

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO IX

1954

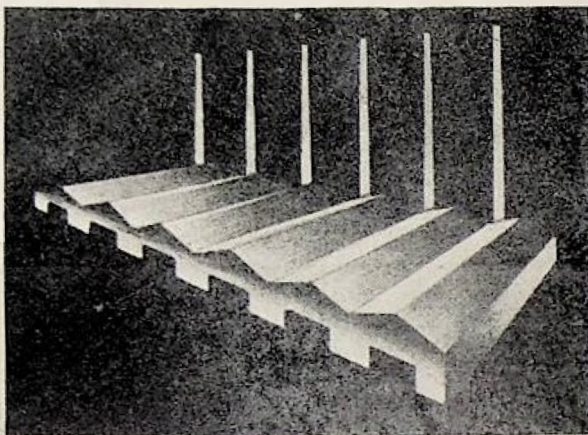
N.º 102

SETEMBRO

algarve exportador l.^{da}

MAISON FONDÉE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE



SIEGE
A
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

N I C E

NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES • FILETS DE MAQUEREAUX • THON • ANCHOIS • DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

«SUPERDRAW»

Das melhores marcas do Mundo de Folha de Flandres, sempre e só laminada a frio, para estampagens profundas. Entregas rápidas e garantidas

★

Aços de toda a espécie, chapas finas e grossas, tubagem, arames, cabos de aço, arames, aços inoxidáveis, aços de alta resistência, etc., etc., etc. Todo o género de material siderúrgico



Distribuidores Gerais para Portugal, suas Províncias de África (excepto Moçambique) e Açores

MENDES & ANJOS, LDA.
OLHÃO

★

Agência em Lisboa:
Rua D. João V, 7, 1.º, Dto.
(Ao Rato) — LISBOA
Telefone 664141

DEPÓSITOS PERMANENTES DE FOLHA DE FLANDRES «SUPERDRAW», ELECTROLÍTICA, 0,75

A fim de oferecermos uma colaboração mais íntima às indústrias consumidoras, mantemos stocks permanentes de folha, nos nossos armazéns de Olhão, Portimão, Setúbal, Lisboa e Matosinhos.

INFORMAÇÕES:

- EM OLHÃO: Mendes & Anjos, Lda. — Telef. 313 — Olhão
- EM PORTIMÃO: Sr. Felício José — Telef. 9 — Portimão
- EM SETÚBAL: Srs. Martins & Nascimento, Lda. — Telef. 3705 — Setúbal
- EM MATOSINHOS: Sr. José Matias Branco — Telef. 74 — Matosinhos
- EM LISBOA: Nos nossos Escritórios — Telef. 664141 — Lisboa





CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
CALDERON

FUNDADA EM
1923

99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

Todas as espécies de produtos Britânicos
Matérias primas e máquinas para fábricas

UNIÃO INDUSTRIAL, LDA.

IMPORTADORES — EXPORTADORES

ADMINISTRAÇÃO EM LISBOA

Rua dos Sapateiros, 62-2.º

Telefones 3 1700 - 2 6292

Filiais em:

AZINHAGA DO RIBATEJO (Santarém)
MEXILHOEIRA DA CARREGAÇÃO E OIHÃO (Algarve)
LUANDA e MALANGE (Angola)

Proprietários das seguintes fábricas:

Saboarias, em Azinhaga do Ribatejo e Oihão. — Extracções químicas, em Azinhaga do Ribatejo e Oihão — Refinarias de Azeites, em Oihão — Conservas de Peixe, em Mexilhoeira da Carregação e Oihão

Produtos de óptimo fabrico, especialmente todas as qualidades de conservas de peixe, nas nossas mundialmente conhecidas marcas «Greatness», «Roses d'Algarve», «Lisdouro», etc.

Armazenistas de Azeite, em Lisboa — Produtores de Azeite, na melhor região de Castelo Branco — Importadores de produtos coloniais, como óleo de palma, café, coconole, etc.

Antes de comprar qualquer produto da nossa produção e importação, não deixe de nos consultar, visto que fazemos as melhores condições e preços.

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

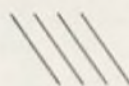
Vila do Conde



Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fraders»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEPHONE:
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE:

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

Fabricações especiais em
azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha
FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL



BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 Hudson Street
New York, N. Y., U. S. A.



End. Tel.
BIENCODAR

Importadores exclusivos
da marca EMPRESS
nos seus conhecidos
produtos de alimentação



MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FLALHO & C.^A FARO



ANO IX

N.º 102

Conservas de Peixe

SETEMBRO

1954

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

Composição e impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA.—Rogueirão dos Anjos, 68—LISBOA

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º-DIº-Tel. 7 5739-Lisboa

Sumário

A Importação do biqueirão anchovado; Produção e Exportação; Production and Exportation; Causas de bombeamento das latas de conserva; Acordos Comerciais; A industrialização de ameijoas; As pescarias no Algarve; Considerações gerais sobre a inspecção sanitária do peixe; A indústria de conservas de peixe em França; Pedidos de Representação; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias primas; Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.; Pesca da Sardinha.

A IMPORTAÇÃO DO BIQUEIRÃO ANCHOVADO

A produção de filetes de anchova em azeite, generalizada a toda a indústria de conservas em molhos, teve o seu início em 1937 por iniciativa do I. P. C. P. Com a criação da nòvel indústria tinha-se por principal objectivo recuperar os salários perdidos no defeso com o pagamento de subsídios obrigatórios aos operários. Até então, as quantidades que se fabricavam de filetes de anchova eram mínimas, cerca de 80 ton, por ano, limitadas a duas ou três fábricas italianas. A nossa produção de biqueirão anchovado, bastante volumosa, era exportada em bruto para a Itália, inferiorizada em preço, e ali valorizada com a fabricação de filetes em azeite que eram depois vendidos para os mesmos mercados que consumiam as nossas conservas de outras espécies.

A iniciativa do I. P. C. P. trouxe múltiplas vantagens, económicas e sociais: aliviou os industriais de conservas dos grandes encargos com a mão de obra desocupada no período do defeso e que passou a ser incorporada em larga escala no novo produto; aumentou consideravelmente o rendimento da pesca; auxiliou a oleicultura nacional com o consumo extra de cerca de 500 ton, de azeite e canalizou para o país uma soma elevada de cambiais, dólares principalmente, que totaliza por ano mais de 100 mil contos.

O volume e o valor dos nossos filetes de anchova dão-lhe hoje o segundo lugar, depois das sardinhas, no quadro das nossas exportações de conservas de peixe. Em vez das 80 ton, de antes de 1937, exportam-se hoje em média, cerca de 3.000 ton. O quadro seguinte dessa

exportação evidencia o enorme esforço desenvolvido pela indústria das conservas para valorizar uma riqueza ictica nacional depreciada:

	Ton.		Ton.
1938	2.749	1946	3.482
1939	88	1947	3.297,5
1940	604,8	1948	3.255,8
1941	1.440	1949	2.105,2
1942	1.412	1950	2.757,3
1943	873	1951	2.928,4
1944	1.333	1952	2.092,8
1945	1.301	1953	2.473,4

A indústria dos filetes de anchova atingiu, pois, hoje, um valor apreciável na economia da Nação, que de início se não previra, e pode ainda adquirir uma maior expansão, para o que lhe não faltam capacidade de produção, boa técnica e preferência dos consumidores.

Mas toda a medalha tem reverso. Apesar da face aliciante que a fabricação de conservas de filetes de anchova apresenta, os industriais vêm, desde há anos, sofrendo grandes prejuízos a ponto de muitos a terem abandonado, desiludidos.

A pesca do biqueirão é muito irregular e geralmente insuficiente para satisfazer totalmente as necessidades da indústria conserveira. Consequência fatal: concorrência ruinosa na loja, custo de produção exagerado, preços de venda do produto abaixo do seu custo.

A pesca do primeiro semestre, que decide duma

boa ou má safra, foi este ano extraordinariamente baixa em comparação com a de igual período dos cinco anos anteriores, apenas cerca de 6 % em relação a 1953, como se verifica pelos seguintes números:

1949	3.054.221	1952	879.785
1950	1.311.719	1953	2.847.649
1951	1.964.402	1954	175.028

Estamos, pois, perante um verdadeiro desastre da pesca que se fará sentir gravemente na produção e exportação de filetes de anchova no próximo ano.

É evidente a necessidade de se utilizar um regulador da pesca do biqueirão, em quantidade e preço, para que a produção da conserva possa ser económica e a sua exportação lucrativa. Aquele, nas actuais circunstâncias, só pode ser obtido com a importação do biqueirão dos países onde ele abunda e o vendem barato, como a Espanha e Norte de África. Esbarramos, porém, com um óbice que destroi todas as vantagens que essa importação podia dar à indústria: a aplicação de pesados direitos alfandegários sobre o biqueirão anchovado, 3820 cada quilo, e que, acrescidos de cargas e descargas, frete, seguro e quebras, eleva ainda muito esta verba.

É sabido que o preço que se obtém para a conserva nos mercados consumidores, não comporta tais encargos. A concorrência estrangeira é cada vez mais acirrada e obriga-nos a acompanhar o nível dos seus preços, mais baixos. É o caso da Espanha, Marrocos, Argélia e Jugoslávia, que têm pescas de biqueirão mais volumosas e mais baratas, que lhes permitem custos de produção vantajosos dos filetes de anchova, além de que alguns destes países subsidiam a sua indústria conserveira. A Itália importa sem encargos fiscais o biqueirão anchovado que precisa, dos países que o vendem barato, e com ele produz filetes que nos fazem concorrência nos Estados Unidos.

A Noruega, a Suécia, a Dinamarca, fabricam os seus arenques (*Clupea Harengus Line*) anchovados no estilo dos nossos filetes de biqueirão (*Engraulis Encrasiocoulus Line*) que rotulam de «filetes de anchova», com o mesmo desembaraço com que lhes chamam «sardinha» quando enlatados frescos em molhos, induzindo em erro os consumidores atraídos pelos seus preços baixos.

O problema, sob este aspecto, gira, portanto, à volta da necessidade de se obter matéria prima abundante e barata para se conseguir uma produção económica. A solução mais viável seria, pois, nas actuais circunstâncias, autorizar-se a importação em regime temporário, isto é, isenta de direitos, do biqueirão anchovado destinado à laboração das fábricas durante o período do defeso. Esta importação seria feita em regime de contingente, administrado pelos Grémios, que o distribuíam pelos agremiados interessados, fixando-se o seu quantitativo anualmente, de acordo com as condições da nossa pesca.

Os interesses dos nossos armadores ficavam ressal-

vados por este sistema que lhes garantia a aquisição pela indústria conserveira de todo o biqueirão que pescassem.

Não há também o receio deste ser desviado para o consumo público, visto que só na filetagem ele pode ser valorizado.

Os benefícios da solução que preconizamos, são indiscutíveis. Proporciona-se à indústria a possibilidade de obter, em condições favoráveis, o biqueirão anchovado de que necessita para satisfazer as suas encomendas, aumentá-las, mesmo, e manter nos países consumidores a posição que conquistou. De contrário, arrisca-se a ver o seu lugar ocupado por uma concorrência encarniçada que espreita todas as oportunidades para se introduzir e assentar arraiais. Haja em vista o que sucedeu em 1952 quando a exportação de filetes de anchova foi provisoriamente suspensa e logo a indústria jugoslava invadiu os mercados nossos compradores.

Drenam-se para o país alguns milhões de dólares com a exportação dum conserva cuja matéria prima foi adquirida com pagamento em moedas fracas, pesetas ou francos.

Dá-se trabalho aos operários durante o período de defeso, três meses, em que as fábricas não laboram, e eles só têm a garantia do salário de um a dois dias por semana.

Este aspecto doloroso do problema, não pode deixar, certamente, de impressionar quem tenha que dizer a última palavra sobre o assunto.

Conserveira do Sul

L I M I T A D A

OLHÃO — PORTUGAL

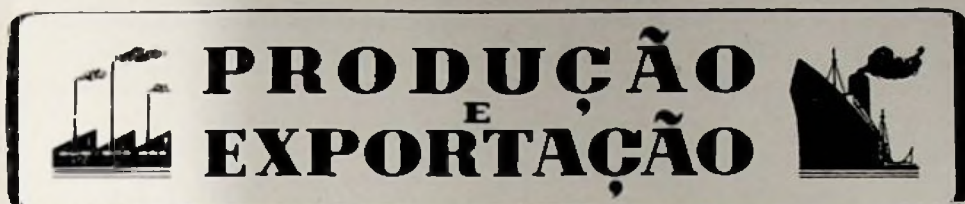
CABLES: CONSUL

PHONES: 17 / 29

Packers and Exporters of Preserved Fish Sardines, Mackerels, Tunnyfish, Anchovies, etc. in pure olive oil or sauces and in brine

B R A N D S :

J U P I T E R
G O O D - B O Y
L I B E R A T O R
J E Z A B E L
M A N N Á



Situação no mês de Agosto

PRODUÇÃO

Azeite ou molhos

A produção de conservas de peixe em azeite ou molhos no mês de Agosto foi de 7.284.317 quilos (428.762 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 5.592.393 quilos (333.724 caixas); carapau, 1.129.878 quilos (64.244 caixas); cavala 189.091 quilos (10.179 caixas); atum e similares, 160.913 quilos (5.717 caixas); filetes de anchova, 86.047 quilos (8.923 caixas); outras espécies, 125.995 quilos (5.975 caixas).

Matosinhos foi o Centro que mais produziu, 1.382.718 quilos (25,8 %) seguido de Olhão, 1.735.597 quilos (24,8 %) e de Portimão, 1.164.842 quilos (15,9 %).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha, (1.382.546 quilos) e de cavala (72.605 quilos); Matosinhos, de carapau, (473.425 quilos) e de filetes de anchova (28.853 quilos); V. R. de Santo António, de atum e similares (140.573 quilos) e Setúbal, de outras espécies (65.586 quilos).

Produziram-se mais 3.890.418 e 3.156.029 quilos do que, respectivamente, em Julho último e Agosto do ano passado.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 298.159 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 100.971 quilos; biqueirão, 187.515 quilos; cavala, 8,00 quilos e atum, 1.673 quilos.

Matosinhos fabricou 30 quilos de biqueirão; Peniche, 1.692 quilos de biqueirão; Lisboa, 10.730 quilos de sardinha; Setúbal, 310 quilos de sardinha; Lagos, 69.020 quilos de biqueirão; Portimão, 3.330 quilos de sardinha e 42.293 quilos de biquei-

rão; Olhão, 43.885 quilos de sardinha, 47.950 quilos de biqueirão e 8.000 quilos de cavala; V. R. de Santo António, 37.716 quilos de sardinha, 26.480 quilos de biqueirão e 1.673 quilos de atum.

Fabricaram-se mais 272.266 quilos de que em Julho último e menos 150.631 quilos do que em Agosto de 1953.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou molhos

A exportação de conservas em azeite ou molhos, em Agosto, foi de 3.699.064 quilos (222.490 caixas) no valor de 59.023.149\$70, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 3.087.914 quilos (175.813 caixas) no valor de 46.438.591\$30; carapau, 98.701 quilos (6.135 caixas) no valor de 1.190.827\$50; cavala, 108.831 quilos (5.816 caixas) no valor de 2.008.248\$40; atum e similares, 194.576 quilos (6.919 caixas) no valor de 4.276.002\$20; filetes de anchova, 158.370 quilos (24.246 caixas) no valor de 3.805.314\$40; lulas e choccos, 42.240 quilos (2.965 caixas) no valor de 1.090.467\$80; outras espécies, 8.932 quilos (596 caixas) no valor de 213.698\$10.

Olhão foi o primeiro Centro exportador com 1.024.124 quilos (57.749 caixas) ou 27,6 %; Portimão, o segundo, com 992.790 quilos (64.277 caixas) ou 26,3 % e Matosinhos, o terceiro, com 658.689 quilos (41.476 caixas) ou 17,8 %.

Exportaram-se neste mês mais 994.115 e 400.750 quilos do que, respectivamente, no mês de Julho último e em Agosto do ano passado.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 158.855 quilos no va-

lor de 1.892.177\$20, dos quais 73.059 quilos de sardinha, 742 quilos de cavala, 83.949 quilos de atum e 1.105 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à de Julho em 11.402 quilos e à de Agosto do ano anterior em 81.433 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 48.091 quilos no valor de 633.185\$80, sendo: sardinha, 13.495 quilos;ável 50 quilos; enguia 505 quilos; cavala, 145 quilos; bonito, 325 quilos; peixe espada, 85 quilos; carapau, 2.851 quilos; robalo, 350 quilos; salmonete, 245 quilos; linguado, 380 quilos; pescada, 685 quilos; pescadinha, 810 quilos; faneca, 50 quilos; polvo, 19.571 quilos; lulas e choccos, 8.057 quilos; ostras, 50 quilos; ameijoia e herbigão, 150 quilos, raia 50 quilos camarão, 85 quilos; lagosta, 27 quilos; percebes, 65 quilos, diversos 60 quilos.

Exportaram-se mais 747 quilos do que em Julho último e menos 12.403 quilos do que em Agosto de 1953.

Por Países

Azeite ou molhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 783.321 quilos (21,1 %); Inglaterra, 740.544 quilos (20 %) e Itália, 456.572 quilos (12,3 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (779.892 quilos); o Congo Belga, de carapau (38.402 quilos); a Bélgica, de cavala (81.631 quilos) e de outras espécies (3.749 quilos); a Itália, de atum e similares (146.573 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (88.123 quilos) e Cuba, de lulas e choccos (32.637 quilos).

Salmoura

O principal importador foram os E. U. A. com 86.189 quilos.

Congelados

Idem, os E. U. A., com 25.061 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Agosto de 1954
August Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	1.334.026	473.425	36.818	399	28.853	9.197	1.882.718
Peniche	271.228	16.083	16.728	2.304	4.913	297	311.643
Lisboa	37.129	380	-	3.458	790	40.531	82.288
Setúbal	738.795	261.139	21.507	2.781	12.787	65.586	1.102.595
Lagos	441.452	30.857	6.101	-	5.204	3.795	487.409
Portimão	1.116.194	35.522	12.746	-	-	380	1.164.842
Olhão	1.382.546	242.641	72.605	11.308	24.999	1.498	1.735.597
V. R. de Santo António ...	271.023	69.831	22.586	140.573	8.501	4.711	517.223
Quilos	5.592.393	1.129.878	189.091	160.913	86.047	123.995	7.284.317
Caixas	333.724	64.244	10.179	5.717	8.923	5.975	428.762

Exportação, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Agosto de 1954
August Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	15.943	-	-	-	455	15.943
Madeira	-	-	-	41.290	-	-	-	1.096	41.290
Matosinhos	560.015	25.565	27.028	3.307	34.513	7.068	1.193	41.476	658.689
Peniche	13.300	-	-	-	-	-	-	700	13.300
Lisboa	149.328	3.439	14.545	49.631	33.763	1.100	2.278	15.756	254.084
Setúbal	220.461	36.803	8.626	12.349	21.612	33.065	93	20.449	333.009
Lagos	199.228	10.261	6.112	-	5.348	-	-	14.336	220.949
Portimão	939.522	5.985	19.786	5.943	21.554	-	-	64.277	992.790
Olhão	916.908	16.648	32.234	14.424	37.535	1.007	5.368	57.749	1.024.124
V. R. de St.º António	89.152	-	-	51.689	4.045	-	-	6.196	144.886
Quilos	3 087.914	98.701	108.331	194.576	158.370	42.240	8.932	222.490	3.699.064

Sociedade  Limitada

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
PEIXE
MARISCO



SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENCOAS E EM CALMADO

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCAT
RIOS • SAULO
SEMPER-IDEAL
E D U S A • Y U
CIBELES • MARINHO





Situation during the month of August

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of August was of 7.284.317 kilos (428.762 cases) distributed for the following kinds: sardines, 5.592.393 kilos (333.724 cases); chinchard, 1.129.876 kilos (64.244 cases); mackerel, 189.091 kilos (10.179 cases); tunny and the like, 160.913 kilos (5.717 cases); filets of anchovies, 86.047 kilos (8.923 cases); other kinds, 125.995 kilos (5.795 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1.882.718 kilos (25,8 %) followed by Olhão, 1.735.597 kilos (24,8%) and by Portimão, 1.164.842 (15,9 %).

As regards kinds, Olhão was the largest packing center of sardines (1.382.546 kilos) and mackerel (72.605 kilos); Matosinhos of chinchards (473.425 kilos) and filets of anchovies (28.853 kilos); V. R. Sto. Antonio, of tunny and the like (140.573 kilos) and Setúbal of other kinds (65.586 kilos). This production was higher 3.890.418 kilos and 3.156.029 kilos respectively than July last and August 1953.

Brine

The production of preserves in brine was of 298.159 kilos for the following kinds; sardines, 100.971 kilos; «biqueirão», 187.515 kilos; mackerel, 8.000 kilos and tuna 1.673 kilos.

Matosinhos packed 80 kilos of «biqueirão»; Peniche, 1.692 kilos of «biqueirão»; Lisboa, 10.730 kilos of sardine; Setúbal, 310 kilos of sardine; Lagos, 69.020 kilos of «biquei-

rão»; Portimão, 8.330 kilos of sardine e 42.293 kilos of «biqueirão»; Olhão, 43.885 kilos of sardine, 47.950 kilos of «biqueirão» and 8.000 kilos of mackerel; V. R. Sto. Antonio, 37.716 kilos of sardine, 26.480 kilos of «biqueirão» and 1.673 kilos of tuna. There were produced 272.266 kilos more than July last and 150.631 kilos less than August last year.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total figures for the exportation of fish preserves in oil or sauce were 3.699.064 kilos (222.490 cases) amounting to 59.023.149\$70, distributed as follows: sardines, 3.087.914 kilos (175.813 cases) amounting to 46.438.591\$30; chinchard, 98.701 kilos (6.135 cases) amounting to 1.190.827\$50; mackerel, 108.831 kilos (5.816 cases) amounting to 2.008.248\$40; tunny and the like, 194.576 kilos (6.919 cases) amounting to 4.276.002\$20; filetes of anchovies, 158.370 kilos (24.246 cases) amounting to 3.805.314\$40; calamaries and cuttlefish, 42.240 kilos (2.965 cases) amounting to 1.090.467\$80; other kinds, 8.932 kilos (596 cases) amounting to 213.698\$10.

Olhão ranks a the leading exporting center with 1.024.124 kilos (57.749 cases) or 27,6 %; Portimão as second, with 992.790 kilos (64.277 cases) or 26,8 % and Matosinhos, as third, with 658.689 kilos (41.476 cases) or 17,8 %.

There were exported 994.115 and 400.750 kilos more than respectively in last July and August 1953.

Brine

The export of canned fish in brine was 158.855 kilos amounting to 1.892.177\$20, including 73.059 kilos of sardines, 724 kilos of mackerel, 83.949 kilos of tunny and 1.105 kilos of other kinds.

This exportation was lower 11.402 and 81.433 kilos than that of July last and August 1953, respectively.

Frozen

The export of frozen was 48.091 kilos amounting to 633.185\$80, for the following kinds: sardine, 13.495 kilos; shad, 50 kilos; eels, 505 kilos; mackerel, 145 kilos; bonito, 325 kilos; sword fish, 85 kilos; chinchard, 2.851 kilos; bass, 350 kilos; rouget, 245 kilos; sole, 380 kilos; whiting, 685 kilos; little whiting, 810 kilos; whiting pout, 50 kilos; pulp, 19.571 kilos; calamaries, 8.057 kilos; oyester, 50 kilos; clams, 150 kilos; ray, 50 kilos; shrimp, 85 kilos; lobster, 27 kilos; «percebes», 65 kilos; other kinds, 60 kilos.

There were exported 747 kilos more than July and 12.403 kilos less than August last year.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 783.321 kilos (21,1 %); England, 740.544 kilos (20 %) and Italy, 456.572 kilos (12,3 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer for sardines (779.892 kilos); Belgian Congo, for chinchard (38.402 kilos); Belgium, for Mackerel (81.631 kilos) and other kinds (3.749 kilos); Italy, for tunny and the like (146.573 kilos); U. S. A., for filets of anchovies (88.123 kilos) and Cuba, for calamaries and cuttle-fish (32.637 kilos).

Brine and Frozen

The U. S. A. were the main importing country with 86.189 kilos and 25.061 kilos, respectively.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Agosto de 1954

August Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Aden	2.280	-	-	-	-	-	-	2.280
África Equat. Fr.	28.766	988	-	-	-	-	-	29.754
África Ocíd. Franc.	8.626	-	-	-	-	-	-	8.626
África Merid. Brit.	1.330	-	-	37	2.181	-	293	3.841
África Ocíd. Brit.	100.264	18.051	-	-	-	-	-	118.315
África Orient. Brit.	18.148	-	-	190	595	-	-	18.933
África Or. Italiana	1.900	-	-	950	-	-	-	2.850
Alemanha	779.892	-	-	2.090	1.339	-	-	783.321
Angola	14.386	-	57	361	354	84	1.068	16.910
Árabia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Áustria	19.215	-	-	-	-	-	-	19.215
Austrália	18.820	-	-	2.623	1.331	-	480	23.254
Argélia	1.672	-	-	-	-	-	-	1.672
Bélgica	147.606	-	81.631	13.759	1.641	-	3.749	248.386
Brasil	-	-	-	-	4.750	-	-	4.750
Cabo Verde	38	-	-	19	-	-	-	57
Canadá	10.275	-	3.800	5.335	5.225	-	-	24.635
Chipre	4.940	1.790	-	-	722	-	-	7.452
Col. Brit. A. C. e Sul	985	-	-	190	-	-	-	1.175
Congo Belga	29.459	38.402	140	190	997	-	-	69.188
Costa Rica	5.930	-	-	-	48	-	-	5.978
Cuba	101.518	-	-	2.873	575	32.637	462	138.065
Curaçau	3.500	-	-	-	950	-	-	4.450
Dinamarca	55.372	-	285	278	380	-	-	56.315
Egipto	64.845	-	1.900	229	10.497	-	-	77.471
Equador	3.807	-	-	1.610	705	288	-	6.410
Etiópia	2.420	95	-	280	-	-	-	2.795
E. U. da América	192.521	1.273	-	27	88.123	4.360	-	286.304
Filipinas	54.406	-	-	-	-	-	-	54.406
França	51.208	-	-	1.200	-	-	-	52.408
Grécia	3.700	-	-	-	3.419	-	-	7.119
Guiana Holand.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Guiné	3.231	672	19	38	-	13	121	4.094
Holanda	74.685	-	-	499	847	-	14	76.045
Hong-Kong	1.140	-	-	-	190	-	-	1.330
Índia Portuguesa	1.796	-	-	137	48	-	-	1.981
Índia Inglesa	12.195	-	-	-	-	-	-	12.195
Indochina	798	-	-	95	-	-	-	893
Inglaterra	735.009	-	-	570	4.965	-	-	740.544
Irlanda	2.660	-	-	-	881	-	-	3.541
Itália	303.826	-	6.173	146.573	-	-	-	456.572
Jordânia	3.420	26.163	-	152	162	-	-	29.897
Líbia	10.483	-	-	1.100	390	-	-	11.973
Macau	-	-	-	185	-	-	-	185
México	2.219	-	-	697	76	1.551	93	4.636
Moçambique	16.857	11.020	57	1.208	583	235	365	30.345
Panamá	2.400	-	-	-	950	-	-	3.350
Perú	925	-	-	-	1.615	38	-	2.578
S. Salvador	1.900	-	-	-	96	-	-	1.996
S. Tomé e Príncipe	2.459	247	-	572	-	10	42	3.330
Somália Francesa	475	-	-	-	-	-	-	475
Suécia	26.308	-	-	-	522	185	-	27.015
Suíça	88.199	-	14.250	1.440	19.011	-	-	122.900
Sudão Ang. Egipto....	190	-	-	209	67	19	38	523
Tanganica	760	-	-	380	-	-	-	1.140
Ter. E. U. A. Cent.	2.600	-	-	-	142	2.800	-	5.542
Timor	970	-	-	-	-	-	-	970
Togo Camarão Fr.	48.659	-	-	-	-	-	-	48.659
União Sul Africana....	5.255	-	-	-	759	-	336	6.350
Venezuela	6.660	-	-	8.385	3.234	-	1.271	19.550
Forn. à Navegação	206	-	19	95	-	-	-	320
Quilos	3.087.914	98.701	108.331	194.576	158.370	42.240	8.932	3.699.064
Caixas	175.813	6.135	5.816	6.919	24.246	2.965	596	222.490
Valores	46.438.591\$30	1.190.827\$50	2.008.248\$40	4.276.092\$20	3.805.314\$40	1.090.467\$80	213.698\$10	59.023.149\$70

(a) — Sardinha c/espinha (fancy) 21.125 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 171.396 quilos

CAUSAS DE BOMBEAMENTO DAS LATAS DE CONSERVA

A «*La Revue de la Conserve*» publicou no seu número de Junho 1954 este artigo que por ser de interesse para os nossos leitores o traduzimos e inserimos com a devida vénia.

I — INTRODUÇÃO

O bombeamento das latas de conserva foi sempre o grande receio dos fabricantes, porque uma lata bombeada não pode ser vendida.

Este bombeamento pode ser devido às reacções químicas do conteúdo sobre o continente com produção de hidrogénio e, por vezes, alteração do gosto do produto conservado. A acidez pode ser facilmente determinada medindo o pH da conserva.

Mas em numerosos casos o bombeamento é devido a uma contaminação bacteriológica do conteúdo. Esta contaminação tem maior ou menor possibilidade de se produzir segundo o tipo de conserva considerado e, principalmente, o seu grau de acidez e os processos de esterilização, de arrefecimento e de manutenção das latas, mas manifesta-se quase sempre por um bombeamento que torna a lata invendável e pode ir até ao seu rebentamento. Além disso, as reacções químicas internas provocadas pela contaminação traduzem-se, na maior parte das vezes, por uma alteração do produto conservado e também pela criação dum verdadeiro meio tóxico.

Isto mostra a importância do problema da contaminação das conservas e o objecto deste artigo é de descrever as principais causas deste fenómeno e de indicar os remédios de ordem prática que permitem afastar um tal risco.

★

A primeira precaução a tomar é naturalmente de se fazerem as latas perfeitas e completamente estanques. Os defeitos mais frequentes de fabricação da lata, são:

- más cravações;
- as viras fracas ou mesmo desligadas.

Depois de um estudo rápido destes dois pontos, examinar-se-ão as causas de contaminação propriamente ditas:

- esterilização insuficiente, provocando uma contaminação nascida no seio do próprio conteúdo;
- entrada dos germes nas latas devido a uma esterilização ou a um arrefecimento mal regulados, ocasionando uma deformação das cravações. Esta contaminação é provocada por uma água de arrefecimento conta-

minada ou pela manutenção das latas num meio contaminado.

Estudar-se-á portanto:

- 1 — As precauções a seguir durante a esterilização e principalmente os aparelhos de controle necessários.
- 2 — Os métodos de arrefecimento.
- 3 — As precauções a seguir na manutenção das latas depois da esterilização.
- 4 — Os métodos de purificação da água de arrefecimento.

II — Precauções a tomar para fabricar latas boas

1) Qualidade da folha

É óbvio que a primeira condição a respeitar para uma boa fabricação de latas é de empregar a folha conveniente. Esta depende do formato das latas e do tipo de conservas que se pretende.

2) Cravação dos fundos

Não está no âmbito deste artigo fazer o estudo completo da cravação dupla e do afinamento das máquinas de cravar. Limitamo-nos a lembrar que as questões principais ligadas a este problema são tratadas no livro do sr. De Beauchesne, *Le Sertissage des boîtes de conserve* e nos *Bulletins Devalco*. O controle das cravações é efectuado geralmente num microprojector que dá ampliações que vão até 50 vezes. Por outro lado, uma cravação não será garantida se a aplicação da junta Darex não for feita convenientemente.

3) Soldagem lateral

Uma boa soldagem de «agrafe» é delicada, sobretudo com as velocidades elevadas a que marcham as máquinas automáticas modernas.

Um rolo de soldagem em estado de limpeza perfeita é uma condição primária para se obterem bons resultados. As maiores dificuldades encontradas dizem respeito às viras que por vezes se desligam.

A verificação das viras desligadas é evidentemente imediata quando o corpo da lata não tiver ainda sido cravado ou sobre o lado não cravado: sobre o lado cravado é mais difícil. Se se produzem fugas precisamente neste lugar e a cravação parece normal, trata-se verosimilmente de uma vira desligada. Pode-se eventualmente verificar isso desenrolando a cravação com precaução.

O melhor meio é de fazer o estudo dum corte de cravação ampliado 10 ou 20 vezes num aparelho como o «microprojector Wilder». A vira desligada manifesta-se então pela existência dum espaço entre as duas espessuras de metal do corpo da lata formando o duplo «crochete» no corte se este foi bem feito no eixo do «agrafe» lateral.

As viras podem estar desligadas por diferentes razões, tais como:

- falta de soldadura (o que é fácil de descobrir);
- má «molhagem» da soldadura («prédécapagem» insuficiente);
- soldadura de pureza inferior;
- esforço feito sobre as viras (antes que a soldadura tenha ligado) devido a uma falta de alinhamento da bigorna ou de uma má afinação da contra-soldadeira, da escova, etc.;
- má regulação da rebordeadeira, provocando um esforço excessivo sobre o «agrafe» e a vira;
- má regulação dos transportadores ao longo da cadeia de fabricação, provocando choques entre as latas;
- deformação durante a manutenção das latas até à fábrica de conservas.

III — ESTERILIZAÇÃO

Em virtude do principal fim da esterilização ser a destruição dos diversos germes de contaminação existentes normalmente ou acidentalmente nas latas de conservas, é da maior importância que esta operação seja conduzida muito cuidadosamente. Os tempos e temperaturas de esterilização são dados em numerosos documentos mas, logo que se determina a duração e a temperatura duma esterilização dada, além da necessidade de determinar a resistência ao calor dos germes contidos nas latas, é indispensável ter conta das velocidades de penetração do calor que variam muito com a natureza e a consistência do produto, a dimensão das latas e a do autoclave. Recomenda-se, portanto, que se faça um estudo particular a cada caso de utilização.

1) Temperatura e duração da esterilização

A melhor maneira de proceder para examinar a penetração do calor nas latas é de utilizar um termo-registador que permite a leitura directa da subida da temperatura do conteúdo duma lata colocada no autoclave. As medições feitas em latas colocadas em diversos pontos deste, dão uma ideia completa da velocidade de transmissão do calor. No cálculo do tempo necessário à esterilização, é necessário ter em conta o aquecimento que continua ao começar o arrefecimento, de que se falará mais adiante.

Durante a própria esterilização, é conveniente não esquecer que se o autoclave está cheio de água «pura» a uma pressão dada, a temperatura será a mesma em todas as latas: Mas se o ar ou outro gás está presente,

isto já não é verdadeiro e a experiência mostrou que o ar pode provocar graves casos de esterilização incompleta, o que cria as condições ideais de desenvolvimento das bactérias termófilas e outras.

As bolsas de ar accidentais actuam um pouco como camada impermeável ao calor. É portanto necessário munir os autoclaves de torneiras de purga de ar. Estas deverão estar abertas durante um certo tempo no começo da esterilização, até que a temperatura lida sobre o termómetro corresponda à pressão registada no manómetro.

2) Aparelhos de medição e de controle

Em virtude da esterilização ser calculada para uma certa temperatura, cada autoclave deve estar munido de um termómetro de mercúrio preciso tendo uma escala que não exceda uma leitura de mais de 50°. Com o fim de o proteger, convém colocar o termómetro numa câmara em comunicação directa com o autoclave e munido duma torneira de purga constantemente aberta para que a temperatura lida seja bem a do vapor no autoclave.

O termómetro deverá ser controlado pelo menos uma vez cada ano.

Se for utilizado um registador de temperatura, só deverá ser feito juntamente com o termómetro de mercúrio e só as leituras sobre este último é que devem contar. O registo serve unicamente como futura referência. Nunca se deve utilizar um manómetro para indicar a temperatura, porque:

- este instrumento é raramente tão preciso como um termómetro,
 - avaria-se facilmente,
 - as pressões indicadas dependem:
 - da pressão barométrica,
 - da presença de ar no autoclave,
 - da tubagem de ramificação do manómetro (diâmetro, temperatura ambiente...).
- os manómetros deveriam ser aferidos nos lugares em que são utilizados, o que raramente se faz na prática.

3) Regulação automática

Existem numerosos métodos para obter uma regulação automática da pressão durante a esterilização. O sistema mais simples consiste em regular a admissão do vapor por meio duma comporta de válvula comandada pela variação de pressão no interior do autoclave e actuando sobre uma membrana. Com os aparelhos mais clássicos, é possível manter a temperatura constante a menos de cerca de 1°. A sua principal vantagem, além do interesse de ter uma regulação garantida e precisa, é de permitir uma economia de vapor e de mão-de-obra.

Nota. — Qualquer que seja o método de esterilização utilizado, é conveniente notar com cuidado a data e as outras informações necessárias a uma referência ul-

terior e aos controles (número do autoclave, algarismos do código, etc.).

4) Pressão diferencial nas latas

Se as precauções enunciadas acima não forem tomadas, há o risco, além duma falta de esterilização, de provocar, pelas variações de pressão, esforços anormais dentro das latas. Em virtude duma esterilização feita sem o controle rigoroso da temperatura, há o perigo da pressão dentro das latas, a um dado momento da esterilização, ser superior à que existe no autoclave, a ponto de:

- deformar as cravações e provocar as fugas,
- deformar os fundos duma maneira permanente,
- produzir latas frouxas, impedindo-as de retomar a sua forma normal.

Os excessos de pressão no interior das latas não são só imputáveis a uma má condução do calor mas também aos seguintes factores:

- a temperatura de fecho das latas,
- a pressão de gás comprimido,
- o espaço livre inicial,
- a flexibilidade dos fundos das latas.

a) Cada temperatura a que as latas são fechadas corresponde a uma tensão de vapor e, como este fecho se efectua a uma pressão constante (uma atmosfera em geral), a pressão parcial do ar contido no espaço livre é igual à diferença entre estas duas pressões.

Durante a esterilização, em virtude da temperatura das latas ser idêntica à que existe no autoclave, as tensões de vapor igualizam-se no interior e exterior das latas. A sobrepressão sofrida pelas latas é devida somente à pressão do ar, a qual é sempre superior ao seu valor teórico em virtude da simples elevação da temperatura, pois esta última provoca uma dilatação do conteúdo da lata (com redução do espaço livre) e uma libertação do gás comprimido.

b) Os gases comprimidos têm uma importância maior ou menor segundo a natureza da conserva.

A operação de pré-aquecimento tem por fim, entre outros, de provocar uma libertação, pelo menos parcial, destes gases antes do fecho das latas e, por consequência, reduzir a pressão dentro destas no decorrer da esterilização.

c) Quanto mais reduzido for o espaço livre, mais reduzida é a pressão parcial do ar para uma temperatura de fecho das latas. Ter-se-ia portanto a tendência de reduzir o espaço livre quase completamente se nos esquecemos que, durante a esterilização, a elevação da temperatura provoca uma dilatação geral das matérias sólidas e líquidas da conserva. Por consequência, sem espaço livre, este aumento de volume não pode ser compensado senão por um aumento concomitante do volume da lata por bombeamento dos respectivos fundos.

Será portanto necessário procurar uma solução de

compromisso entre o perigo que pode provocar um espaço livre demasiadamente reduzido e a vantagem proveniente do vácuo existente na lata que será tanto mais elevado quanto o espaço livre for reduzido.

Contentar-nos-emos em lembrar aqui duas outras vantagens importantes dum diminuto espaço livre, reduzindo ao mínimo a quantidade de ar presente nas latas: afrouxamento da corrosão devida aos ácidos e conservação das vitaminas que são muito mais sensíveis à oxidação do que ao calor.

d) Concebe-se a importância da qualidade da folha utilizada para os fundos a fim de que estes resistam à pressão interna e não se deformem de maneira permanente. O perfil dado aos fundos com este mesmo fim é também de grande importância e deverá ser estudado em função do tipo de conserva em vista.

Em resumo: A fim de reduzir ao mínimo a possibilidade dos factores estudados acima provocarem uma deformação das latas e, por consequente, aumentarem os riscos de contaminação, é conveniente:

- a) verificar a eficácia do pré-aquecimento;
- b) deixar nas latas um «espaço livre» conveniente;
- c) fechar as latas a alta temperatura, e, se possível, no vácuo ou com injeção de vapor.

(Continua)

FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS



Est. 1905



Rua do Almada, 151-B, 2.º e 3.º

PORTO

PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

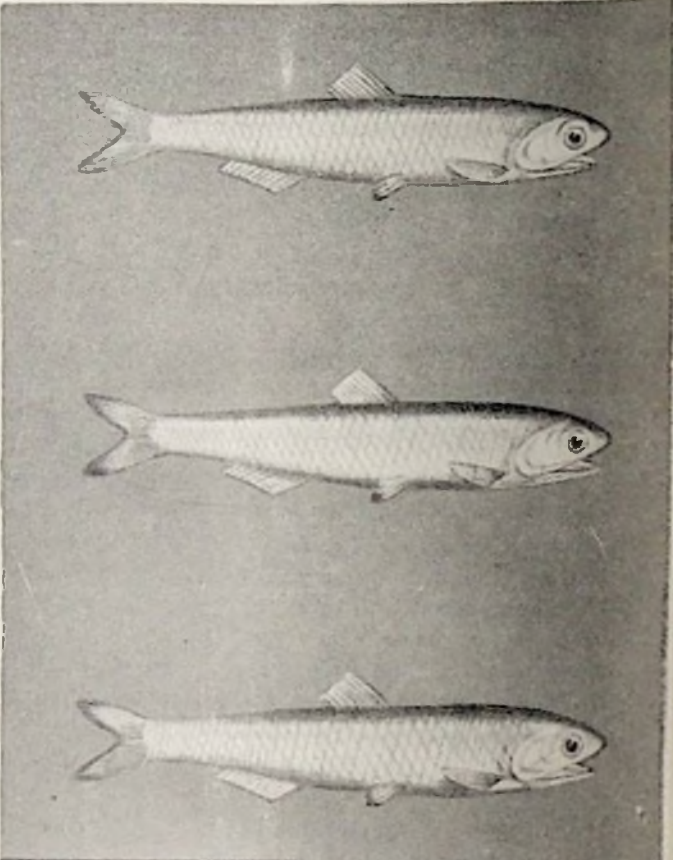
Telegramas RELLOM

ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
H.ORMAI
105, HUDSON STREET NEW YORK, 13**



CAZ

Acordos Comerciais

Damos a seguir a indicação dos Acordos Comerciais actualmente em vigor entre Portugal e vários países e a parte que se refere às conservas de peixe.

ALEMANHA

O Acordo tem o seu início em 1 de Julho de 1954 e é válido por um ano.

A importação de *sardinha em conserva em azeite ou óleo*, está liberalizada e a de *conservas de peixe incluindo antepasto*, está limitada por um contingente de D. M. 1.000.000.

AUSTRIA

Este Acordo, que terminou em 24 de Abril último, foi prorrogado por mais 5 meses a partir desta data, devendo a reunião mista Lusa-Austriaca, para negociações de novas listas de troca de mercadoria, realiza-se em Setembro deste ano.

O actual Acordo estabelece os contingentes de 250.000 dólares para *conservas de sardinha* e 30.000 dólares para *outras conservas de peixe*.

Nas discussões para o Acordo, os delegados portugueses levantaram a questão dos elevados direitos que a Áustria aplica à importação das nossas conservas de sardinha, prometendo os delegados austríacos que o seu governo estudaria o assunto.

BÉLGICA (Inclui a União Económica belgo-luxemburguesa, o Congo Belga e o Território sob tutela de Ruanda-Urundi)

O Acordo tem o seu começo em 1 de Julho de 1954 e é válido por 1 ano. A importação de conservas de peixe está liberalizada.

BRASIL

Este Acordo tem vindo a ser prorrogado de 6 em 6 meses.

As conservas de peixe é atribuído um contingente de 2 mil contos.

CANADA

O Acordo é válido por 2 anos a partir de 1 de Julho de 1954. A importação de conserva de peixe está livre.

DINAMARCA

O Acordo tem início em 1 de Julho de 1954 e termina em 30 de Junho de 1955.

A importação de conservas de peixe está contingenciada na importância de Cr. D. 1.000.000. O governo dinamarquês compromete-se a não autorizar a reexportação das nossas conservas.

EGIPTO

O Acordo começou em 29 de Março de 1954 e é válido por 1 ano.

A importação de conservas de peixe é livre.

FILÂNDIA

Acordo com início em 1 de Julho de 1954 e válido durante 1 ano.

As *conservas de sardinha* têm um contingente no valor de Esc. 500.000\$00. A Finlândia compromete-se a não autorizar a reexportação das nossas conservas.

FRANÇA

O Acordo está em vigor a partir de 1 de Abril de 1954 até 31 de Março de 1955. A importação de *conservas de sardinha em azeite* está limitada a um contingente no valor de 36 mil contos.

A distribuição das licenças de importação referentes à primeira parte do contingente, será feita antes de 1 de Julho e as referentes à segunda parte, antes de 1 de Dezembro.

Não são permitidas as operações de compensação.

GRÉCIA

O Acordo teve início em 16 de Janeiro de 1954 e terminará um ano depois.

A importação de conservas de peixe em azeite e em salmoura, está liberalizada.

HOLANDA

O Acordo tem a validade de 1 de Julho de 1954 a 30 de Junho de 1955.

A importação de conservas de sardinha e de atum está livre.

INDONÉSIA

Este Acordo foi assinado em 11 de Agosto de 1953 e tem a duração de 1 ano, prorrogável.

É atribuído a *conservas de peixe* um contingente de Fl. 20.000.

INGLATERRA

O Acordo é válido de 1 de Janeiro de 1954 a 31 de Dezembro de 1954.

A importação de conservas de sardinha e outros peixes, está liberalizada.

(Continua na pág. 33)

Em Portugal encontram-se três espécies de ameijoas todas elas pertencentes ao género *Tapes*: a *Tapes aureus* (Gmelin), a *Tapes decussatus* (L.) e a *Tapes pullastra* (Montagu).

Porém, a espécie mais abundante é sem dúvida a *Tapes decussatus* (L.) sendo a região produtora por excelência o Algarve por ser a mais propícia para a criação destes animais.

Assim, considerando os dados estatísticos de 1927 a 1949, verifica-se que a exploração no Algarve atingiu 91,9 do total, cabendo apenas 8,1 ao resto do país (Norte e Centro). Mas a sua exploração pode certamente desenvolver-se em outras regiões do litoral.

A ameijoa é um molusco bivalve de conchas simétricas e iguais, de forma oval, finamente estriadas, coradas exteriormente de verde claro com laivos escuros ou amarelados, conforme a areia em que vive enterrada é mais ou menos lodosa.

As duas valvas encontram-se fortemente unidas por músculos abdutores e, entre elas, distinguem-se na região posterior, dois orifícios ou sifões.

O animal enterra-se na areia deixando apenas a descoberto aqueles orifícios. Pelo sifão interior, entram os alimentos constituídos por pequenos animais e plantas que vivem em suspensão na água, juntamente com esta.

A água leva-lhe o oxigénio indispensável à respiração e depois de banhar as guelras ou brânqueas formadas por lâminas, ou lamelas (razão porque estes animais pertencem aos moluscos lamelibrânqueos) onde deixam o oxigénio, sai pelo sifão superior.

O comprimento da concha pode atingir 7 a 8 centímetros por mais de 5 de largo.

Este molusco vive em meios de areia assentes em fundos com certa percentagem de lodo especial, mas gosta de areia limpa e águas com certa salinidade.

Por tal, é manifestamente prejudicial revolver demasiado os fundos porque o lodo que se deposita depois nas conchas prejudica a sua procriação, crescimento e qualidade.

Encontrando boas condições de vida, a ameijoa forma verdadeiros bancos, sendo muito saborosa em quase todo o litoral português.

Têm por exemplo grande fama a ameijoa branca de Setúbal e a da ria de Faro, Olhão e Tavira.

O valor alimentar da ameijoa (*Tapes decussatus*) pode compreender-se pelo quadro seguinte que representa a sua composição relativamente a 100 gramas de substância comestível (fresca e crua):

1.º) Proteínas	10,2 %
2.º) Gorduras	2,5 %
3.º) Cinzas	2,3 %

O seu valor em iodo é elevadíssimo, afirmando-se ser da ordem de 306 miléssimos de miligramma por quilo de carne, enquanto que a vitela e a vaca, por exemplo, contêm apenas respectivamente 22 e 71 miléssimos de miligramma.

A INDUSTRIALIZA

pelo Dr. J

A parte aproveitável da ameijoa (excluindo o líquido intervalvar e o peso da concha) é cerca de 17,4 %.

O seu valor energético é de 52,22 calorias por 100 gramas de alimento.

Há ainda a considerar que a concha cujo peso representa 51,1 % em relação ao peso total, pode ser aproveitada na alimentação de animais, nomeadamente de suínos, porque dela se obtém uma farinha rica em cálcio.

A ameijoa pode ser atacada por diversos parasitas, nomeadamente de esporozoários que diminuem a produção natural.

A ingestão de ameijoas cruas ou mal cozinhadas, bem como a de outros lamelibrânqueos (berbigões, mexilhões, ostras, etc.) pode ocasionar intoxicações alimentares gravíssimas embora na maioria dos casos as perturbações ocasionadas sejam apenas manifestações de alergia.

Com efeito, os moluscos bivalves podem encerrar organismos patogénicos (bactérias e protozoários) e tornarem-se assim impróprios para consumo.

Tal facto, deve-se à contaminação dos animais por águas conspurcadas por aqueles organismos.

O remédio, está, pois em purificar a água em que vivem ou proceder à depuração destes animais antes do seu consumo.

Por exemplo, a depuração de bivalves em Inglaterra faz-se da forma e ordem seguintes:

1.º — Num tanque de depuração e em estrados apropriados de madeira, os exemplares são lavados à mangueira, sob jacto forte de água do mar clorinizada para isentar as conchas do lodo e outras impurezas;

2.º — Imergem-se os animais, em água do mar esterilizada durante 22 horas;

3.º — Esvazia-se o tanque e lavam-se aqueles outra vez com a mangueira;

4.º — Imergem-se novamente em água do mar esterilizada durante 8 horas;

5.º — Esvazia-se de novo o tanque e lavam-se à mangueira;

6.º — Imergem-se os exemplares, durante 1 hora, em água do mar, renovada, adicionada de hipoclorito (3 partes por milhão);

7.º — Finalmente, procede-se à embalagem dos moluscos em sacos ou outros recipientes esterilizados que depois são fechados e selados, indo assim para o comércio.

Para efeito de conservas devem preferir-se as ameijoas de carne branca, sabendo-se no entanto que aque

ÃO DE AMEIJOS

SÉ FREIXO

les animais podem branquear-se pondo de remolho a carne durante uma noite em água doce e eliminando-se a membrana exterior por meio de agitadores mecânicos.

Não faltam em Portugal amêijoas de boa qualidade e dado o seu valor alimenticio julgamos que a indústria portuguesa muito teria a lucrar se lançasse mão desta matéria-prima, fabricando-se com ela saborosas conservas, à semelhança do que se pratica já hoje em vários países, nomeadamente na vizinha Espanha.

É condição essencial no fabrico das conservas de amêijoas que todo o trabalho seja rápido.

Com efeito, a amêijoas como os outros lamelibrânqueos respiram por guelras ou brânqueas o oxigénio existente na água.

Compreende-se assim, que retiradas da água a sua vida seja possível apenas enquanto aquele líquido existir entre as suas valvas.

Faltando-lhe a água, a concha abre-se e o animal morre por asfixia, alterando-se então rapidamente a carne pelo que devem considerar-se impróprias para consumo as amêijoas que se apresentem abertas.

Em Espanha procede-se da forma seguinte no fabrico destas conservas.

Chegadas às fábricas, depois de devidamente separadas por qualidades e tamanhos são as amêijoas imersas em depósitos com água do mar ou na sua falta numa salmoura fraca por um espaço de tempo suficiente, não só para a eliminação da areias, lodo e outras impurezas que contenham, mas ainda para manter o estado de frescura do produto.

Seguidamente, as amêijoas são lavadas à mangueira sob jacto forte de água e levadas para um túnel cozedor que atinge uma alta temperatura por forma que a cozedura se faça por um tempo mínimo (por exemplo 10 a 15 minutos a 118° C.) para que não se altere a textura da carne e portanto a sua apresentação e comestibilidade.

Depois destas operações, procede-se ao desconchamento por uma máquina dotada de um dispositivo especial de agitação que desprende o molusco das suas conchas. Estas são ainda aproveitadas porque da sua trituração faz-se uma farinha que, como dissemos, serve para a alimentação de animais.

A parte comestível é seguidamente lavada e seca em câmara apropriada procedendo-se ao seu enlatamento e passando depois à máquina de salmoura para receber automaticamente uma certa quantidade de sal (segundo Lopez Capont e Alves Iglesias, as conservas de amêijoas

na Galiza têm em média 3,7 % de sal com o máximo de 5 % e um mínimo de 2,9 %).

Depois dum prévio aquecimento para expulsão do ar cuja presença de oxigénio além do mais prejudica o gosto, valor nutritivo e produz a corrosão interna das latas, são estas automática e herméticamente fechadas e lavadas externamente com água quente.

Em seguida, as latas são introduzidas em autoclave para a sua esterilização.

A esterilização é feita à temperatura de 115° a 121° C., variando a duração com as dimensões das latas.

Assim, para latas de 211 x 40 a operação dura 18 minutos depois de se atingir a temperatura de 115° C., ou 9 minutos para 121° C.

Finda a esterilização, vem o arrefecimento conveniente a baixa pressão e, finalmente, as caixas são classificadas, etiquetadas e colocadas num ambiente fresco em caixas de madeira seca, prontas a ser expedidas.

Convém não esquecer que todos os utensílios que tenham de contactar com as amêijoas durante as diversas operações, devem ser de aço inoxidável, de fácil limpeza, e nunca de ferro ou de cobre porque as amêijoas pela acção do calor, em contacto com estes metais, sofre o fenómeno do enegrecimento devido à libertação de compostos sulfurados.

O exposto sobre os processos de industrialização da amêijoas pode também aplicar-se ao berbigão (*Cardium edule* L.), outro molusco bivalve muito comum em Portugal.



Mariolinde Sporting

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT**

Regil

**CROIX
D'OR**

Somar

are some of the well known brands of
ou quelques unes des marques bien connues de

MARQUES NEVES & C^a, L^{da}

packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de poisson

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE

RICHARD THOMAS & BALDWINS, LTD.
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

★

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do n.º 98)

Também no época do Mestre de Avis os pescadores do Algarve exerciam a antiga pesca da baleia, decerto ainda então a mais lucrativa e aliciante de todas as pescarias do alto mar.

Prova-o a tença que, em 15 de Maio de 1386, D. João I fez a Estêvão Vasques Filipe, seu vassalo e anadelmor dos bêsteiros, de todas as rendas e direitos da baleação de Lagos, e bem assim das dízimas das mercadorias estrangeiras que entrassem naquela vila⁽⁹²⁾.

Os baleeiros de Lagos prosseguiam, portanto, numa das suas mais trabalhosas fainas do mar alto, aquela que, sem dúvida, melhor lhes permitia, desde longa data, explorar e conhecer o Oceano.

Mas Silves, apesar de porto fluvial, era ainda, nessa época, importante centro piscatório, como já o havia sido sob o domínio muçulmano.

Nas Cortes de Lisboa, de 1389, D. João I tomou em justa consideração as reclamações que, dos alcaides do Algarve, lhe fizeram, em capitulos gerais, o concelho e homens-bons da cidade de Silves e outros municípios algarvios. Eses alcaides, além de tirarem abusivamente a terça parte do pescado que compravam para si e para os seus, agravavam ainda os pescadores com a prática arbitrária de um costume, segundo o qual podiam levar, designadamente na cidade de Silves, das sardinhas ali destinadas à venda, pelos pescadores, «hum bacio cheo...» destes peixes.

Contra estes factos já os queixosos se haviam dirigido aos dois monarcas anteriores ao Mestre de Avis, não se importando estes, então, se de direito fosse, que os alcaides usassem, para tirarem essas sardinhas, de «hum bacio pequeno...».

Mas o abuso persistiu e, em 1389, segundo relata o documento, «muitas vezes acontece que algum pescador mata algum milheiro de Sardinhas os dictos Alcaides mandam alo hum bacio tamanho que leva o dicto milheiro de Sardinha em guisa que ao dicto pescador nem fica nunhuma coisa pera vender...».

Todavia, em 6 de Março daquele ano, proibiu D. João I que os alcaides do Algarve tirassem o terço do pescado, e mandou que, «na parte do bacio das Sardinhas», se procedesse «como se sempre costumou»⁽⁹³⁾.

Entretanto as marinhas de Faro continuavam a abastecer de sal os pescadores desta vila, porquanto, em 26 de Abril de 1391, temos notícia de que D. João I fez doação a André Esteves, seu escudeiro, «das salinas de

sal de faarom (Faro) e de hũu forno que he na dicta villa apar dos açougues...»⁽⁹⁴⁾.

Logo em 1392, segundo uma postura da Câmara de Faro, todas as mulheres dos pescadores de linha — ou do alto — desta vila, deviam ir vender as pescadas à praça, junto «à porta da porta da villa», às quartas, sextas e sábados, tanto na Quaresma como nas outras épocas do ano em que se podia comer carne.

Cada uma dessas mulheres ficou assim obrigada a levar à praça de Faro seis pescadas, das quais duas seriam grandes, duas meãs e duas mais pequenas, sob pena de cinco ceitis de multa.

Protestaram os pescadores, pois estavam isentos, desde muito, de trazer para venda ou mandar vender o peixe, em dias certos, à *porta da vila*, mas apenas na ribeira e em suas casas, onde o vendiam a quem entendiam.

Alegavam, além disso, que nem sempre tinham pescadas para poderem cumprir a supracitada postura municipal. Não obstante, o concelho procedia à aplicação injusta de coimas e penhoras, pelo que os pescadores se viam muitas vezes obrigados a vender os seus próprios bens. Reclamaram, porém, justiça e o pleito foi julgado por sentença do corregedor do Algarve, Gil Eanes, proferida em 2 de Dezembro do ano acima mencionado.

Com efeito, reuniu aquele magistrado, em Faro, os representantes dos pescadores e os do município, nas casas de Vicente Martins, escrivão de el-Rei naquela vila, e, depois de ouvir os procuradores do concelho, cuja intenção, ao estabelecerem a aludida postura — segundo estes declararam ao corregedor — tinha sido apenas a de obrigar as regateiras a trazerem o peixe à praça, determinou o seguinte:

1.º — A postura em questão devia obrigar exclusivamente as regateiras e não as mulheres dos pescadores, salvo se estas comprassem pescado para revenda. Neste caso seriam obrigadas a levar à praça não só o peixe comprado, mas também o dos seus maridos.

2.º — Assim o deveriam entender os rendeiros da almotaxaria e os almotacés.

Nesta sentença aparecem, como representantes dos pescadores de Faro, Vicente Domingues, Afonso Anes, Bartolomeu Rolão e João Bartolomeu⁽⁹⁵⁾.

Seriam, decerto, alguns dos mais experimentados mestres da pesca do alto, daquela vila.

Poucos anos depois, em 5 de Julho de 1395, em

carta dirigida aos Juizes de Tavira, também D. João I concedeu aos pescadores desta vila o privilégio de poderem vender o pescado em terra como no mar, desde que pagassem os direitos reais. Ficavam, assim, isentos do pagamento de coimas, contrariamente às posturas da-quele concelho, baseadas em antigas cartas régias, segundo as quais a venda do peixe às regateiras só podia fazer-se na praça da referida vila ⁽⁹⁶⁾.

Ter-se-ia já então posto cobro, ao menos em Tavira, ao comércio ilícito das pescarias, de que, no reinado de D. Fernando, beneficiariam os portos de Castela? Não o sabemos dizer.

Ainda relativamente à venda do pescado pelas regateiras, também a Câmara de Loulé se viu obrigada, em 22 de Janeiro de 1396, a estabelecer uma postura, para melhor garantir, no seu mercado, essa venda, e também a da carne, pois regateiras e carniceiros não cumpriam como era devido ⁽⁹⁷⁾.

Já em 31 de Agosto daquele ano, D. João I confirmou e outorgou aos mareantes da vila de Faro (*faarom*), de uma maneira geral, «todos seus priuillegios foros liberdades e boons costumes de que sempre husarom...» ⁽⁹⁸⁾.

E em 1 de Junho de 1402, em carta dirigida a Gonçalo Mendes, corregedor do Algarve, e aos Juizes de Silves, concedeu ainda o referido monarca, aos pescadores moradores nesta cidade, o privilégio de poderem vender os pescados a quem quisessem, e bem assim, a seu pedido, a isenção da almotacaria até então posta no peixe que matavam com suas barcas e redes, pois «mujtas uezes — diz o documento — acontece que nom podem auer mantymmento nem prol de seus trabalhos...» ⁽⁹⁹⁾.

Em 1403, em Loulé, os almotacés, em vez de distribuírem a carne e o pescado, em primeiro lugar, às pessoas honradas, cavaleiros, escudeiros e oficiais do concelho, e bem assim aos «contiosos de cauallo», davam dessas pessoas, à sua «manceba ou seruydor», «hua galyinha pera seu comer e huñ arratal de vaca ou a valya del e se for sem pescado seya o condanamento do dobro do pescado que pode comer em sa cassa».

E em 2 de Fevereiro de 1404, tomou ainda a mesma Câmara importantes deliberações destinadas a coarctar os abusos das regateiras e dos regatões que de Faro traziam

Deliberou então a Câmara daquela vila, em 10 de Junho do referido ano, que o almotacé que assim procedesse, se fosse em dia de carne, pagasse a cada uma a quem entendiam, pelo que muitas destas pessoas ficavam sem ser servidas. para Loulé o peixe, especialmente as cabeas das pescadas.

À pesca das corvinas se entregariam também os homens do mar de Loulé, de cuja faina derivou — como ainda hoje acontece, ao menos nos portos do Algarve — o apelido ou alcunha de um deles, que naquela vila existia, em 18 de Maio de 1411, chamado, muito significativamente, João de *Corujnas* ⁽¹⁰⁰⁾.

É natural que, a esse tempo, já os nossos pescadores

estivessem associados em confrarias ou irmandades, depois mais conhecidas, em todo o País e no Algarve, por *Compromissos Marítimos*, espécie de associações de socorros mútuos, com acentuado carácter religioso. Casas ou Confrarias do *Corpo Santo*.

E destas comunidades marítimas iriam agora sair, para a expedição a Ceuta, em 21 de Agosto de 1415, e bem assim para os subsequentes empreendimentos henriquinos e post-henriquinos dos Descobrimentos, verdadeiros alfobres de navegadores e pilotos, ainda desconhecidos na sua grande maioria, muitos dos quais nascidos e criados no Algarve, principal fulcro da expansão ultramarina sob a égide do Infante de Sagres.

Mas, como vamos agora ver no capítulo seguinte nem por isso as pescarias no Algarve deixaram de fazer-se como antigamente. Pelo contrário, tudo leva a crer que, sob o poderoso influxo dos Descobrimentos, e até como consequência dessas aliciantes empresas marítimas, se verificou intensa actividade piscatória.

(Continua)

⁽⁹²⁾ JRIA (Alberto). *O Algarve e os Descobrimentos*. Primeira Parte, p. 221.

⁽⁹³⁾ Idem, *idem*, p. 221.

⁽⁹⁴⁾ Idem, *idem*, p. 224.

⁽⁹⁵⁾ Idem, *idem*, p. 222-223.

⁽⁹⁶⁾ Idem, *idem*, p. 223.

⁽⁹⁷⁾ Idem, *idem*, *ibidem*.

⁽⁹⁸⁾ Idem, *idem*, *ibidem*.

⁽⁹⁹⁾ Idem, *idem*, p. 224.

⁽¹⁰⁰⁾ Idem, *idem*, *ibidem*.

When you are looking for quality buy
GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins




RAMIREZ & C.^a, LDA.
OLHÃO (Portugal)
Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

Considerações gerais sobre a inspecção sanitária do peixe

pelo dr. A. Torres Botelho

(Continuação do número anterior)

Tivemos ocasião de verificar que a inspecção sanitária do pescado é, geralmente, dirigida no sentido das pesquisas das transformações que surgem durante o tempo que decorre desde a sua captura até ao consumo e que se traduzem pelas mudanças dos caracteres organolépticos físicos e químicos.

No entanto, deve distinguir-se a inspecção sanitária do pescado fresco do conservado, como veremos, e, em Portugal tem igual importância um e outro destes alimentos, desde que se inclua o bacalhau, pescado a longa distância, no grupo dos pescados conservados.

Considera-se peixe fresco todo aquele que conserva as suas características naturais desde a sua saída da água e não sofre tratamentos especiais a não ser os que impeçam ou retardem os fenómenos da decomposição.

Refiro-me ao peixe fresco congelado que em Portugal não tem sido preparado correntemente, mas que na maioria dos países marítimos é de prática normal, preparado com o objectivo de se conservar nas épocas de abundância para aquelas em que se verifica a sua escassês.

Os peixes frescos alteram-se muito rapidamente em virtude de possuírem pequena percentagem de tecido conjuntivo, principal barreira oposta à invasão microbiana, mas também pela alcalinização rápida do tecido muscular, de forma que a apreciação da sua frescura tem que se considerar dentro de certos limites das variações da matéria proteica.

Nas análises efectuadas pelo Pro-

fessor Gonçalves Ferreira em 8 espécies de peixes frescos, incluindo o atum, a percentagem de azoto total oscilou entre 7 e 13, tendo encontrado valores absolutos mais elevados em amostras de atum e sardinha e mais baixos em amostras de pescada e cachucho.

Neste estudo o mesmo investigador considera o valor de 455 mgs. % correspondente a 13 % de azoto total não proteico do peixe fresco e para o azoto volátil total foram encontrados valores compreendidos entre 13,3 e 29,4 mgs. % e, apenas, o pargo, o cachucho e o chicharro deram valores superiores.

Alguns autores propõem como valor máximo 30 mgs. %.

Para o azoto amoniacal tem sido proposto 20 mgs. % no peixe fresco, mas o Professor Gonçalves Ferreira encontrou valores entre 7 e 29,4 mgs. % embora esta última percentagem fosse encontrada, apenas, numa amostra de pargo, ainda que o valor máximo se possa fixar em 25 mgs. %.

Estas variações da matéria proteica estão ainda insuficientemente estabelecidas, sendo de toda a conveniência que os Organismos que regulam o comércio do peixe fresco se reunam no sentido de continuar os estudos iniciados pelo Professor Gonçalves Ferreira, a fim da apreciação do estado de conservação do peixe se basear em dados laboratoriais.

No entanto, e, apesar dos caracteres organoléticos serem bastante grosseiros e por vezes não revelarem o início da deterioração é baseado na sua observação que é possível fazer-

-se uma inspecção sanitária nos mercados de recepção que diariamente funcionam.

O que é preciso é catalogar determinadas modificações de coloração, cheiro e estado da massa muscular em relação com as modificações da matéria proteica, de forma a estabelecer os diferentes estados de decomposição e marcar também os limites entre os peixes próprios para consumo e aqueles que não são comestíveis.

Tutiakov, por exemplo, observou a determinação das alterações em diversos peixes de água doce pelas variações de coloração provocadas pela dispigmentação progressiva que verificou ser paralela às modificações químicas.

A coloração das branquias que variam, evidentemente, com as espécies dão indicações muito preciosas numa inspecção rápida de peixe podendo marcar também com relativa facilidade as modificações de coloração em relação com os progressos da deterioração.

O cheiro que de início é análogo ao das águas marinhas torna-se putrido podendo distinguir-se a sua evolução em relação com os dados químicos.

A região do corpo dos peixes que melhor ideia dá da alteração é a do operculo.

Como se verificou a carne perde consistência e a sua transparência, destacando-se, em casos de alteração, a coluna vertebral que toma nalgumas espécies a coloração vermelho escuro, pela formação de metahemoglobina e pela dispersão dos globulos vermelhos.

No entanto, nos peixes corados como o salmão a espinha torna-se esbranquiçada no caso de alteração.

A prova rápida da cozedura também dará indicações pelas variações de consistência do peixe em relação com a deterioração.

Quer dizer, interessa, de facto, marcar a evolução da deterioração do peixe pelas diversas modificações dos caracteres organoléticos, cuja apreciação é bastante prática e rigorosamente científica se for compara-

da com a involução da matéria proteica.

Além dos exames directos e laboratoriais é de toda a conveniência a observação do peixe e o tempo decorrido desde a captura até aos portos de desembarque e lugares de consumo, as condições de transporte e conservação, o estado de asseio dos porões e as condições higiénicas do armazenamento, visto que sabendo-se que as alterações do peixe fresco são de origem bacteriana o problema da sua conservação é mais de carácter higiénico do que químico-biológico.

Os melhores meios para evitar a deterioração dizem respeito à redução, por meios higiénicos, da flora inicial e ao abaixamento das temperaturas de conservação.

Geralmente, os peixes acabados de pescar nas zonas exploradas pelos Portugueses são comestíveis e sãos e os casos de intoxicações assinalados na literatura não são mais do que casos de intolerância que certos indivíduos apresentam para determinadas espécies por uma sensibilidade alérgica.

No entanto, sabe-se que alguns peixes podem adquirir durante a sua vida determinadas doenças, mas a sua importância na patologia humana não está devidamente especificada.

A epizootia das trutas no lago de Zurich (1898) e a que foi observada pelo Professor Ronca nos rios de Itália mostram bem a contagiosidade de determinadas doenças infecciosas

entre os indivíduos da mesma espécie.

O contágio para os animais de sangue quente foi também assinalado por alguns autores pelo que me parece de alta importância o conhecimento das epizootias dos peixes, sendo as melhores estudadas as que se têm observado nos peixes fluviais.

Assim assinala-se a furunculose que é uma doença epizootica da truta, parecendo que os restantes salmonídeos são imunes.

O agente etiológico é a *Bacterium salmonicida* (Emmerich Y Weibel) e a doença caracteriza-se por uma inflamação intestinal e peritonite consequente aparecendo focos hemorrágicos e furúnculos nos músculos que determinam abscessos na pele.

Esta doença não é conhecida no homem, mas os peixes doentes são considerados impróprios para consumo.

A lepidostose contagiosa dos pescados brancos provocada pelo *Bacillus Pestis Astaci* causa nos peixes do género *Leuciscus* uma doença descrita pela Doutora Mariana Plehn e caracteriza-se por edema e exudado debaixo das escamas.

O ventre apresenta-se arroxeadado e à necropsia o rim e o fígado hemorrágicos.

Esta inflamação geral da pele é vulgar nas águas ricas em substâncias orgânicas em decomposição.

A peste amarela do góbio provocada pelo proteus vulgaris caracteriza-se pelo aparecimento de manchas amarelas da epiderme. Foi estudada por Wyssen Zurich em 1897

tendo mostrado a sua contagiosidade para os animais de sangue quente.

A peste vermelha das enguias provocadas pelo *Bacillus anguillarum* caracteriza-se pelo aparecimento de manchas vermelhas no corpo e pelo emagrecimento progressivo.

A peste do salmão de alta contagiosidade foi estudado por Petterson em 1903 que isolou o agente etiológico — o *Bacillus salmonis pestis* — caracteriza-se pelo aparecimento de manchas brancas na pele, formando-se seguidamente abscessos e úlceras necrosadas.

Temos ainda a tuberculose nalgumas espécies de carpas, tendo-se isolado em 1897 a *Mycobacterium* — «*tuberculosis piscium*» que parece ser apenas patogénica para os animais de sangue frio.

No entanto, Aujeszký, distinto investigador, fez ensaios com aquele elemento, por passagens contínuas, e conseguiu uma estirpe muito próxima da que se observa na tuberculose humana.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

Sardines, Tunny-fish, Fillets of Mackerels, Fillets of Anchovies

Registered Brands: Revelation, Impeccable, Tamariz

Telefones: Fábrica 162 — Escritório 111 — Gerência 31 — Teleg. «PROCOL»

Olhão

Portugal

A INDÚSTRIA DE CONSERVAS DE PEIXE EM FRANÇA

O Comité Permanente dos Congressos das Pescas e Indústrias Marítimas, de França, publicou agora o resumo dos trabalhos do XIV Congresso Nacional das Pescas e Indústrias Marítimas realizado em Boulogne-sur-mer em Junho de 1952. Nele funcionou uma secção de Conservas de Peixe, à qual M. de Torquat, director da Federação Nacional dos Sindicatos Franceses dos Conserveiros dos Produtos do Mar, fez uma exposição sobre o aspecto actual da indústria das conservas de peixe francesa, de que publicamos alguns extratos:

O problema das exportações e das importações

Sem querer entrar em considerações de ordem económica, que teriam o risco de nos arrastarem demasiado longe, lembremos que em 1883 a nossa exportação atingia o total de 30 milhões de francos ouro, ao passo que em 1951 ela não ultrapassa 845 ton. para os países estrangeiros, representando cerca de 107 milhões de francos dos actuais. A esta cifra de 845 ton., devem-se juntar 2.050 ton. exportadas para as colónias francesas ultramarinas, representando sensivelmente 550 milhões de francos.

Para encontrar, no plano da exportação, um lugar privilegiado à conserva francesa, é necessário recuar ao ano de 1902, em que as nossas exportações atingiram 10.000 ton. que representavam 3/4 e mesmo 4/5 da produção francesa.

Até a esta data, a indústria francesa gozava dum monopólio exclusivo sobre o mercado da sardinha que, a pouco e pouco, foi sendo destruído pela concorrência espanhola e portuguesa e depois, progressivamente, a partir de 1923, pela concorrência marroquina, sem falar da concorrên-

cia japonesa e americana no mercado do atum e da criação das indústrias autónomas nos países que se alimentavam exclusivamente, antes, da importação francesa.

Se bem que os nossos preços fossem sempre superiores de 20 a 25 %, a indústria francesa conservava o seu renome e os seus mercados e assim, se as correntes industriais estão hoje alteradas, é por que a conjuntura económica incitou os nossos antigos clientes estrangeiros a tomarem medidas restritivas de importação, que, em muitos casos, equivalem a uma verdadeira proibição. Estas medidas de restrição variam ao infinito, segundo cada país. Os principais artificios empregados, além do contingentamento e da proibição pura e simples, são a concessão das licenças de importação, as taxas de câmbio diferentes, as exigências sanitárias, etc.

Os três mercados mais abertos outrora à nossa exportação eram: os Estados Unidos, a Alemanha e a Inglaterra.

O desenvolvimento considerável, a partir de 1920, da indústria de conservas de peixes sobre as costas do Atlântico, resultou numa queda vertical das nossas exportações para este país, se bem que se trate de peixes que não são sardinhas, mas que a lei nos Estados Unidos permite que se designem genericamente como tal, desde que sejam pequenos peixes decabeados e sem cauda, metidos em latas e cobertos de azeite, qualquer que seja a sua origem específica.

Não nos foi ainda possível, até à data, fazer aprovar uma lei nos Estados Unidos regulamentando a designação correcta dos peixes conservados, e este facto lamentável contribuiu certamente para atenuar a importância do mercado francês das conservas de peixes nos E. U. A.

Pelo que diz respeito à Grã-Bretanha, as medidas restritivas estabelecidas para a importação dos produtos alimentares, fecham completamente a porta à entrada das nossas conservas de peixes.

Outros países, como a América do Sul, Argentina e o Brasil, mostram-se refratários, depois da guerra, à importação das nossas conservas, exigindo, pelo menos, licenças de exportação para o estrangeiro de produtos nacionais. Esta compensação é bastante difícil de realizar, porque os exportadores franceses encontram sérias dificuldades em escoar os produtos estrangeiros que lhe dizem respeito e que saem totalmente do quadro das suas transacções habituais.

Os países da Europa Central, a Polónia em particular, a Checoslováquia, a Hungria, que constituem para a indústria francesa mercados extremamente interessantes, estão hoje fechados à nossa exportação, em virtude da política económica destes países estar condicionada pela da U. R. S. S. que é de uma autorquia absoluta. Do mesmo modo o mercado da Rússia que, antes da primeira guerra mundial, estava largamente aberto às conservas francesas, está-lhe agora radicalmente fechado.

Actualmente, é possível exportar livremente para sei países, que são: Bélgica, Irlanda, Suécia, Suíça e, recentemente, a Alemanha e o México. Contudo, os nossos principais clientes hoje são: a Suíça, os E. U. A., o México e os Países Baixos.

O mercado suíço que, desde 1945, constituía o nosso principal comprador, registou, porém, um deficit considerável em 1951, visto que só exportámos neste ano 221 ton. contra 856 ton. em 1950. A diminuição das nossas exportações para este país seria ainda maior e mais catastrófica, se não tivéssemos diligenciado remediá-la estabelecendo, de acordo com a Federação dos Importadores, operações de compensação que permitiram constituir, à disposição dos nossos exportadores, um fundo de perequação distribuído ao

prorata das exportações para certos países.

A queda considerável das nossas exportações encontrou a sua causa não só nas medidas restritivas de contingentemente tomadas pelos países estrangeiros, mas, principalmente, no preço de custo elevado das nossas fabricações, em comparação, sobretudo, com os produtos portugueses e marroquinos. Verifica-se ainda, a este respeito, que as conservas marroquinas são consideradas pelos países estrangeiros como produtos franceses e que, na maior parte das vezes, são os marroquinos, em virtude do seu preço de venda mais baixo do que o das conservas francesas, que preenchem os contingentes previstos nos acordos comerciais.



Se o problema da nossa indústria não é brilhante, sob o ângulo da exportação, não o é melhor no plano das importações.

Desde 1901, a tonelage de conservas de peixes importadas em França não cessou de seguir uma curva ascendente até 1939. Ao passo que, de 1901 a 1910, as importações não ultrapassavam anualmente 10.000 ton., foram da ordem de 30.000 a 40.000 ton. nos anos de 1930 e 1939.

Em 1951, foram importadas 31.133 ton. de conservas de peixe, contra

21.815 em 1950. Se bem que em progressão sobre o último ano, verificamos, contudo, que esta tonelage é inferior à de antes da guerra.

Se entramos no pormenor dos números, nota-se que os fornecedores não são exactamente os mesmos.

Com efeito, as importações do Canadá e de Portugal, a favor dos contingentes, não fizeram ainda o seu reaparecimento maciço. Por outro lado, as importações de proveniência dos países da França ultramarina aumentam sensivelmente cada ano, sem que possamos usar, em nosso favor, os travões dos contingentes e dos direitos de alfândega. É

o caso, em particular, das importações de proveniência de Marrocos, da Argélia e da Tunísia.

Este ano, o perigo das importações aumentou, pois que, à antiga concorrência dos países estrangeiros se junta, sempre mais forte, a das jovens indústrias da África do Norte em pleno desenvolvimento. Bastaria, portanto, que as comportas que retêm actualmente os países estrangeiros se tornassem a abrir para que o nosso mercado interior fosse literalmente inundado pelas fabricações vendidas a preços 30 a 40 % inferiores aos nossos e de qualidade boa.

Pedidos de Representação

— Marine Food Products Co.
1200 West 9th Street
Cleveland, Ohio, U. S. A.

— The Trimar Co.
15 William Street New York

— T. P. Rose Richards (London)
Cullum House 23, Line Street
London

— Aboulzahab & Hourani
P. O. B. 1033 Damascus

— Ritoni
P. O. Box 1362 Bremen

— Mc Cabe Reay & Co., Ltd.
110 Jermyn Street London

— D. O. A. Akano Brothers
P. O. Box 902 Lagos-Nigéria

— F. A. Thompson Limited
29 Mincing Lane London

— N. A. Langerman Ltd.
12 Lower Clapton Road London

— Asia Trading Co.
P. O. Box 325 Amman

— Guillermo Weber
Colón, 2 Valencia — Espanha

— Erer Kollektiv Sirketi
Sehit Fethibey Caddesi
Akgerman Han, 26 Izmir

— Max Adrion K. G.
Postfach Nr. 5
Stuttgart — Feuerbach

H. SALVARELLI AGENCIES Ltd

37, Eastcheap, London, E.C. 3

Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores
de Conservas de Peixe Por-
tuguesas desde 1906

Marcos Registrados:

LE CHEVALIER — SEA JOY —
ST. JULIEN — DRUM — 3 STARS

Serrão de Faria & C.º

Import — Export

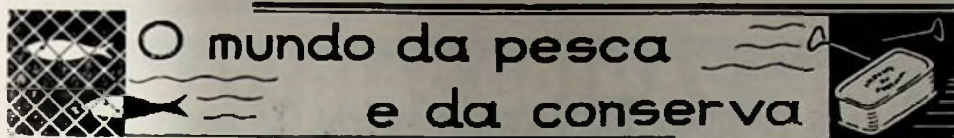
R. Nova do Almada, 36-2.º - Telef. 33730 e 21092

Telegrama: DEFARIA — LISBOA



Ses marques renommées:

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE
— BRISE MARINE — BELVEDER
— FANDANGO — TURANDOT —
ELLINOR — STADIUM — YVON-
NE — PHOQUE — REINE ESTHER
— LE RÉGENT — REINE-SABA —
MUSSETTE — CAPITOL — O. K.



O mundo da pesca e da conserva

A indústria de Conservas de Peixe norueguesas

Segundo as estatísticas oficiais, a Noruega exportou durante o 1.º trimestre deste ano 10.140 ton. de conservas de peixe no valor de 45,7 milhões de coroas, contra 5.891 ton. no valor de 26,8 milhões de coroas no mesmo período do ano passado.

Os E. U. A. foram o maior comprador, com 3.037 ton. no valor de 13,7 milhões de coroas, comparado com 2.724 ton. e 12,5 milhões de coroas no 1.º trimestre de 1953, e a Inglaterra o segundo, com 2.645 ton. e 14,6 milhões de coroas, comparado com 793 ton. e 4,2 milhões de coroas no último ano.

A Alemanha reduziu de 15 % os direitos de importação das conservas de «brisling» e «sild» noruegueses, nivelando-os aos que actualmente aplica às conservas de sardinha.

Propaganda das Conservas do «Maine»

A indústria de conservas de arenque no «Maine» rotuladas indevidamente de sardinhas, desenvolverá este ano um grande programa de propaganda, na imprensa e na rádio. Serão publicados anúncios nos suplementos de domingo dos jornais de 30 cidades e 121 estações de rádio anunciarão localmente várias vezes durante a semana. Seis revistas de consumidores e dez de grossistas, jornais de comércio para restaurantes e instituições, publicarão também anúncios.

A propaganda que é financiada por uma taxa de 25 cents, lançada sobre a produção de conserva de «sardinhas», reclamará estas como «alimento ideal para a confecção de pratos no verão».

Importação de atum e similares pelos E. U. A.

A importação destas espécies durante Janeiro-Abril deste ano mostrou um aumento considerável sobre igual período do ano passado. A importação de atum fresco e congelado subiu 31 %; atum em salmoura enlatado, 55 % e bonito enlatado em óleo, 41 %. O atum conservado em óleo teve, porém, um declínio de 73 %, mas a quantidade foi relativamente pequena comparado com os aumentos dos outros produtos.

A importação do atum congelado do Japão tem aumentado continuamente desde há anos, e este aumento continuou durante os primeiros quatro meses de 1954. A comparação entre os números referentes aos meses de Janeiro de 1950 e 1954, mostra que em 1950 o Japão tinha 1/2 % e o Perú 70,6 % do total das importações de atum congelado nos E. U. A. Em 1954 a parte do Japão subiu para 77,5 % e a do Perú baixou para 19 %.

A importação total de atum congelado de todos os países elevou-se de 9.143.000 lbs. peso em 1948 para 95.038.000 lbs. em 1953.

A tendência geral nas importações de atum enlatado nos Estados Unidos, segue a mesma orientação verificada no atum congelado, se bem que a percentagem de aumento tenha sido um pouco menos espectacular.

As importações conjuntas das conservas de atum em óleo e em salmoura subiram de 12.971.000 lbs. peso em 1951 para 34.731.000 lbs. em 1953. A participação do Japão no total das importações de atum enlatado nos últimos 6 anos subiram de cerca de 8 % para mais de 93 %, enquanto que todos os outros países reunidos baixaram no conjunto para 7 % em 1953.

O atum enlatado em salmoura

ocupou a primeira posição, galgando de 0,01 % do total das importações de atum enlatado em 1948 para 86,5 % em 1953. O atum em salmoura entra nos Estados Unidos pagando direitos de 12 % advalorem, enquanto que o atum em óleo paga 45 %.

Os japoneses estão fazendo ensaios de radioactividade

Estão a ser conduzidas no Pacífico experiências de radioactividade pelo barco japonês de investigação «Shunkotsu Maru» para conhecer os resultados da bomba de hidrogénio que explodiu nesta área. Os 22 cientistas que estão a bordo informaram ter verificado um aumento de radioactividade à medida que se aproximam das Ilhas Marshall.

O «Shunkotsu Maru» deverá cobrir 90 milhas em 50 dias, percorrendo a área em volta das Ilhas Marshall e alongando-se para além de Eniwetok-Bikini. Os principais objectivos em vista são: descobrir se o atum, o bonito e outros peixes naquela área se podem tornar perigosamente radioactivos quer directamente, em virtude das explosões da bomba de hidrogénio, quer indirectamente através da alimentação pelo plankton, camarões ou pequenos peixes que tenham sido contaminados; averiguar se os peixes contaminados percorrerão grandes distâncias, levando com eles a contaminação; estudar se as correntes oceânicas podem levar a radioactividade a longas distâncias dos locais de experiência e afectar navios ou populações; e verificar as distâncias a que as poeiras radioactivas podem ser levadas pelos ventos.

O navio está hermeticamente fechado e um sistema de refrigeração torna possível manter as cabines fechadas, mesmo no clima quente do Pacífico do Sul. Os membros da tripulação usam uma máscara anti-radiação e podem ser instalados todos especiais no «deck» quando se quiser.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES

EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal
Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

MATÉRIAS PRIMAS



Estanho

O facto de se ter conseguido reunir o número de firmas suficientes para a entrada em vigor do Acordo Internacional de Estanho, elaborado em Genebra em 9 de Dezembro do ano passado, trouxe como consequência uma reanimação dos negócios deste metal nos diversos mercados.

Todos os países produtores, Bolívia, Malásia, Nigéria, Congo Belga e Indochina, aderiram ao Acordo. Esta adesão representa os 900 votos previstos pelos negociadores de Genebra. No que se diz respeito aos países consumidores de estanho, 10 de entre eles, num total de 18, também assinaram o Acordo.

A data de entrada em vigor está subordinada à decisão dos Governos membros, embora se admita como pouco provável que esta data seja fixada antes do Outono.

Notícias procedentes de Washington informam que o Governo americano assinou um contrato para a compra de 12.000 ton. de concentrados de estanho boliviano para entrega imediata e outro da mesma quantidade para entrega em fins de Abril do próximo ano.

Borracha

O mercado da borracha mostra-se muito firme e em Londres, para disponível, alcançou em fins de Julho o preço mais elevado desde Maio de 1953.

Esta alta é devida a numerosos factores e entre os principais encontram-se os seguintes:

O grupo de Estudos da Borracha informou que, em virtude de um inverno muito rigoroso, a produção desceu para 550.000 ton. nos primeiros quatro meses deste ano e que o consumo atingiu no mesmo período

565.009 ton., acusando, portanto, um deficit de 15.000 ton.; os fabricantes de borracha recomeçaram as suas compras normais, depois de um longo período em que adquiriram só o indispensável; a venda de borracha pela Indonésia à China, provocou um movimento de especulação no Oriente; os acontecimentos políticos na Indochina e em Genebra.

Por outro lado, favoreceu também a situação o aumento para 23 centimos, nos E. U. A., do preço da borracha sintética, aproximando este do da borracha natural, que é de 24 centimos.

A indústria da borracha nos E. U. A. calcula consumir este ano 620.000 ton. do produto natural, contra 553.000 ton. no ano passado.

Uma fábrica de borracha sintética em França

O grupo das sociedades francesas Esso-Standard, Companhias Francesas de Refinagem, Kuhlman, Péchiney, Dunlop, Michelin e Kléber Colombes que há dois anos estudava a possibilidade de criar em França uma fábrica de borracha sintética a partir dos sub-produtos do petróleo, terminou praticamente os seus trabalhos de estudo técnico. As suas conclusões são absolutamente positivas: a fabricação industrial desta borracha sintética poderá ser obtida à base da cotação mundial.

As fábricas seriam instaladas na Alsácia, na Normandia ou na Provença e concebidas de maneira a produzirem no começo 10.000 ton. de sintético por ano para chegar, por etapas, a substituir totalmente a borracha natural pela borracha de síntese.

A França consome actualmente 135.000 ton. de borracha natural das quais 100.000 são-lhe fornecidas pela

Malásia, e as restantes pela Indochina. Por outro lado, importa dos Estados Unidos e do Canadá, cerca de 15.000 ton. de borracha sintética por ano. A fabricação do sintético em França teria portanto por consequência imediata uma economia considerável de divisas e a abertura duma saída interessante para toda a categoria de trabalhadores que os projectos governamentais de reconversão, num futuro mais ou menos próximo, obrigarão, a mudar de métier.

A indústria de borracha sintética poderá ainda absorver «stocks» importantes de excedentes de álcool.

Um convénio internacional sobre o azeite

Um grupo internacional de técnicos em azeite reuniu-se ultimamente em Roma sob os auspícios da F.A.O., tendo recomendado a realização de um Convénio internacional com o fim de aumentar a produção e comércio do azeite, melhorar a sua qualidade, estimular os pedidos e regularizar as ofertas no âmbito nacional e internacional. O grupo é formado por representantes dos países interessados no azeite — Espanha, França, Itália e Grécia, como exportadores e Inglaterra e Cuba, como importadores.

A colheita da azeitona está sujeita a uma intensa variação da produção num ciclo de dois anos, o que ocasiona grandes perturbações no mercado mundial. O Grupo pretende resolver o problema por meio de medidas técnicas e económicas. As primeiras compreendem uma campanha coordenada para reduzir o custo de produção do azeite, sua elaboração e comércio, utilizando sistemas modernos e investigações para descobrir melhores métodos. Quanto ao aspecto económico, o Grupo criaria um Comité do Azeite de Oliveira que ajudaria os países olivicultores a harmonizar as medidas necessárias para estabilizar as ofertas. Há também o propósito de criar um Fundo Oleícola Internacional para financiar as operações de armazenagem.

Sociedade Comercial "Albora," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**
NEW YORK (E. U. A.)
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc.
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILLE, ILL. (U. S. A.)
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**
PARIS (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.ª**
RIO TINTO
(só para o Sul)
Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**
KITZINGEN (ALEMANHA)
Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT»
- ~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**
LIVERPOOL (INGLATERRA)
Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.
- ~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**
NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)
Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**
HOUNSLOW (INGLATERRA)
Fabricantes de filtros para todos os fins.

etc.

SÍMBOLO DA ALBORA N / FIRMA



Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.

A desinfecção das caixas e do material de madeira utilizados no transporte do peixe. — «La Revue de la Conserve», Paris, Maio, 1952. — A madeira empregada na fabricação de caixas para peixe tem o inconveniente de ser porosa, em virtude do que retém as sujidades e as bactérias que não podem ser tiradas pela lavagem ou raspagem e que actuam como fonte de contaminação. Os ensaios feitos pelos noruegueses para o emprego de soluções de hipoclorito de sódio para a desinfecção das caixas de «sprats» são mencionados em pormenor. Para permitir que as soluções de cloro sejam completamente eficazes, todas as matérias orgânicas (mucos de peixe, escamas, sangue) devem ser previamente tiradas pela lavagem e raspagem.

As soluções de hipoclorito são geralmente vendidas sob a forma de água de Javel a 12 graus clorométricos, i. é, 12 l. de cloro em 1 l. de água de Javel. Para desinfetar as caixas de peixe, 1 parte de água de Javel é diluída em 4 partes de água e as caixas são submersas 10 a 15 m. nesta solução. Em seguida, são lavadas em água corrente, para evitar que o gosto do peixe seja afectado pelo contacto com os restos de solução de hipoclorito. A solução desinfectante deve ser renovada todos os dias, no caso de se tratarem muitas caixas. A água de Javel deve ser conservada em recipientes de barro ou de madeira, num lugar fresco e à sombra.

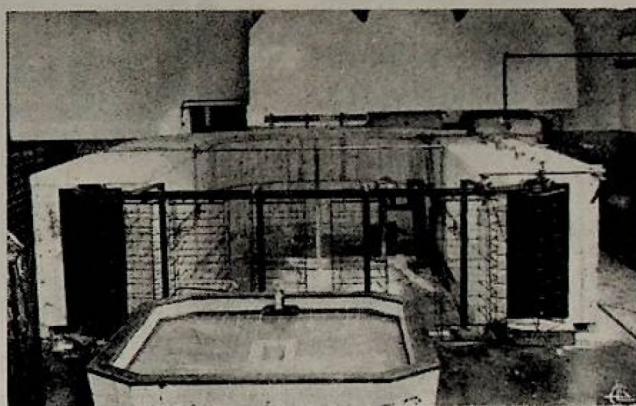
Resumo por Ernest Hess.

Descarrego do peixe por meio de bombas directamente do barco para a fábrica. — «La Pêche Maritime», Paris, n.º 875, Fevereiro, 1951.

As firmas Trident Packing Co., Portland, Maine, E. V. e Lafayette Co., Rockland, Maine, utilizam bombas para a descarga do peixe dos barcos. As bombas são do modelo horizontal, fabricadas por Yeoman Brothers, Chicago, e manipulam 300 ton, de peixe por hora. Barcos de tamanho normal são assim descarregados em meia hora, ao passo que pelo processo vulgar levariam normalmente 6 a 8 horas, o que quer dizer que o peixe é tratado na fábrica num estado muito mais fresco.

Antes de começar o descarrego, a bomba Yeoman é cheia de água por uma bomba auxiliar e o porão contendo o peixe é também cheio suficientemente de água para que o peixe comece a flutuar. Em seguida, liga-se à bomba uma mangueira flexível de 7.50 m. de comprimento e 30 cm. de diâmetro que é introduzida no fundo do porão. Uma vez em movimento, a bomba transporta cerca de 90 % de peixe e 10 % de água. Desta maneira, os peixes até 50 cm. de comprimento (arenques, menhaden, cavalas, barbos) podem ser descarregados sem serem danificados. A operação pode ser feita por um só homem. Quando o ar penetra no sistema, a bomba auxiliar substitui-o por água.

COZEDOR DE SARDINHAS EM GRELHAS OU LATAS, A AR QUENTE PATENTEADO



A gravura mostra um cozedor em forma de «U» montado na Fábrica de Conservas Madrugada, Lda., da Póvoa de Varzim, com a mesma capacidade de produção dos cozedores compridos.

Todos os Senhores Industriais de Conservas e mestres de fabricação devem estar interessados em apreciar o trabalho deste incomparável sistema de modo que, com a devida autorização das fábricas que o possuem, a todos proporciono esse desejo, para o que será suficiente apresentar-se em qualquer das seguintes fábricas:

Brandão & C.^ª, Lda. — Matosinhos
Lago, Ferreira & C.^ª, Lda. — Matosinhos
José da Silva Torres — Matosinhos
Fábrica de Conservas Madrugada, Lda. — Póvoa de Varzim.

onde terão a oportunidade de apreciar as suas extraordinárias vantagens.

★

SEBASTIÃO VALENTE COIMBRA
MATOSINHOS

ÓLEO DE MENDOBI DA MARCA

Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571



MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

Marcas Registradas:
PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D' ARGENT



CONSERVAS ANTONIO ALONSO LIMITADA
SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62
FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



AGOSTO DE 1954

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	30,11	1.720.340	5.713.090	51,20	6.290.131\$00	12.284.724\$50
	salmoura	0,07	3.740		0,01	1.653\$00	
	consumo	69,82	3.989.010		48,79	5.992.940\$50	
Peniche	molhos	14,52	226.040	1.557.080	18,65	497.421\$50	2.667.593\$50
	consumo	85,48	1.331.040		81,35	2.170.172\$00	
Lisboa	molhos	7,19	34.085	474.355	8,89	56.601\$00	636.762\$00
	consumo	92,81	440.270		91,11	580.161\$00	
Setúbal	mólhos	93,63	802.970	857.595	94,03	1.177.646\$00	1.252.392\$00
	consumo	6,37	54.625		3,97	74.746\$00	
Lagos	mólhos	91,58	373.515	407.865	95,17	773.040\$00	812.255\$00
	consumo	8,42	34.350		4,83	39.215\$00	
Portimão	mólhos	74,24	1.722.705	2.320.592	83,98	4.825.890\$00	5.746.689\$00
	salmoura	0,21	4.800		0,12	6.700\$00	
	consumo	25,55	593.087		15,90	914.099\$00	
Olhão	molhos	86,81	796.419	917.423	91,18	2.568.185\$00	2.816.721\$00
	salmoura	4,13	37.860		1,77	49.790\$00	
	consumo	9,06	83.144		7,05	198.746\$00	
V. R. Sto. António	mólhos	88,69	519.950	586.255	91,67	2.194.038\$00	2.393.418\$00
	consumo	11,31	66.305		8,33	199.380\$00	
			12.834.255				28.610.555\$00

Para conservas em mólhos 6.196.024 quilos (48,28 %) Esc. 18.382.932\$50 — Em salmoura 46.400 quilos (0,36 %) Esc. 58.143\$00.

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 3\$,65 Peniche 2\$20, Lisboa 1\$60, Setúbal 1\$46, Lagos 2\$06, Portimão 2\$80, Olhão 3\$22, Vila Real de Santo António, 4\$21.

ACORDOS COMERCIAIS

(Continuação da pág. 17)

IRLANDA

O Acordo tem início em 19 de Outubro de 1953 com a duração de 1 ano.

A importação de conservas de peixe está liberalizada.

ITALIA

O Acordo é válido durante o período de 1 de Julho de 1954 a 30 de Junho de 1955.

A importação de conservas de peixe é livre.

NORUEGA

O Acordo tem validade de 1 de Dezembro de 1953 a 30 de Novembro de 1954.

A importação de conservas de peixe está liberalizada.

SUECIA

Acordo com início em 1 de Janeiro de 1954 e duração de um ano.

A importação de conservas de peixe está liberalizada.

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe

Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos

Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

Endereço Telegráfico

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

(Sucessores de Alfred M. MacGrotty & Co. — Est. 1884)

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

41 EASTCHEAP.

LONDON E. C. 3

TELEPHONE

MANSSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

Plantation House, 4 Mincing Lane
LONDON E.C.3

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLAT CO. LTD.
SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

Fábrica: - SETÚBAL
 Telefones: - 2064 e 2627
 Telegramas: - SELISMA

LISBOA
 R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
 Telefones: { 3 1824
 { 3 3037
 Telegramas: - SELISMA
 Caixa Postal 712 (Central)

Fábrica: - MATOSINHOS
 Telefone: - 623
 Telegramas: - SELISMA

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

A. B. C. 5th. & 6th. Ed.
 BENTLEY'S
 MASCOITE 2.º Ed.
 NATIONAL FRANÇAIS
 RUDOLF MOSSE E SUPL.
 PRIVÉS

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDÓ	UNITAS
SAMBA	

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES

"DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION
NEW YORK

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º
 PORTO
 TELEFONE: 2 2807
 END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA BOAVISTA 81, 4.º-D.º
 LISBOA
 TELEFONE: 68267
 END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE :

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de: contadores para água, gás e electricidade, Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de: Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAYUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estacas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Soveda — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E. U. A. para as
CONSERVAS PORTUGUESAS DE PEIXE

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

105, Hudson Street
New York City, N. Y.

112, Market Street
San Francisco, California



J. B. CARDOSO, L.ª

CALÇADA DE SANTO AMARO, 3 — LISBOA

INDÚSTRIA METALO-MECÂNICA ESPECIALIZADA NO FABRICO DE
CHAVES - PREGOS - PARAFUSOS - FERRAMENTAS

AGENTES DEPOSITÁRIOS:

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.ª, L.ª
 R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.ª
 Av. Mariano de Carvalho, HF

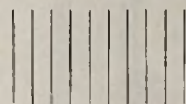
ALGARVE

Mendes & Anjos, L.ª
 OLHÃO

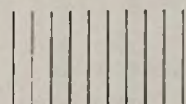
GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

Estabelecidos em 1890
 New-York, N. Y. U. S. A.



Unicos importadores da marca
GRANADAISA
 em Conservas Portuguesas
 de Sardinhas, Anchovas e Atum
 em Puro Azeite de Oliveira



A MÁRCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ESTABELECIDA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
E S T A D O S U N I D O S

139-141 FRANKLIN STREET
N E W - Y O R K , N . Y .
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias
Primas para a Indústria de Conservas,
Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira,
Folha de Flandres, Inglesa e Americana,
Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS
VERDES E SECAS — AZEITONAS
— TREMOÇO — CONSERVAS
DE PEIXE — QUEIJO — MASSA
TOMATE — CARNES — ETC.

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. | 30712-31857
| Tojal 218

End. Teleg. **AGENTIMPORTE**

Sucursal: **PORTIMÃO — ALGARVE**

Telefone 366



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE (I. P. C. P.)

Director: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Cap.-Ten. Horácio Anjos de Carvalho

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Delegado do Governo junto dos Grémios: Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
João Viariz Chaves Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:
Cap. Rogério Correia Ferreira

De Setúbal do Algarve

Mário Garcia Ramirez
Lourenço Baptista L. de Mendonça
João Folque e Brito

Sub-delegado do Governo no Sul:
Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Filipe Nazareth Fernandes
Carlos Lúcio de Oliveira

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa
Armando da Costa Ribeiro
Rui de Carvalho



*As sardinhas por-
tuguesas de conserva
são deliciosas e cons-
tituem um poderoso
alimento.*

