

# BATATA - SINOPSE VIRTUAL

## 07/2019

### Bem Brasil amplia linha de produtos

**Data:** 02/05/2019

**Disponível em:** <https://www.embalagemmarca.com.br/2019/05/bem-brasil-amplia-linha-de-produtos/>



A Bem Brasil Alimentos apresenta novos produtos para varejo e food service. Filé de tilápia e batata doce pré-cozida se juntam ao portfólio que era composto exclusivamente por batatas em seus diversos cortes. Com a entrada desses dois novos itens, a Bem Brasil entra num novo momento com a ampliação de sua oferta de produtos, oferecendo ao mercado uma gama cada vez maior de itens, para atender ao consumidor final, tanto na sua compra nos pontos de venda, quanto em seus momentos de lazer, na alimentação fora do lar.

“A Bem Brasil é uma empresa que se consolidou na produção e comercialização de batatas, nas suas mais diversas formas, e após doze anos atingimos nossa maturidade no mercado nacional. Nesse momento, vislumbramos a oportunidade de ampliar a oferta de novos itens para um mercado sedento por produtos com qualidade. Por esta razão, vimos a importância de termos uma nova comunicação da marca, com novo logotipo e apresentação diferenciada, para demarcar bem esse novo momento da empresa”, conta João Emílio Rocheto, presidente da Bem Brasil.

Após 12 anos de mercado, a Bem Brasil também renova sua marca. “A entrada da tilápia no nosso portfólio exigiu uma transformação na comunicação, pois deixamos de ser uma empresa que produz apenas produtos derivados de batata, para sermos uma indústria de alimentos, com portfólio cada vez mais amplo. Além disso, achamos que seria o momento adequado para criarmos um logotipo forte, mas ao mesmo tempo, de fácil reconhecimento por parte do público”, diz Janaína Corrêa, analista de marketing da empresa.

Em aproximadamente 45 dias de trabalho intenso, uma modificação radical aconteceu na comunicação visual da empresa, com novos uniformes, logotipo, embalagens, site, redes sociais e caminhões de transporte de carga. “Optamos por uma marca mais leve e atual, com posicionamento mais emocional e menos no produto. Queremos ter uma ligação maior com a família, pois é ao redor da mesa que temos alguns dos melhores momentos nas nossas vidas. O B, do novo logotipo da marca, se visto de uma perspectiva lateral, se assemelha a um coração, ou seja, o conceito é todo focado no envolvimento com as pessoas, que é a essência do nosso trabalho. A Bem Brasil planta, cultiva, processa, embala e vende um produto genuinamente nacional, com o frescor do campo. Faz todo o sentido cuidarmos de uma proximidade cada vez maior com o nosso público”, conta Janaína.



# Empresa canadense implantará fábrica de batatas pré-fritas em Araxá

**Data:** 09/05/2019

**Disponível em:** <http://www.jornalaraxa.com.br/noticia/pagina/id/8872>

Fábrica projeta investimentos de U\$ 60 milhões de dólares e geração de 800 empregos em Araxá



A empresa canadense McCain apresentou Carta de Intenções ao prefeito Aracely de Paula propondo a implantação de fábrica de batatas pré-fritas no município de Araxá com previsão de investimentos na sua instalação da ordem de U\$ 60 milhões de dólares e projeção para geração de aproximadamente 800 empregos diretos.

A reunião contou com a participação da secretária Municipal de Governo, Lucimary de Ávila, do secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas, Geraldo Lima Jr. e do procurador Geral do Município, Jonathan Renaud de Oliveira Ferreira. Os diretores da McCain afirmaram que pretendem concluir o projeto e iniciar a implantação da fábrica no próximo mês de julho. A empresa foi

representada pelos diretores Aluizio Periquito Neto, Victoria Gabrielli e Carlos Frederico Ayres.

Segundo Aracely, a Administração Municipal vem priorizando e fomentando a implantação de novos empreendimentos em Araxá com resultados positivos que já refletem nos índices de oferta de emprego e melhor desempenho da economia.

“A vinda de uma grande empresa como a McCain, de renome internacional, para a nossa cidade representa a ampliação do mercado de trabalho, valorização dos produtores rurais da região que trabalham com batata e também a possibilidade de captação para Araxá outras industriais deste porte”, destacou.



# McCain Foods compra empresa brasileira de batata frita congelada

**Data:** 06/05/2019

**Disponível em:** <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2019/05/mccain-foods-compra-empresa-brasileira-de-batata-frita-congelada.shtml>

Grupo canadense adquiriu 70% da Sérya por valor não revelado

A McCain Foods, maior fabricante de batata frita congelada do mundo, fez acordo para comprar 70% da brasileira Sérya em um acordo que permitirá ao grupo canadense expandir sua presença no país.

O valor da transação não foi revelado. A participação restante na Sérya é controlada pela Forno de Minas, na qual a McCain comprou participação de 49% no ano passado.

Uma fonte próxima das operações da McCain Foods no Brasil afirmou que a subsidiária brasileira da companhia recebeu uma injeção de US\$ 15 milhões (cerca de R\$ 60 milhões) da matriz para acertar a aquisição. A fonte afirmou ainda que a McCain deve comprar a participação restante na Forno de Minas nos próximos cinco anos.

Com sede em Araxá (MG), a Sérya tem uma fábrica com capacidade de produção anual de 12 mil toneladas. A aquisição é considerada como o primeiro passo da McCain para produzir batatas fritas congeladas localmente. Até agora, a companhia abastece o mercado brasileiro, incluindo redes de fastfood como McDonald's, com produtos importados de outros países, principalmente da Argentina.

“O Brasil é o quinto maior mercado de batata frita congelada do mundo e tem potencial de se tornar o terceiro até 2021”, disse o diretor-geral da McCain no país, Aluizio Neto, em comunicado.

# Preços da batata em alta em Gansu, China

**Data:** 08/05/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/potato-prices-rise-gansu-china>



O preço de mercado das batatas em Gansu, na China, mostrou recentemente uma tendência crescente.

O preço de mercado das batatas em Gansu mostrou recentemente uma tendência crescente. Dados relevantes mostram que o preço das batatas em Gansu aumentou 16,67% em comparação com o mesmo período do ano passado.

O preço de outros produtos para os quais a batata é o principal ingrediente também aumentou como resultado desse desenvolvimento. O preço do amido de batata aumentou de 6,7 mil yuanes (994,80 dólares) por tonelada em fevereiro para 7,300 yuanes (1,083.89 dólares) por tonelada em abril. Isso é um aumento de preço de 600 yuan [89,09 USD] por tonelada.

As áreas de produção de batata em Gansu sofreram com a geada e o excesso de chuvas no ano passado. Isso reduziu o volume total de produção e limitou severamente o volume de suprimento deste ano.

Ao mesmo tempo, as temperaturas estão subindo, o que é o início da alta temporada para as indústrias onde as batatas são um ingrediente principal. Essas duas situações fortalecem-se mutuamente e levam a um aumento explosivo de preços.

O volume médio de suprimento das principais áreas de produção em Dingxi, Baiyin e Longnan, Gansu, está atualmente em declínio.

## Preços da batata na Eslováquia aumentaram mais de 50%

**Data:** 09/05/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/potato-prices-slovakia-more-50>



Batatas na Eslováquia ficaram mais caras pela metade do preço em relação ao ano passado. (Cortesia: Pixabay / Felvidek)

As batatas na Eslováquia ficaram mais de 50% mais caras do que no ano passado, segundo Eva Sadovská, analista da Associação de Agricultores Eslovacos (SFD).

Em fevereiro de 2019, o preço médio das batatas foi de 0,82 euros, em comparação com 0,54 euros no mesmo mês de 2018. Isto implica um aumento de 51,5 por cento.

Ela apontou que, nos últimos 20 anos, as batatas raramente excederam os 80 centavos; esse nível de preço é, portanto, considerado um

máximo. Nos últimos dez anos, o preço médio de um quilo de batatas foi de 0,57 euros.

Sadovská disse que o consumo de batatas na Eslováquia está em constante queda. Enquanto cada pessoa consumia uma média de 78,6 quilos por ano há 20 anos, há 10 anos este número tinha caído para 58,7 quilos e, em 2017, para apenas 48,9 quilos.

Eva Sadovská:

"O país não é auto-suficiente, pois cerca de 50% das batatas consumidas são cultivadas aqui e o restante é importado do exterior".

A área de produção também está se tornando menor. A área plantada com batatas ficou em 32.500 hectares há 20 anos, 17.800 hectares há 10 anos e apenas 7.500 hectares em 2017.

## Crescimento do mercado global de amido de batata

**Data:** 07/05/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/growth-global-potato-starch-market>



De acordo com um recente Relatório de Pesquisa de Mercado, o mercado mundial de amido de batata atingiu um volume de 3,7 milhões

de toneladas em 2018 e espera-se que cresça para 4,4 milhões de toneladas até 2024.

De acordo com um recente relatório de pesquisa de mercado, o mercado de amido de batata mundial atingiu um volume de 3,7 milhões de toneladas em 2018 e deve crescer para 4,4 milhões de toneladas em 2024.

O relatório, "Potato Starch Mercado: tendências da indústria global, Share, Size, Crescimento, Oportunidade e Previsão 2019-2024 " foi preparado pelo IMARC e foi adicionado à loja de pesquisa de mercado da ResearchAndMarkets.com .

O amido de batata refere-se a um pó fino obtido a partir dos tubérculos da raiz da planta de batata. Uma vez que é insípido, o amido de batata é geralmente utilizado como material de base em produtos alimentares sem afectar o seu sabor. É também utilizado como agente de colagem, aditivo, espessante e estabilizante em diversos produtos alimentícios. Além disso, o amido de batata oferece certos benefícios à saúde, como o aumento da absorção de minerais como cálcio e magnésio; redução dos níveis globais de glicose no sangue; e reduzir a absorção de compostos tóxicos e carcinogênicos. De acordo com o último relatório, intitulado "Mercado de Amido de Batata: Tendências da Indústria Global, Parcela, Tamanho, Crescimento, Oportunidade e Previsão 2019-2024", o mercado mundial de amido de batata atingiu um volume de 3,7 milhões de toneladas em 2018.

O amido de batata encontra aplicações no sector alimentar na preparação de sopas, produtos de padaria, produtos de carne, geleias, pudins e massas. A florescente indústria alimentar está impulsionando o crescimento do mercado de amido de batata. Além disso, o aumento do poder de compra dos consumidores em vários países em desenvolvimento e o subsequente crescimento no consumo de amido de batata estão impulsionando o crescimento do mercado. Além disso, é utilizado na indústria têxtil para acabamento e endurecimento de tecidos; na indústria farmacêutica para produzir antibióticos; e nas indústrias de papel e química por suas propriedades adesivas. O crescimento nessas indústrias está aumentando a demanda por amido de batata. Além disso, o mercado está previsto para atingir um volume de 4,4 milhões de toneladas em 2024, crescendo a um CAGR de 2,8% durante 2019-2024. As principais aplicações são encontradas nos setores alimentício, industrial e outros, onde o setor de alimentos é a maior área de aplicação, respondendo pela maior parte do mercado global total. O

mercado também é segmentado em uma base regional, cobrindo a Europa, Ásia-Pacífico, América do Norte, América Latina e Oriente Médio e África. Entre estes, a Europa representa o maior mercado, detendo a maior fatia.

Este relatório fornece uma visão profunda sobre a indústria global de amido de batata, cobrindo todos os seus aspectos essenciais. Isso varia de visão macro do mercado a micro detalhes do desempenho do setor, tendências recentes, principais motivadores e desafios do mercado, análise SWOT, análise das cinco forças de Porter, análise da cadeia de valor, etc.

O relatório também fornece uma análise abrangente para a criação de uma fábrica de amido de batata. O estudo analisa os requisitos de processamento e fabricação, custo do projeto, financiamento do projeto, economia do projeto, retorno esperado do investimento, margens de lucro, etc.

## Islândia: Possível suspensão de tarifas sobre batatas importadas

**Data:** 08/05/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/node/103656>



Os direitos aduaneiros sobre as batatas importadas são susceptíveis de serem temporariamente suspensos. (Custo: Fresh Plaza)

O Ministério da Indústria e Inovação da Islândia informou que os impostos alfandegários sobre batatas importadas provavelmente serão suspensos de 3 de maio a 11 de agosto.

O Ministério retirou temporariamente essas tarifas devido à escassez de batatas locais de alta qualidade. A safra de batata na Islândia sofreu um verão úmido e frio no ano passado.

Os agricultores locais e a Federação do Comércio da Islândia solicitaram a suspensão das tarifas de importação durante as últimas três semanas, dizendo que até mesmo a Associação de Vendas de Produtores de Vegetais (SFG) apoiou a ideia.

Mas as petições foram rejeitadas pelo Comitê Consultivo do Ministério das Indústrias para a Importação e Exportação de Produtos Agrícolas, que comentou que os direitos só poderiam ser suspensos em caso de escassez de produtos nacionais.

De acordo com as disposições das leis que regem os produtos agrícolas, só pode haver uma suspensão dos direitos de importação quando dois dos principais distribuidores nacionais e produtores-chave não podem satisfazer a demanda.

Como, tecnicamente, há batatas islandesas suficientes, o comitê consultivo disse que as tarifas alfandegárias não deveriam ser suspensas. Os varejistas locais não ficaram satisfeitos com a decisão, dizendo que não entendiam a situação.

Gréta María Grétarsdóttir, diretora geral da rede de supermercados Krónan:

"Temos muitas batatas"

"Mas a qualidade das batatas islandesas não é tão boa quanto a dos islandeses."

Depois de reavaliar a situação na terça-feira, o Comitê Consultivo mudou sua posição. A suspensão proposta dos direitos aduaneiros foi apresentada aos produtores nacionais, que receberam quatro dias para responder.

Icelandreview.com informou que, de acordo com Ólafur Stephensen, diretor-executivo da Federação do Comércio da Islândia, dois produtores de batata islandeses "seqüestraram o mercado de batata", portanto, ainda não se sabe se a suspensão irá produzir ou não.

# Mistura de variedades de batata em ascensão

**Data:** 10/05/2019

**Disponível em:** <https://www.potatopro.com/news/2019/blending-potato-varieties-rise>



Como o humilde precursor da batata moderna foi o primeiro a ser domesticado no Peru há 10 mil anos, o tubérculo se ramificou em milhares de diferentes variedades. (Cortesia: Cultive Michigan)

Como o humilde precursor da batata moderna foi o primeiro a ser domesticado no Peru há 10 mil anos, o tubérculo se ramificou em milhares de diferentes variedades.

Longe de serem seletivamente exclusivos, diferentes cultivares de batata são frequentemente combinados durante o processo de fabricação de alimentos para obter misturas especiais para produtos derivados de batata. Conseguir a mistura certa não apenas determina a aparência do produto final, mas pode afetar a textura, o sabor e a durabilidade.

**A anatomia de uma batata**

Escolher a categoria certa de batata como matéria-prima para o seu processo alimentar é muito importante, pois afeta o produto final. Anatomicamente, as batatas se enquadram em três categorias principais.

### **Amido**

Um atributo único dessas batatas, como o nome sugere, é seu teor excepcionalmente alto de amido e a falta de umidade. Naturalmente fofo, esses tipos de batatas são ótimos para fritar, assar e ferver.

As batatas Waxy Waxy tendem a ser úmidas e firmes, contendo um teor relativamente baixo de amido. Como eles não desmoronam facilmente, eles são adequados para ferver, ensopados e saladas de batata.

### **Todos os propósitos**

As batatas para todos os fins são um híbrido das duas primeiras categorias, com um teor médio de amido. Sua natureza versátil os torna facilmente utilizados em uma ampla variedade de aplicações de fabricação de alimentos e alimentos.

Além disso, existem centenas de variedades de batata geograficamente específicas que estão disponíveis para o consumo e processamento de alimentos. Cada variedade de batata tem uma variação no teor de amido, açúcar e água e também varia em termos de comprimento, largura e forma.

Isso significa que a linha de processamento precisa gerenciar um conjunto mais complexo de variáveis para garantir que o desperdício seja mínimo e que a qualidade do produto final seja alta, minimizando os custos de produção.

### **Combinando variedades de batata na produção de alimentos**

A combinação de cultivares de batata nem sempre segue a regra do like-for-like. Misturar tipos de batatas completamente diferentes antes que eles entrem na máquina de processamento de alimentos é muitas vezes necessário para obter um produto final que seja específico em seu sabor e aparência.



Combinando variedades de batata na produção de alimentos.

Na Bélgica, com sua rica tradição de batatas fritas belgas, purê de batatas crocantes e croquetes, a mistura de batatas tornou-se padrão nas indústrias de processamento de batatas, para obter produtos únicos que estão alinhados com as demandas do mercado.

Variedades comuns como a Bintje são frequentemente combinadas com as variedades Asterix, Fontane, Innovator e Agria, dependendo do produto final.

No Reino Unido, não é incomum combinar batatas com casca vermelha com asterix e Fontane. Essas combinações podem ser feitas para produtos finais unificados específicos ou para fins individuais de congelamento rápido.

O processamento de uma variedade de variedades de batata na linha de processamento traz desafios para garantir que a mistura seja consistente e a eficiência de processamento seja a mais alta possível. Quaisquer que sejam os tipos de batatas que você escolher, lembre-se de manter o usuário final em mente e quais são suas preferências quando se trata de paleta, aparência e textura.

### **Equipamento de triagem de batata e processamento em poucas palavras**

Nem todas as máquinas de triagem e processamento de batata são construídas da mesma maneira. Escolher o tipo certo para suas necessidades determinará quais matérias-primas podem ser inseridas e

como será o produto final. A flexibilidade de entrada é particularmente importante quando diferentes variedades de batata estão sendo combinadas para obter um produto final específico.

Como um bom ponto de partida, a máquina de processamento de alimentos precisa realizar a pré-degradação de todas as batatas de entrada. A degradação das batatas com base no nível de defeitos, cor da pele, forma e qualidade permitirá que os processadores incluam apenas matéria-prima na linha que corresponda à mistura e qualidade desejadas para esse processo. Isso pode ser obtido por meio da classificação óptica, que garante que os produtos processados sejam consistentes.



Após a pré-colheita, as batatas entram no estágio de descascamento.

Após a pré-colheita, as batatas entram no estágio de descascamento. Os descascadores a vapor inteligentes ajustam automaticamente os tempos de vapor e os pesos dos lotes. O throughput de linha e o fluxo de volume são gerenciados neste momento, para atingir o volume desejado do produto acabado. O uso de tamanhos de lote e tempos de vapor ideais permite que a perda da casca ou o descascamento da casca sejam o mais baixo possível.

O próximo passo é a inspeção completa do produto, onde a qualidade da batata a ser processada é revisada. Com o uso de um método de inspeção no ar, a batata inteira é examinada. O classificador não apenas examina a qualidade das batatas, mas fornece informações valiosas que podem orientar a configuração do equipamento a montante e a jusante. Executar o produto através de um classificador após o descascamento é outro passo importante para garantir alimentos mais seguros, removendo quaisquer materiais estranhos, como madeira, pedras, plásticos e vidro, antes que eles tenham a chance de ficarem contidos

no equipamento a jusante. A solução de classificação fornece uma ampla faixa de frequências de inspeção e cada uma é usada para determinar o tipo de material estranho e garantir sua remoção segura.

Em última análise, as batatas são migradas para o estágio de corte, onde são cortadas para as especificações desejadas. Atualmente, muitas linhas usam equipamentos de campo elétrico pulsado (PEF) para melhorar a qualidade do corte e fornecer uma superfície mais lisa do produto.

A variação na mistura pode ter uma variação na textura da superfície e é por isso que o equipamento PEF é adotado na maioria dos processos de produção de batatas.

Depois disso, as batatas são embaladas e distribuídas aos varejistas.

### **Resultados finais do produto de mistura**

O produto alimentício à base de batata resultante é uma espécie de especificação (um sistema de inteligência que adapta continuamente e em tempo real as configurações de classificação de suas máquinas para obter a máxima qualidade do produto) ou classificar para classificar (uma produção dinâmica ferramenta que coleta dados do produto em tempo real a partir do fluxo contínuo do produto e analisa os dados em tempo real para melhorar a tomada de decisão do classificador).

O tempero básico pode ser adicionado para realçar os sabores que existem naturalmente na batata, mas o que permanece único é a mistura.

Marco Hal, Chef da Esperança em Glasgow:

“Todos nós amamos fichas. Contanto que você tenha uma boa batata para começar e cozinhe bem, você não pode errar”.

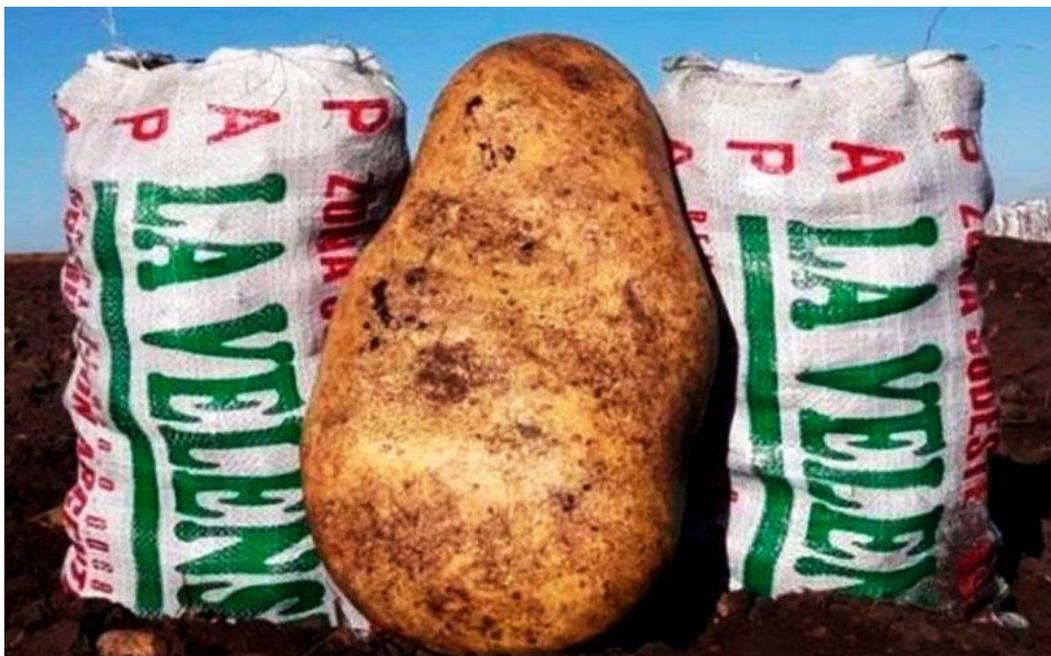
Isso encapsula a natureza de um dos vegetais mais versáteis conhecidos pelo homem. Usando o tipo certo de batata para o resultado desejado certo irá garantir que você obtenha o que você está procurando.

A moderna maquinaria de processamento de alimentos torna esse processo ainda mais simples, automatizando a produção e permitindo que diferentes tipos de batatas sejam usados no mesmo processo.

# Produtores de Barker colheram uma batata gigante: olhem as incríveis imagens

Data: 08/05/2019

Disponível em: <https://www.potatopro.com/node/103649>



Aconteceu na pequena cidade da festa Benito Juárez. A batata gigante foi mais surpreendente devido ao seu tamanho do que seu peso, uma vez que grande parte da amostra era oca. (Cortesia: Todos os Provinciais)

As imagens são incríveis. A super batata tem o tamanho de uma sacola de 20 quilos. No entanto, seu peso era de 3,8 quilos, já que grande parte desse espécime era totalmente oco.

O Eco de Tandil José García, da firma La Velense:

"Estávamos na colheita, um dia normal, uma segunda e uma dezena da manhã, observamos entre todas as batatas colhidas do tamanho de uma em particular. As reações de todos foram assombro e alegria".

Nunca vimos assim, sempre encontramos batatas de bom tamanho, mas nunca de tamanho semelhante, pesamos numa balança que tínhamos em uma caixa e nos dava 3 quilos a 800 gramas. por causa do tamanho, uma grande parte da batata era oca".



A batata pesava 3 kg 800 gramas. Muito do seu interior era oco.

Seria a batata mais pesada do mundo, já que segundo o livro Guinness Record, a marca máxima foi obtida por um jardineiro britânico que em 2010 colheu uma batata que pesava 3,76 kg. Em tamanho, a batata de Barker ainda é muito maior.



Seria a batata mais pesada do mundo.

O super papa ficava ao norte do país. O prador explicou: "Nós demos a algumas pessoas que pediram, na forma de um presente."

# Saiba como usar o sumo da batata para fazer o cabelo crescer

**Data:** 29/04/2019

**Disponível em:**

<https://www.noticiasominuto.com/lifestyle/1243215/saiba-como-usar-o-sumo-da-batata-para-fazer-o-cabelo-crescer>

Tanto a polpa quanto a casca da batata combatem a queda de cabelo e ajudam a estimular o seu crescimento, dando ainda mais brilho aos fios.

Entre todos os problemas de cabelo que afetam tanto homens como as mulheres, a queda continua a ser o primeiro.

Felizmente, existem alternativas naturais para fortalecer o cabelo, como o sumo de batata – sendo que nos casos mais graves de calvície ou de alopecia os indivíduos deverão procurar um médico.

O uso desta mezinha caseira promove o crescimento e, apenas em alguns dias, revela um cabelo mais forte e saudável.

## **Por que o sumo de batata é bom para fazer o cabelo crescer?**

O sumo de batata como um tratamento alternativo para o cabelo é um meio eficaz para proporcionar nutrientes essenciais, tais como as vitaminas A, B e C.

Ser deficiente em qualquer um destes nutrientes pode causar enfraquecimento da estrutura do cabelo, além de secura e queda.

Além disso, a polpa da batata fornece minerais como o cálcio, manganês, zinco e ferro, que desempenham uma função muito importante na saúde e também têm um papel na beleza dos cabelos.

A incorporação regular e moderada deste alimento na dieta é uma maneira de aproveitar as suas qualidades; no entanto, o uso tópico é a melhor opção para resolver os problemas capilares.

## **Como preparar o sumo de batata para o cabelo?**

Existem várias alternativas para aproveitar as batatas no tratamento da queda de cabelo. O sumo é uma ótima receita porque oferece todas as vitaminas deste vegetal para uma solução eficaz.

## **Ingredientes**

- 4 batatas;
- ½ copo de água (100 ml).

## **Preparação**

- Para começar, lave as batatas e corte-as em vários pedaços;
- Em seguida, leve-as à liquidificadora e acrescente um pouco de água para facilitar a mistura;
- Depois de obter um puré não muito espesso, coe num recipiente limpo com a ajuda de um pano de musseline;
- Depois de separar o sumo da polpa, proceda à realização do tratamento.

## **Modo de aplicação**

- Para estimular o crescimento do cabelo e proporcionar mais espessura, deve primeiro aplicar o produto no couro cabeludo com uma massagem suave.
- A seguir, derrame o sumo sobre o resto dos fios e cubra com uma touca de banho.
- Depois de cerca de 20 a 25 minutos, lave com água morna ou suficientemente fria.
- O uso deve ser diário, pelo menos até começar a ver resultados no cabelo. Quando isso ocorrer, a aplicação deve ser mantida até três vezes por semana.

Somado à sua capacidade de promover o crescimento saudável, este remédio natural também vai contribuir para um brilho incrível dos fios, que fará com que o seu cabelo tenha uma aparência muito mais bonita.