boavida, C. (2019). Boas práticas na cultura da batata-doce – Proteção fitossanitária. Boletim técnico n.º 8, +BDMIRA.
- Teixeira-Santos, M., Sousa, E., Ferreira, M.E. (2019). Vírus e produção competitiva e sustentável de batata-doce. *Frutas, Legumes & Flores*, 194:42-43.
- Veloso, A., Mano, R., Ferreira, M.E. (2019). Produção de batata-doce Lira no Perímetro de Rega do Mira: fertilidade do solo e água de rega. *Vida Rural*, 1847:34-36. ■



◀ Dia Aberto do Projeto +BDMIRA, realizado em 18/09/2019, contou com a presença de cerca de 40 participantes, maioritariamente produtores



Parceiros BDMIRA:



Cofinanciado por:

