

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



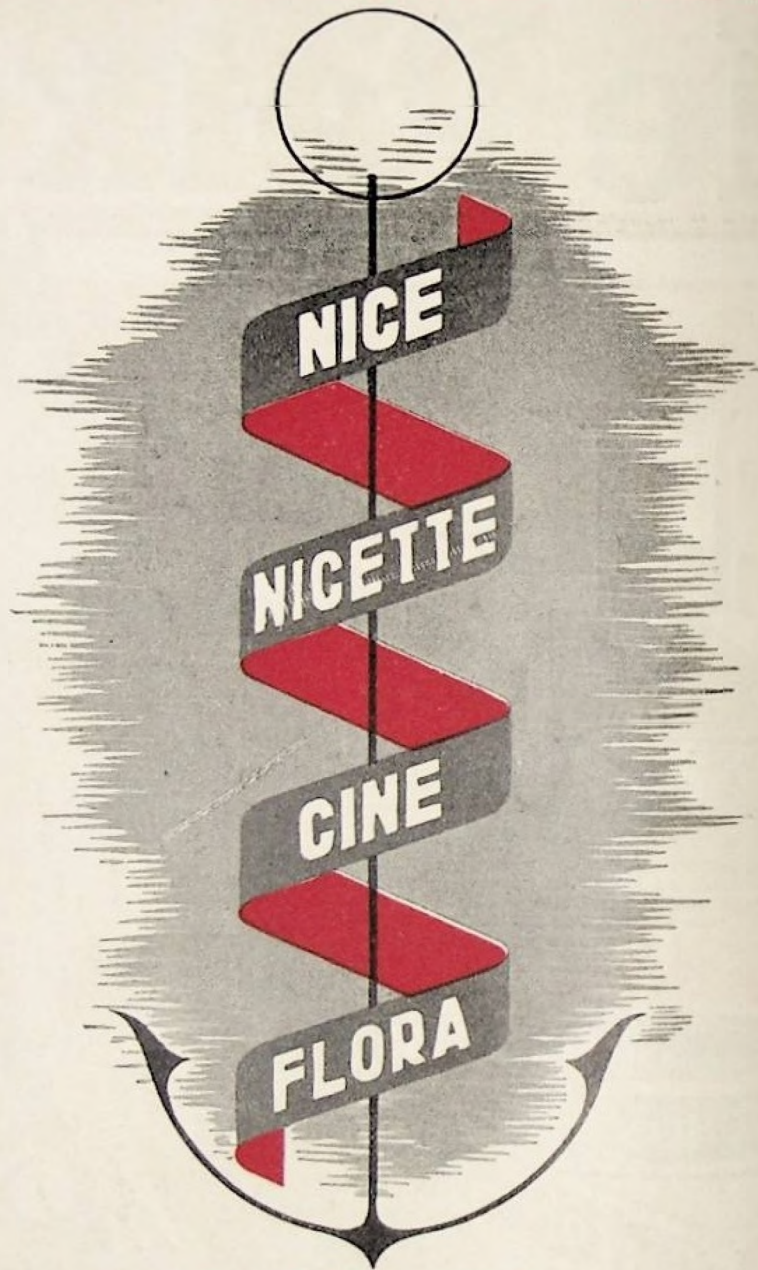
ETP

ANO IX  
1954

N.º 103  
OUTUBRO

# algarve exportador l.<sup>da</sup>

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES  
GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



«SUPERDRAW»

Das melhores marcas do Mundo a 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 Provincias de África (excepto Moçambique) e Açores

MENDES & ANJOS, LDA.  
OLHÃO

★

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

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

### 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

APR



# SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

*Manuel Pereira Junior*

Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — LISBOA

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



## Conservas Prado, L.<sup>da</sup>

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.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...  
COMO AS CONSERVAS  
LOPES DA CRUZ & C.ª  
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos

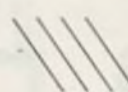
Vila do Conde



# 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.: «Frades»

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

**E S P E C I A L I D A D E S**

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 — PIMENTAO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY

# 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)



SETÚBAL TELEFONE 2.057  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

# 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 FIALHO & C.<sup>A</sup> FARO

ANO IX  
N.º 103



# Conservas de Peixe

OUTUBRO  
1954

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

Composição e Impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA.—Regueirão dos Anjos, 68—LISBOA

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

*A lata do futuro; Produção e Exportação; Production and Exportation; Causas de bombeamento das latas de conserva; O mundo da pesca e da conserva; A idade da sardinha, métodos e técnicas para a sua determinação; As pescarias no Algarve; Conservas de crustáceos; Matérias primas; Resumos analíticos da indústria de conservas pela F. A. O.; Necrologia; Condicionamento da indústria; Pesca da sardinha; Acordos comerciais*

# A LATA DO FUTURO

*A situação internacional criada pela guerra na Índia-China representa para o Ocidente, mais do que um interesse político, um grande problema industrial. Mais de metade do estanho necessário para o abastecimento mundial provém das regiões da Ásia actualmente abertas à penetração dos exércitos comunistas. A lata estanhada tornou-se sinónimo de conserva alimentar e há muita gente convencida de que a indústria da conserva só se desenvolveu e poderá manter-se, graças às propriedades excepcionais das embalagens fabricadas com o metal resultante da combinação do aço com o estanho.*

*O problema tem, sobretudo, uma grande acuidade nos Estados Unidos que fabricam anualmente cerca de 36 biliões de latas estanhadas para a conservação dos alimentos e abastecem inúmeros países com a folha da sua gigantesca produção de cerca de 42 milhões de caixas anuais.*

*Compreende-se, portanto, o grande interesse que a indústria americana tem de se libertar da importação do estanho e o enorme esforço de investigação que os seus técnicos estão desenvolvendo para encontrar um subs-*

*tituto da folha na sua utilização como embalagem dos alimentos conservados.*

*A fase preliminar destes estudos já está ultrapassada e, recentemente, o Dr. Roeger Lueck, cientista dos laboratórios da American Can Co., uma das maiores empresas norte-americanas produtoras de latas, revelou os progressos já realizados que são deveras encorajantes.*

*A lata do futuro, utilizada nos E. U. A., deverá ser fabricada com metais existentes no País, incluindo o aço sem estanho, o aço tratado quimicamente, o alumínio, o zinco e, possivelmente, o níquel.*

*O aço não estanhado foi o primeiro metal indicado para substituir a folha em virtude da sua laminagem ser a menos dispendiosa e ter as mesmas propriedades mecânicas essenciais daquela. Obriga, porém, ao envernizamento de ambos os lados para evitar a corrosão.*

*O aço tratado quimicamente é considerado, também, uma das primeiras alternativas para a folha. Desde que se encontre o processo de o soldar, poderia ser empregado em tempas e tiras.*

*O alumínio, que existe na crosta terrestre na per-*

centagem de 7 %, comparado com 5.06 % de ferro e 0,0001 % de estanho, seria um outro substituto da folha. O seu emprego, que nos Estados Unidos é apenas de 0,15 % do total do consumo de latas pela indústria conserveira, tem, porém, vantagens e desvantagens.

Há razões para supor que o aço com cobertura de alumínio seria um maior competidor da folha do que o próprio alumínio. A imersão a quente, o processo electrolítico, a pulverização, são técnicas aplicáveis à cobertura do aço com alumínio e que estão a ser utilizadas nas fábricas de ensaio para se obter um metal com a mesma resistência do estanho à oxidação. A chapa resultante do aço com aquela cobertura terá as mesmas propriedades mecânicas da folha. As latas serão igualmente resistentes e a maior parte do equipamento empregado na fabricação das latas de folha será aproveitada. Mas onde a evolução para a substituição da lata de folha atingiu já resultados que, espera-se, virão a revolucionar a indústria, foi na Alemanha, com o aparecimento no mercado de um recipiente fabricado com matéria plástica que é de uma transparência cristalina e de uma leveza surpreendente, ao mesmo tempo que apresenta uma notável resistência mecânica, pode ser fechado hermêticamente e suportar um aquecimento até 180° C.

A matéria termoplástica que serve para a fabricação deste novo tipo de lata para a indústria da conserva, é o polistireno, que foi já utilizado no envernizamento das latas.

A fabricação deste recipiente foi possível em virtude da invenção de um sistema de fecho hermético. A tampa tem na sua periferia uma ranhura encauchutada, como nas tampas das latas. O fecho automático do recipiente efectua-se por meio duma máquina fabricada especialmente para esta operação.

Estamos, pois, perante novas perspectivas para a indústria de conservas alimentícias cujas consequências virão, certamente, a influenciar num futuro mais ou menos próximo, a nossa indústria de conservas de peixe.

A ameaça da escassez de estanho que preocupa tanto a indústria de conservas americana, não nos afecta, porque a produção daquele metal no nosso país, cerca de 2 mil toneladas anuais, cobre à larga as nossas necessidades de estanho, cerca de 200 toneladas, para a estanhagem da folha que consumimos.

A introdução e a expansão do recipiente de matéria plástica, se se vierem a verificar vantagens económicas apreciáveis com a sua utilização na indústria das conservas de peixe, forçar-nos-ão, porém, a substituir a lata de folha por aquele recipiente no condicionamento das nossas conservas.

A lata de folha é hoje uma embalagem excessivamente cara, pois representa quase um terço do valor da conserva, inteiramente perdido para o consumidor.

A redução do custo do recipiente para um limite mínimo em relação ao valor do produto, é, pois, uma condição muito importante para que a indústria das conservas de peixe em geral, sobretudo a de molhos, possa concorrer outros artigos alimentícios, frescos e congelados, mais baratos e que, por isso mesmo, gozam da preferência do consumidor.

Hoje, a preocupação máxima de todas as indústrias, sobretudo as de exportação que estão submetidas a uma maior concorrência nos mercados consumidores, é a diminuição do seu custo de produção.

Com este objectivo se fazem actualmente, em larga escala, estudos e experiências laboratoriais e técnicas de novos materiais, novos processos, nova aparelhagem, para se obterem matérias primas mais económicas e mão de obra mais produtiva.

Neste sentido teremos, também, que aplicar todos os nossos esforços, pois só assim nos poderemos manter na primeira fila das indústrias congêneres mais avançadas e defender a posição eminente que conquistámos nos mercados estrangeiros, à custa de tanto trabalho e sacrifícios.



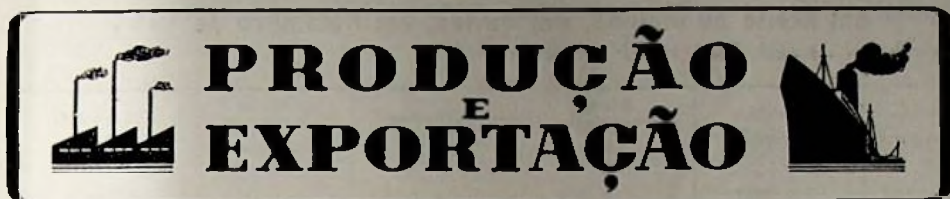
**Mariolinda  
Sporting**

**LOYAUTE  
MATHILDE  
LEVANT  
Regil  
CROIX  
D'OR  
Somar**

are some of the well known brands of  
ont quelques unes des marques bien connues de  
**MARQUES NEVES & C.<sup>a</sup>, L.<sup>DA</sup>**  
packers of all kinds of preserved fish  
fabricants de toutes sortes de conserves de  
poisson

**SETÚBAL**  
Telegraphic address  
Adresse télégraphique  
**MARNE**

**MATOZINHOS**  
Telegraphic address  
Adresse télégraphique  
**SOMAR**



**Situação no mês de Setembro**

**PRODUÇÃO**

**Azeite ou molhos**

A produção de conservas de peixe em azeite ou molhos no mês de Setembro, foi de 8.901.018 quilos (480.185 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha 7.964.255 quilos (425.235 caixas); carapau, 478.795 quilos (26.424 caixas); cavala, 257.745 quilos (14.197 caixas); atum e similares, 18.399 quilos (1.059 caixas); filetes de anchova, 83.704 quilos (8.704 caixas) e outras espécies, 98.120 quilos (4.566 caixas).

Matosinhos foi o Centro que mais produziu 3.105.288 quilos (34,8 %), seguido de Setúbal, 1.504.313 quilos (16,9 %) e de Olhão, com 1.466.174 quilos (16,4 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (2.995.924 quilos); Olhão, de carapau (194.606 quilos), de cavala (117.508 quilos) e de filetes de anchova (36.613 quilos); Peniche, de atum e similares (6.745 quilos) e Setúbal, de outras espécies (41.598 quilos).

Produziram-se mais 1.616.701 quilos do que no mês anterior.

**Salmoura**

A produção de conservas em salmoura foi de 435.669 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 142.391 quilos; biqueirão, 282.104 quilos; carapau, 2.000 quilos e cavala, 9.174 quilos.

Matosinhos fabricou 41.321 quilos de sardinha; Setúbal, 6.200 quilos de sardinha; Lagos, 1.500 quilos de sardinha e 30.470 quilos de biqueirão; Portimão, 6.230 quilos de biqueirão; Olhão, 29.235 quilos de sardinha, 72.155 quilos de biqueirão, 2.000

quilos de carapau e 9.174 quilos de cavala; V. R. Santo António, 64.135 quilos de sardinha e 173.249 quilos de biqueirão.

Fabricaram-se mais 137.510 quilos do que no mês de Agosto.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeite ou molhos**

A exportação de conservas em azeite ou molhos, em Setembro, foi de 4.733.580 quilos (297.047 caixas) no valor de 74.733.075\$60, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 3.947.177 quilos (227.833 caixas) no valor de 60.414.726\$85; carapau, 271.291 quilos (27.197 caixas) no valor de 3.203.132\$85; cavala, 96.081 quilos (5.207 caixas) no valor de 1.828.037\$10; atum e similares, 216.540 quilos (6.381 caixas) no valor de 4.570.942\$85; filetes de anchova, 184.314 quilos (29.474 caixas) no valor de 4.435.532\$10; lulas e chocos, 12.674 quilos (548 caixas) no valor de 193.899\$55; outras espécies, 5.503 quilos (410 caixas) no valor de 86.804\$30.

Matosinhos foi o primeiro Centro exportador com 1.680.733 quilos (111.268 caixas) ou 35,5 %; Olhão, o segundo, com 1.230.083 quilos (76.561 caixas) ou 25,9 % e Setúbal, o terceiro, com 678.967 quilos (41.468 caixas) ou 14,3 %.

Exportaram-se neste mês mais 74.557 caixas do que no mês anterior.

**Salmoura**

A exportação de conservas em salmoura foi de 108.031 quilos no valor de 983.205\$60, dos quais 57.700 quilos de sardinha, 120 quilos de cavala, 52.606 quilos de atum e 605 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à do mês de Agosto em 50.824 quilos.

**Congelados**

A exportação de congelados foi de 95.719 ks. no valor de 1.230.882\$90, sendo: sardinha, 31.563 quilos; enguia, 650 quilos; cavala, 630 quilos; peixe espada, 75 quilos; carapau, 5.677 quilos; chicharro, 120 quilos; salmonete, 295 quilos; linguado, 175 quilos; pescada, 310 quilos; pescadinha, 1.585 quilos; polvo, 21.146 quilos; lula, 33.214 quilos; ameijoas, 130 quilos; lagosta, 89 quilos; diversos, 60 quilos.

Exportaram-se mais 47.628 quilos do que no mês anterior.

**Por Países**

**Azeite ou molhos**

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 843.977 quilos (17,8 %); Itália, 751.015 quilos (15,8 %) e a Inglaterra, 748.802 quilos (15,8 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (840.673 quilos); o Congo Belga, de carapau (136.884 quilos); a Bélgica, de cavala (73.006 quilos); a Itália, de atum e similares (181.532 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (133.328 quilos) e de lulas e chocos (4.625 quilos); o Líbano, de outras espécies.

**Salmoura**

O principal importador foram os E. U. A. com 51.650 quilos.

**Congelados**

Idem, os E. U. A., com 30.083 quilos.

*Nicoló Lanata*  
**IMPORTADORES E AGENTES**  
 Genova Darsena L. 3  
 Telegs.: NICOLANATA  
**FUNDADA EM 1889**  
 Especialidades:  
**CONSERVAS DE PEIXE**

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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 .....	2.995.924	79.267	4.702	878	21.665	2.852	3.105.288
Peniche .....	290.399	6.773	15.364	6.745	—	323	319.604
Lisboa .....	94.636	1.016	—	4.009	681	32.086	132.428
Setúbal .....	1.316.554	101.434	36.411	3.318	4.998	41.598	1.504.313
Lagos .....	501.557	7.974	10.099	—	5.149	2.453	527.232
Portimão .....	1.403.370	15.105	28.895	—	855	—	1.448.223
Olhão .....	1.108.450	194.606	117.508	1.142	36.613	7.855	1.466.174
V. R. de Santo António ...	253.365	72.620	44.766	2.307	13.745	10.953	397.754
Quilos .....	7.964.255	478.795	257.745	18.399	83.704	98.120	8.901.018
Caixas .....	425.235	26.424	14.197	1.059	8.704	4.566	480.185

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttlefish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores .....	—	—	—	41.455	—	—	—	1.121	41.455
Matosinhos .....	1.435.199	136.612	25.913	1.629	79.991	813	580	111.268	1.680.737
Peniche .....	48.032	—	—	—	—	—	—	2.528	48.032
Lisboa .....	214.119	7.657	1.018	46.856	18.163	1.850	1.947	16.610	291.610
Setúbal .....	549.301	92.239	6.622	13.357	6.816	8.732	1.900	41.468	678.967
Lagos .....	197.819	20.235	2.548	—	1.900	—	—	15.639	222.502
Portimão .....	197.934	—	11.210	—	6.048	—	—	15.591	215.192
Olhão .....	1.111.975	14.339	45.170	6.177	50.992	354	1.076	76.561	1.230.083
V. R. de St.º António	192.798	209	3.600	107.066	20.404	925	—	16.261	325.002
Quilos....	3.947.177	271.291	96.081	216.540	184.314	12.674	5.503	297.047	4.733.580

Sociedade  Limitada

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

# Pinhais e C.ª Limitada

AVENIDA MENERES, 200  
MATOSINHOS  
TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42-M

CONSERVAS DE:

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



*"Pinhais"*  
*a que todos disputam!*



SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS  
PINHAIS • MASCATO  
RIOS • SAILOR  
SEMPER-IDEM  
E DUSA • TO  
CIBELES • MORINHEIRO





**Situation during the month of September**  
**PRODUCTION**

**Oil or sauce**

The production of canned fish in oil or sauce during the month of September was 8.901.018 kilos (480.185 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 7.946.225 kilos (425.235 cases); Chinchards, 478.795 kilos (26.424 cases); Mackerel, 257.745 kilos (14.197 cases); Tunny and the like, 18.399 kilos (1.053 cases); Filets of Anchovies, 87.704 kilos (3.704 cases), and other kinds, 98.120 kilos (4.566 cases).

Matosinhos was the leading packing center, having produced 3.105.238 kilos (34.3 %); followed next by Setubal 1.504.313 kilos (16.9 %) and by Olhão, 1.466.174 kilos (16.4 %).

As regards kinds, Matosinhos was the main packer for Sardines (2.299.924 kilos); Olhão, for Chinchards (194.606 kilos), for Mackerel (117.503 kilos) and for Filets of Anchovies (36.613 kilos); Peniche, for Tunny and the like (6.715 kilos), and Setubal, for other kinds (41.598 kilos).

There were packed 1.616.701 kilos more than during the previous month.

**Brine**

The total production of canned fish in brine came up to 435.669 kilos distributed as follows: Sardines, 142.391 kilos; Biqueirão, 232.104 kilos; Chinchards, 2.000 kilos; and Mackerel, 9.174 kilos.

Matosinhos packed 41.321 kilos of Sardines; Setubal, 6.200 kilos of Sardines and 30.470 kilos of Biqueirão; Portimão, 6.230 kilos of Biqueirão; Olhão, 29.235 kilos of Sardines; 72.155 kilos of Biqueirão, 2.000 kilos of Chinchards and 9.174 kilos of

Mackerel; V. R. Sto. Antonio, 64.135 kilos of Sardines and 173.249 kilos of Biqueirão.

There were packed 137.510 kilos more than during the month of August.

**EXPORTATION**  
**By Countries**

**Oil or sauce**

The exportation of canned fish in oil or sauce, during the month of September, was 4.733.580 kilos (297.047 cases) amounting to 74.733.075\$60, distributed for the following kinds: Sardines, 3.947.177 kilos (227.833 cases) amounting to 60.414.726\$85; Chinchards, 271.291 kilos (27.197 cases) amounting to 3.203.132\$85; Mackerel, 96.081 kilos (5.207 cases) amounting to 1.828.037\$10; Tunny and the like, 216.540 kilos (6.381 cases) amounting to 4.570.942\$85; Filets of Anchovies, 184.314 kilos (29.474 cases) amounting to 4.435.532\$10; Calamarics and Cuttlefish, 12.674 kilos (548 cases) amounting to 193.899\$55; other kinds 5.503 kilos (410 cases) amounting to 86.804\$30.

Matosinhos ranks as the first exporting center with 1.680.733 kilos (111.268 cases) or 35,5 %; Olhão, as second, exported 1.230.083 kilos (76.561 cases) or 25,9 % and Setubal, in third place, exported 678.967 kilos (41.468 cases) or 14,3 %.

During this month, there were exported 74.557 cases more than during the previous month.

**Brine**

The export of fish preserves in brine came up to 108.031 kilos amounting to 933.205\$60, 54.700 kilos of which were of Sardine, 120 kilos of Mackerel, 52.606 kilos of Tunny and 605 kilos of other kinds.

This export was lower than one during the month of August by 50.824 kilos.

**Frozen**

The export of Frozen was 95.719 kilos amounting to 1.230.882\$90, distributed as follows: Sardines, 31.563 kilos; Eels, 650 kilos; Mackerel 630 kilos; Swordfish, 75 kilos; Chinchards, 5.677 kilos; Chicharro, 120 kilos; Salmonete, 295 kilos; Sole, 175 kilos; Whitting, 310 kilos; Little Whitting, 1.585 kilos; Pulp, 21.146 kilos; Calamarics, 33.214 kilos; Cockles, 130 quilos; Lobster, 89 kilos; other kinds, 60 kilos.

There were exported 47.628 kilos more than during the previous month.

**By Countries**

**Oil or sauce**

The three main importing countries were: Germany, 843.977 kilos (17,8 %); Italy, 751.015 kilos (15,8 %) and England, 748.802 kilos (15,8 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer for Sardines (840.673 kilos); the Belgian Congo, for Chinchards (136.884 kilos); Belgium, for Mackerel (73.006 kilos); Italy, for Tunny and the like (181.532 kilos); the U. S. A., for Filets of Anchovies (133.328 kilos) and Calamarics and Cuttlefish (4.625 kilos); Libano, for other kinds.

**Brine**

The U. S. A. were the main importers with 51.650 kilos.

**Frozen**

Also, the U. S. A., with 30.083 kilos.

**H. SALVARELLI AGENCIES L<sup>td</sup>**  
37, Eastcheap, London, E.C. 3  
Endereço Telegráfico: SALVARELLI — LONDON

Importadores e Distribuidores  
de Conservas de Peixe Portuguesas desde 1906

Marcas Registradas:

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Setembro de 1954

September Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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 .....	1.085	-	-	95	21	-	-	1.201
África Equat. Fr. ....	13.053	-	-	969	-	-	-	14.022
África Merid. Brit. ...	3.457	-	57	22	143	-	-	3.659
África Ocíd. Brit. ...	225.132	83.980	19	321	657	19	47	310.175
África Orient. Brit. ...	28.967	-	-	152	428	-	-	29.547
África Or. Italiana ...	-	-	-	950	-	-	-	950
Alemanha .....	840.673	-	380	1.520	1.404	-	-	843.977
Angola .....	36.689	3.705	19	76	380	-	830	41.699
Arábia .....	1.890	-	380	2.470	-	-	-	4.740
Áustria .....	44.938	-	-	-	-	-	-	44.938
Austrália .....	20.901	-	-	5.098	2.284	-	810	29.093
Argélia .....	285	-	-	-	-	-	-	285
Bélgica .....	275.783	-	73.006	6.436	4.626	-	-	359.851
Cabo Verde .....	323	57	-	-	38	-	-	418
Canadá .....	14.404	-	760	-	8.796	-	-	23.960
Ceilão .....	282	-	-	-	-	-	-	282
Chile .....	-	-	-	-	95	190	191	476
Chipre .....	1.140	3.800	570	-	475	-	-	5.985
Col. Brit. A. C. e Sul	3.045	-	-	-	175	-	-	3.220
Colômbia .....	950	-	-	-	-	-	-	950
Congo Belga .....	42.592	136.884	247	1.044	190	420	126	181.503
Costa Rica .....	3.450	-	-	-	-	-	-	3.450
Cuba .....	55.891	-	-	-	-	925	-	56.816
Curaçau .....	4.527	-	-	-	276	-	-	4.603
Dinamarca .....	57.761	-	-	-	-	-	-	57.761
Egipto .....	46.968	1.350	1.425	-	3.182	-	-	52.905
Equador .....	1.102	-	-	-	-	-	-	1.102
Etiópia .....	-	-	-	-	142	-	1.173	1.315
E. U. da América ..	(a) 251.767	-	4.275	1.564	133.328	4.625	-	395.559
Filipinas .....	44.356	-	-	-	-	-	-	44.356
França .....	112.075	-	-	552	720	-	-	113.347
Grécia .....	26.125	-	-	-	711	-	-	26.836
Guiana Holand. ....	2.755	-	-	-	-	-	-	2.755
Guiné .....	3.182	241	-	209	-	-	84	3.716
Holanda .....	75.993	-	-	44	1.855	-	14	77.906
Hong-Kong .....	-	-	-	-	-	-	80	80
Índia Holandesa ....	285	-	-	-	-	-	80	285
Índia Portuguesa ...	2.071	-	-	57	9	-	-	2.147
Índia Inglesa .....	10.470	-	-	-	-	-	10	10.470
Inglaterra .....	742.045	-	-	1.140	5.617	-	-	748.802
Irlanda .....	875	-	-	19	285	-	-	1.177
Itália .....	541.873	14.700	11.010	181.532	1.960	-	-	751.015
Jordânia .....	4.885	11.495	-	-	-	-	-	16.378
Libano .....	26.391	-	-	-	1.900	-	1.900	30.191
Libéria .....	5.880	1.400	-	-	47	-	-	7.327
Líbia .....	2.040	-	-	534	190	-	-	2.764
Macau .....	-	-	-	151	-	-	-	151
Malaia Brit. ....	760	-	-	-	-	-	-	760
Malta .....	33	-	-	132	1.301	-	-	1.466
Marrocos Tânger ...	475	-	-	-	-	-	-	475
México .....	13.033	-	-	-	-	925	-	13.958
Moçambique .....	26.379	4.199	95	692	741	133	148	32.387
Palestina .....	38.000	-	-	-	950	-	-	38.950
Panamá .....	3.490	-	-	55	1.626	55	18	4.644
Perú .....	30.289	-	-	-	4.052	90	-	34.431
Síria .....	-	9.500	-	-	-	-	-	9.500
S. Tomé e Príncipe	1.467	-	-	334	-	-	-	1.873
Suécia .....	151.920	-	-	-	1.876	260	72	154.056
Suiça .....	81.634	-	3.800	5.982	3.096	-	-	94.512
Ter. E. U. A. Cent. ...	4.380	-	-	-	475	3.145	-	8.000
Togo Camarão Fr. ...	28.709	-	-	-	-	-	-	28.709
União Sul Africana ...	3.865	-	-	272	875	-	-	5.012
Uruguai .....	2.109	-	-	224	-	1.887	-	4.220
Venezuela .....	1.400	-	-	3.685	-	-	-	5.085
Forn. à Navegação ...	1.102	-	38	209	48	-	-	1.397
Quilos Kilos	3.947.177	271.291	96.081	216.540	184.314	12.674	5.503	4.733.580
Caixas Cases	227.833	27.197	5.207	6.381	29.474	548	410	297.047
Valores Values	60.414.726\$85	3.203.132\$85	1.828.037\$10	4.570.942\$85	4.435.532\$10	193.899\$55	86.804\$30	74.733.075\$60

(a) — Sardinha c/espinha (tancy) 23.026 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 228.741 quilos

# CAUSAS DE BOMBEAMENTO DAS LATAS DE CONSERVA

(Continuação do n.º anterior)

## IV — ARREFECIMENTO

Este pode fazer-se de quatro maneiras diferentes:

1 — Retirando as latas do autoclave e deixando-as arrefecer ao ar.

2 — No autoclave, depois da sua abertura e alimentação em água fria no interior.

3 — Retirando os cestos de latas do autoclave e aspergindo estas nos cestos com água fria ou, melhor, imergindo-as num tanque de água fria corrente.

4 — Lançando água fria sob pressão no autoclave após a esterilização.

1.º — O processo n.º 1 é o mais simples e apresenta os menores riscos de contaminação se a esterilização for completa. Na prática este processo é raramente utilizado, porque a sua lentidão, difícil de controlar, provoca frequentemente um sobrecozimento das conservas, e tem também o inconveniente de exigir uma grande superfície no armazém para espalhar as latas. A precaução comum a respeitar nos três outros processos consiste em não arrefecer as latas até uma temperatura demasiadamente baixa. Acordou-se em fixar a 35-40° C esta temperatura mínima.

Além da vantagem representada pelo facto de que as latas a 35-40° podem secar rapidamente e têm por conseguinte muito menos possibilidades de enferrujar durante o estacionamento no armazém, um arrefecimento até 35-40° C é de aconselhar pela razão seguinte:

As bactérias termófilas, como o seu nome indica, têm necessidade de calor para se desenvolverem e algumas de entre elas resistem notavelmente à sua acção: portanto, mesmo depois da esterilização, há o perigo dessas bactérias existirem ainda nas conservas, e a única maneira de evitar o seu desenvolvimento é de arrefecer as latas até 40° C pelo menos.

No caso de arrefecimento sob pressão, não é necessário baixar a temperatura do autoclave ao grau que existe no interior das latas, pois há o perigo de vácuo ocasionado pela diferença de pressão relativamente grande aspirar a água do autoclave para o interior das latas. Duma maneira geral, recomenda-se que se faça o arrefecimento o mais rapidamente possível, sem contudo provocar um esforço anormal sobre as latas. Com efeito, um arrefecimento demasiadamente lento pode ocasionar não um sobrecozimento mas também uma deterioração da cor e do gosto, a proliferação de bactérias termófilas

e uma aceleração das reacções químicas que provocam a corrosão.

2.º — *Arrefecimento sem pressão no autoclave.* — É preferível que a entrada da água fria se faça pelo fundo, depois de abrir o autoclave naturalmente. Se o autoclave é horizontal, não se deve esquecer de abrir as purgas de ar, porque o vapor correria o risco de ser rapidamente condensado pela chegada da água o que provocaria um vácuo no autoclave, causando esforços anormais sobre as latas.

Este processo tem o inconveniente de aumentar o período de imobilização dos autoclaves e muitos fabricantes preferem o arrefecimento num canal de água ou então o método seguinte:

3.º — *Arrefecimento nos cestos por aspersão de água fria* — Ao passo que no autoclave as latas só são arrefecidas pela transferência do calor das latas à água fria, o arrefecimento neste processo é acelerado pela perda de calor das latas devido à evaporação duma parte da água e à radiação. A melhor maneira de proceder é de utilizar uma fina pulverização de água fria sobre as latas.

4.º — *Arrefecimento sobre pressão* — Por vezes, e principalmente quando a temperatura da esterilização é elevada, não é recomendável arrefecer as latas senão sob pressão, o que permite evitar os dois inconvenientes seguintes:

— um arrefecimento à pressão atmosférica — que é em geral mais lento — provocará uma descoloração e dará um certo gosto e uma apresentação desagradáveis aos produtos delicados;

— para os produtos que exigem uma esterilização a alta temperatura, as latas são submetidas a pressões internas mais elevadas, devido aos fenómenos descritos acima, e o abaixamento brusco da pressão no autoclave à pressão atmosférica — consequência dos processos de arrefecimento «não sob pressão» — origina esforços mecânicos nas latas que são perigosos para as cravações e para os fundos, os quais se podem apresentar frouxos e aumentar os riscos de contaminação.

O arrefecimento sob pressão deve portanto ser utilizado se a pressão interna das latas tem o risco de se elevar ao ponto de tornar estas frouxas, e a pressão no autoclave durante o arrefecimento deve ser mantida até que a conserva esteja bastante arrefecida para que a

pressão interna, suficientemente reduzida, não possa já causar esforço sobre as latas. Estas podem então ser retiradas do autoclave e arrefecidas à pressão atmosférica. A pressão a manter no autoclave durante o arrefecimento deve ser ligeiramente superior à pressão dentro das latas, para impedir os fundos de bombearem. Com efeito, a experiência demonstrou que uma margem de segurança era necessária para acautelar os riscos de diminuição accidental da pressão no autoclave durante o arrefecimento. A velocidade do arrefecimento depende principalmente da natureza da conserva e é determinada pela experiência. A formação de latas frouxas indica que a pressão no autoclave foi reduzida muito rapidamente, e um esmagamento excessivo do corpo da lata mostra que esta pressão deve ser diminuída mais depressa. Este último ponto é tanto mais importante quanto maiores forem as dimensões das latas. Uma diminuição demasiadamente rápida da pressão dentro das latas deve ser absolutamente evitada, não somente por causa do risco de esmagamento das latas, mas sobretudo pelo perigo da contaminação pela água que poderia introduzir-se nas latas (se a água de arrefecimento não for bacteriológicamente pura).

Com efeito, se a pressão do autoclave é mantida durante um tempo demasiado, as latas são arrefecidas a um ponto em que a sua pressão interna se encontra sensivelmente inferior à pressão no autoclave, e a água de arrefecimento pode assim ser «aspirada» para o interior das latas pelos orifícios microscópicos que existem por vezes mesmo nas cravações mais perfeitas.

Compreende-se assim que:

— por um lado, é praticamente impossível dar um diagrama de arrefecimento sob pressão porque este depende directamente do tipo de autoclave utilizado, do formato da lata e da natureza da conserva, visto que a velocidade de penetração do arrefecimento varia consideravelmente dum caso a outro;

— por outro lado, a pureza bacteriológica da água de arrefecimento tem uma importância considerável, porque há o perigo de se introduzirem accidentalmente germes nas latas *depois da esterilização* se a água não é bacteriológicamente pura. A purificação desta água é objecto dum estudo particular que se encontrará mais adiante.

Antes de terminar este estudo rápido do arrefecimento sob pressão, é conveniente lembrar sucintamente os processos a seguir na sua prática:

A chegada de água fria ao autoclave provoca a condensação de vapor, o que cria um abaixamento importante da pressão. Para evitar um tal abaixamento brusco, que teria por efeito fazer rebentar as latas em virtude do excesso de pressão relativa, introduz-se, por intermédio dum regulador, ar comprimido ou vapor. Este chega à parte superior do autoclave por uma conduta independente, enquanto que a entrada de vapor na base do autoclave está fechada. A pressão de água fria, levada de preferência à base do autoclave, deve ser superior

à do vapor. Praticamente, graças à interposição duma chapa perfurada colocada no fundo do autoclave, o vapor que chega não se condensa abruptamente ao contacto da água fria, de que está separado pela massa de ar quente e o anteparo formado pelas latas.

Pode-se «afrouxar» o autoclave e tirar as latas logo que a temperatura esteja suficientemente baixa.

O arrefecimento sob pressão a ar comprimido é mais racional e pode fazer-se duma forma inteiramente automática, mas exige uma instalação mais complicada de que o arrefecimento sob pressão a vapor. É evidente que o arrefecimento sob pressão deve ser feito com muita cautela e um controle garantido que é só obtido por meio de aparelhos automáticos.

## V — CHOQUES ACIDENTAIS DAS LATAS

Limitar-nos-emos a lembrar aqui o essencial dos resultados obtidos em seguida às provas a que as latas foram submetidas antes, durante e depois da esterilização e do arrefecimento, e segundo os quais as latas de conservas tratadas com brutalidade sofrem uma contaminação bacteriológica que varia consideravelmente com o momento do choque e a natureza do meio em volta.

A contaminação é praticamente sempre produzida pelas bactérias e outros germes contidos nas águas de arrefecimento, visto que o ar só contém comparativamente uma quantidade ínfima de germes. As latas podem ser deformadas accidentalmente:

- antes do fecho;
- entre a cravadeira e o cesto do autoclave;
- durante o seu transporte até ao autoclave;
- durante a esterilização;
- à saída do autoclave;
- durante a etiquetagem, o encaixotamento e a expedição.

A utilização de meios de manutenção e de *autoclavagem* automáticos reduziu os riscos de choques accidentais entre latas devido às negligências dos operários, mas teve por consequência permitir o aumento muito sensível da velocidade de trabalho e, por isso mesmo, exige uma afinação extremamente precisa dos diferentes aparelhos e uma fiscalização contínua.

É evidente que uma mesma causa produzirá choques tanto mais nefastos quanto mais pesadas e maiores forem as latas.

Estabeleceu-se que, mesmo depois do arrefecimento, subsistiam riscos de contaminação importantes no caso das latas serem transportadas sem cuidados não estando ainda secas.

Neste caso, mesmo se a *água de arrefecimento* é bacteriológicamente pura, a presença duma ligeira humidade junto às cravações pode, no momento de deformações mesmo passageiras destas, servir de veículo à introdução de bactérias provenientes do estado não asséptico dos aparelhos de manutenção.

## VI — ÁGUA DE ARREFECIMENTO

Resulta de tudo o que precede que, mesmo uma lata bem cravada e esterilizada pode sofrer uma contaminação devido à água de arrefecimento.

*A fortiori* este perigo é maior quando as latas apresentam fraquezas de fabricação ou quando as operações de esterilização, arrefecimento e manutenção não são conduzidas convenientemente.

Assim deve-se ter o maior cuidado com o controle da água empregada para o arrefecimento. Não é sempre possível utilizar água potável, da nascente ou da chuva. As ribeiras e os canais servem muitas vezes de alimentação da água de arrefecimento e esta é mesmo utilizada várias vezes em ciclo fechado, sobretudo em autoclaves automáticos.

A quantidade de bactérias e de germes diversos que podem conter certas águas utilizadas nas fábricas de conservas atingem por vezes números insuspeitados, e um fabricante que empregue uma água não purificada estará continuamente à mercê da menor falha do seu material ou da mão-de-obra que emprega. Não será portanto demasiado aconselhar incessantemente a utilização de um dos processos clássicos que garantem a produção duma água isenta de germes.

A contaminação da água de arrefecimento é influenciada pelos factores seguintes:

— a quantidade de bactérias presentes na água de origem;

— a quantidade de matérias orgânicas que são introduzidas no sistema de arrefecimento por partículas de matérias alimentares aderentes ao exterior das latas logo que estas são introduzidas no sistema de arrefecimento;

— a temperatura da água de arrefecimento;

— a quantidade de água nova, não contaminada, introduzida periódicamente no sistema de arrefecimento.

Naturalmente, logo que esta nova água provém duma ribeira ou dum canal, a contaminação é infinitamente superior à que se pode produzir se a água é praticamente potável. Nos autoclaves verticais, a contaminação não é de temer se a água de arrefecimento é potável e provém da cidade, duma nascente ou dum poço de confiança. Os canais de arrefecimento são excelentes focos de contaminação e devem ser regenerados muitas vezes por meio de água pura.

Nos autoclaves contínuos sob pressão, pode produzir-se num só dia um aumento considerável da quantidade de bactérias, em virtude do ciclo contínuo da água de arrefecimento. A lavagem do aparelho no começo e no fim do dia dá uma certa melhoria, mas a adição de cloro é quase sempre indispensável. O processo de purificação mais simples consiste em introduzir nesta água uma dose determinada de cloro. Uma concentração de 0,5 mg/l é em geral suficiente.

Se bem que os hipocloritos sejam por vezes mais

caros do que o cloro gasoso, apresentam certas vantagens: o equipamento necessário é mais simples e menos dispendioso, os hipocloritos são menos perigosos a manipular e mais fáceis a dosar (excepto no caso em que o cloro gasoso é distribuído por um sistema completamente automático). Finalmente, são alcalinos e a sua solução é menos agressiva do que uma água adicionada de cloro.

Assim os hipocloritos são sobretudo aconselhados para as conservas que duram uma estação curta e para as pequenas instalações.

O cloro, sob que forma seja, deve-se juntar à água de arrefecimento logo que esta entre no refrigerador. Antes de qualquer tratamento, o conjunto refrigerador deve ser limpo completamente de todos os restos orgânicos de maneira a não reduzir, desde o começo, a concentração bactericida de cloro na água tratada.

O equipamento compreende bombas de rendimento variável para as soluções cloradas ou dispositivos de medição do gás para o cloro gasoso. Não entra no quadro deste artigo descrever os diversos sistemas postos à disposição dos fabricantes pela indústria especializada.

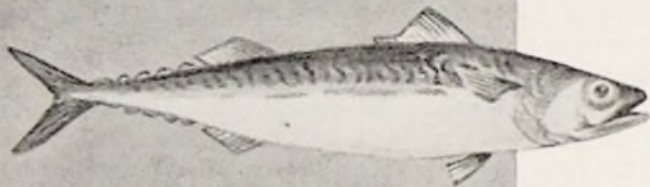
A fim de que a instalação de tratamento corresponda o melhor possível às necessidades e tenha a maior eficácia, é vivamente aconselhado estudar o problema sob todos os seus aspectos: industrial, biológico, químico e económico, e o fabricante fará bem em consultar normalmente um laboratório especializado.

A água de arrefecimento não deve conter quantidades excessivas de cloreto de sódio, de sulfato de sódio, de cloretos de cálcio e de magnésio, de sulfato de magnésio. Com efeito, estes sais, logo que se depositam sobre as latas depois do arrefecimento, retêm a humidade e provocam a ferrugem das latas. Quando a água contém sais ferrosos, uma adição demasiada de cloro provoca por vezes um precipitado de ferro sobre as partes expostas das latas e dá a aparência de ferrugem. Certos fabricantes julgam que a adição de cloro a toda a alimentação de água das suas fábricas representa um acréscimo de segurança. Devem, porém, não perder de vista os inconvenientes que a formação dos derivados clorados do fenol na água podem ocasionar à própria qualidade das conservas e o ataque mais ou menos pronunciado que podem sofrer as diferentes canalizações de água da fábrica.

Em conclusão, pode-se dizer que a purificação bacteriológica da água de arrefecimento é um facto importante de sucesso na fabricação, mas que a adição conveniente de cloro à água de arrefecimento não deve ser considerada como uma panaceia universal para todos os problemas de hombeamento das latas. Na verdade, ela pode ser prejudicial em certos casos. Se a esterilização das conservas não for feita convenientemente, o tratamento da água de arrefecimento só trará, na melhor das hipóteses, pequenas melhorias. Enfim, a adição de cloro deve ser feita depois de um estudo cuidado de todos os problemas postos e deve ser controlada regularmente.

# ALIANÇA EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>

LISBOA · PORTUGAL



## PORTUGUESE CANNED FISH

## SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



# H. ORMAI

U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE  
105 HUDSON STREET NEW-YORK, 13

CA2

# O mundo da pesca e da conserva

## Conservas espanholas

As conservas de peixe enlatadas foram incluídas entre as mercadorias cobertas pelo grupo 4 da tabela de câmbios especiais para a exportação. O câmbio do dólar passa a ser de 33.835 pesetas cada dólar. A importância proveniente da exportação destas mercadorias pode ser vendida no mercado livre até ao limite de 70 %, devendo os restantes 30 % serem entregues ao Instituto de Câmbio Estrangeiro à taxa de câmbio oficial. Anteriormente, as conservas de peixe em lata pertenciam ao grupo 3 (50 % câmbio livre e 50 % câmbio oficial). Com estas novas medidas espera-se um grande desenvolvimento na exportação de conservas de peixe espanholas.

## Aumenta a pesca mundial do atum

Segundo informa o Boletim de Pescas da F. A. O., a pesca mundial do atum aumentou de cerca de 375.000 ton. em 1939 para cerca de 450.000 ton. em 1951. Espora-se ainda uma maior produção, desenvolvendo esta pesca nas áreas actualmente exploradas e noutras em que só há pouco começou e iniciando-a noutras ainda por explorar.

As primeiras compreendem o Oceano Pacífico, junto às costas da Ásia e da América do Norte e do Sul, as águas do Atlântico e do Mediterrâneo ao largo da Europa Ocidental e do Sul. As segundas abrangem Perú, Angola, a costa oriental da Austrália, o mar da Noruega e costa oriental dos E. U. A.

As áreas não exploradas, que se presumem favoráveis à existência de quantidades de atum, são as existentes na circulação equatorial dos Oceanos Atlântico e Índico; o nordeste do Pacífico; a corrente em di-

recção ao Norte na Austrália Ocidental e o Golfo Stream na junção com as águas ao longo da costa Norte da América.

## Empada de atum

As duas mais importantes fábricas de conservas de peixe norte americanas que são também das maiores do mundo, a «Star-Kist» e «Van Camp Sea Food Co» introduziram no mercado, no princípio do ano, um novo produto, a empada de atum.

O acolhimento que os consumidores lhe fizeram foi verdadeiramente extraordinário, declarando a última firma que em três dias vendeu um milhão de empadas na sua conhecida marca «Chicken of the Sea».

Na composição da empada de atum entram muitos ingredientes, tais como, farinha, leite, manteiga, ervilhas, pimenta, cebola, condimentos e monossódio glutamate.

## «Fischlupe» e «Echograph»

São dois novos aparelhos electrónicos para a detecção do peixe, considerados revolucionários, e que depois de várias experiências foram agora introduzidos no comércio nos E. U. A.

O «Fischlupe» localiza o peixe, marca os lugares perigosos debaixo de água para o lançamento das redes, ajuda a navegação e funciona como um indicador da profundidade da água. A sua grande vantagem consiste em dar uma representação visual extraordinariamente nítida dos reflexos do peixe, em virtude da extrema sensibilidade do seu tubo de raio catódico. Assim, pode ser facilmente calculado o tamanho do lance e o centro do cardume, onde, normalmente, a espessura do peixe é maior.

O «Fischlupe», apesar de ser uma

sonda de profundidade, tem como principal função assinalar o peixe. O «Echograph» completa-o, dando um registo permanente dos contornos do fundo do mar e das suas condições, servindo, portanto, mais para a navegação, fiscalização e pesca, e pode ser instalado como uma unidade independente ou um suplemento daquele.

Trabalhando conjuntamente o grupo «Fischlupe» e a «Echograph» constitui um sistema de pesca que proporciona a esta indústria maior lucro e menos trabalho, num período mínimo de tempo.

## A pesca espanhola em 1953

Os índices da produção pesqueira espanhola revelam no último ano um notável incremento em relação a todos os precedentes. O total da pesca atingiu em 1953, 654.320 ton., batendo todos os recordes da produção ictica na história da pesca espanhola.

A primeira região produtora foi a Galiza com 222.505 ton., mais de um terço da pesca global. As duas seguintes são a Cantábrica e a Atlântica Sul, respectivamente com 141.048 ton. e 122.000 ton.

Vigo é o principal porto pesqueiro, com 99.929 ton. em 1953. Seguem-se-lhe Pasajes com 58.000 ton. e Corunha com 44.392 ton. A Galiza, que está em crise de pesca da sardinha há 8 anos, só pescou no ano passado cerca de 1.500 ton. desta clupêa, quando as suas capturas oscilavam, normalmente, entre 35.000 e 45.000 ton.

Em compensação, os portos do Sul e do Levante têm aumentado a pesca desta espécie.

Algeciras pescou cerca de 8.200 ton. de sardinha e Malaga 6.600 ton. Almonte, Barbate e Ilha Cristina, pescaram quantidade superior a 5.000 ton. cada e Castellón, Tarragona e Barcelona aproximaram-se-lhe.

Por esta razão, as fábricas galegas começaram a transplantar-se para o Sul e Levante.

Em Ictiologia, a determinação das idades tem sido objecto de numerosos estudos, dada a sua importância como meio de apreciar a biologia dos peixes sob um dos

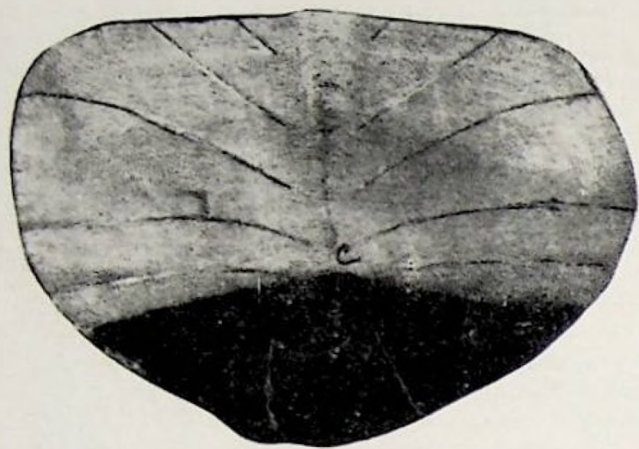


Fig. 1

*Escama de uma sardinha de 12 cm. com menos de um ano*

aspectos com maior repercussão prática: o seu crescimento.

Desde longa data que se tem procurado encontrar, nos mais diversos animais, a ou as estruturas que possam dar qualquer indício, mais ou menos rigoroso, da sua idade. Para a maior parte dos vertebrados o tecido ósseo e os dentes constituem meios de conseguir essa finalidade, se bem que com uma margem de erro ainda notável.

No Homem, a espessura, o estado de ossificação e, em especial, o aspecto das suturas dos ossos craneanos,

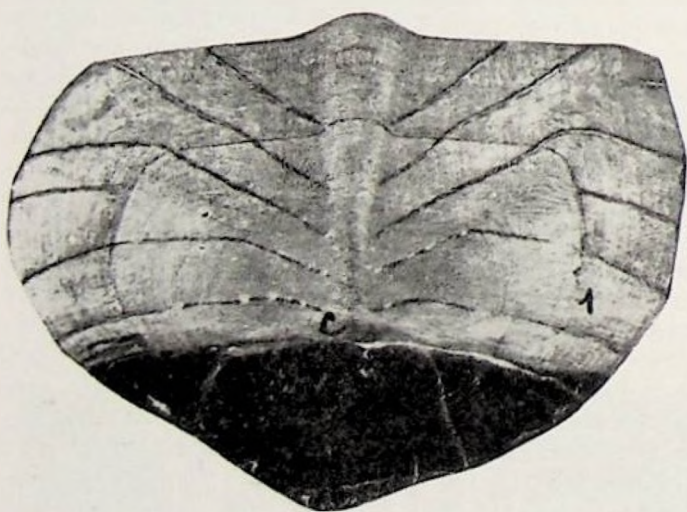


Fig. 2

*Escama de uma sardinha de 16,5 cm., no segundo ano de vida. C — centro de crescimento da escama, 1 — primeira e único anel hibernar*

# A IDADE D MÉTODOS E TÉCNICAS P

pele DR. JAIME

são meios correntemente empregados para a determinação da idade aproximada de um individuo na ocasião da morte e constituem uma das armas diversas de que



Fig. 3

*Escama de uma sardinha de 18 cm., no terceiro ano de vida. 1 e 2 aneis hibernais*

se lança mão em Medicina Legal para o esclarecimento da verdade.

Nos peixes, dada, em geral, a curta duração da sua vida, são necessários processos de estimativa das idades muito mais rigorosos, permitindo a determinação correcta do número de anos dos exemplares. Nesse sentido, procuraram-se órgãos em que ficassem inscritos os diversos períodos de crescimento e notou-se que, tanto as escamas como os otolitos e corpos vertebraes, poderiam servir para esse fim. As marcas traduzem sempre descontinuidades na biologia dos peixes; se o processo de crescimento fosse sempre regular e sem interrupções ou diminuição de intensidade, a estrutura desses órgãos seria homogénea e nada nos diria a respeito da idade destes animais. O que sucede, porém, na realidade, é que o crescimento dos peixes sofre, durante cada período anual, variações muito diversas; umas, pequenas, rela-

# SARDINHA

## PARA SUA DETERMINAÇÃO

DE SANTOS PINTO

acionadas com uma carência ocasional de alimento e outras, muito intensas, motivadas ou pela sua ausência quase total ou porque o estado fisiológico dos indivíduos não permitia uma nutrição satisfatória, como sucede nos períodos de postura.

Nos otolitos, corpos vertebrais e outras peças esqueléticas, a alternância dos períodos de euforia fisiológica em que há crescimento intenso, com períodos de hiponutrição com crescimento deficiente ou nulo, percebe-se sob a forma de zonas de diversa estrutura e aspecto óptico: as que traduzem uma época de crise são muito mais estreitas e semelhantes a anéis, quando observadas com ampliação conveniente.

Os órgãos mais indicados para a determinação das idades variam conforme as espécies: umas têm escamas muito pequenas e irregulares, de leitura difícil, noutras as escamas são excessivamente grandes e opacas; nestes casos recorre-se aos otolitos.

Para a sardinha são as escamas que nos permitem,



Fig. 4 e 5

*Escamas onde se inscrevem recentemente o anel, cuja posição é bastante periférica*

de um modo mais rigoroso e também mais acessível, a determinação da idade. Para isso, porém, elas devem ser colhidas tanto quanto possível na região que vem

indicada com um rectângulo na fig. 6, situada na projecção da barbatana dorsal a meia altura do corpo do peixe. É nessa região que as escamas são muito regu-

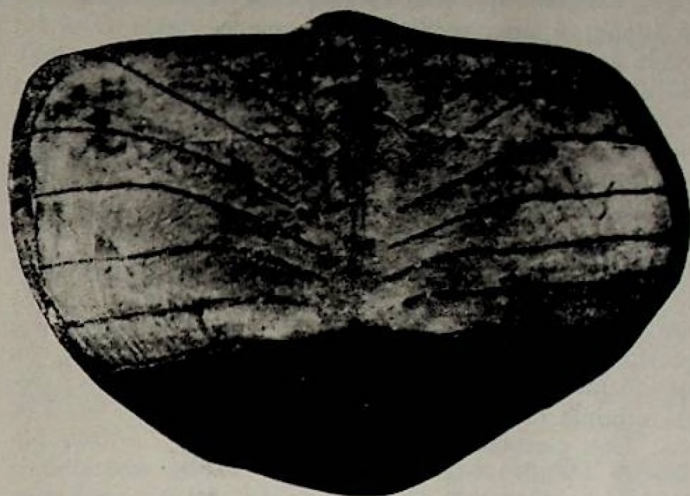


Fig. 5

lares e nítidas para uma leitura conveniente, e, ainda entre elas, é conveniente escolher as que forem regularmente cordiformes.

Uma escama de sardinha é constituída por duas zonas: uma mais pequena, sem estriação, e outra de maiores dimensões completamente coberta por numerosíssimas estrias finas e delicadas. A primeira (a negro nas nossas fotografias) é a parte externa da escama, a que está directamente em contacto com a água; a segunda está coberta pela epiderme da sardinha e é nela que se produzem as perturbações de estrutura que nos permitem a diagnose da idade. Essas perturbações apresentam-se sob a forma de anéis de contorno paralelo ao bordo da escama, resultantes de paragem ou diminuição dos processos fisiológicos de crescimento; no primeiro caso correspondem a interrupções na continuidade da estriação e no segundo a adelgaçamentos das estrias. A presença de cada anel significa que a sardinha passou um período hibernar. A distância entre o centro da escama (zona onde se inicia o crescimento: marcada nas figuras com um C) e o primeiro anel, corresponde ao crescimento da escama desde a sua formação até à data do aparecimento do anel: Março (para a sardinha das nossas cos-

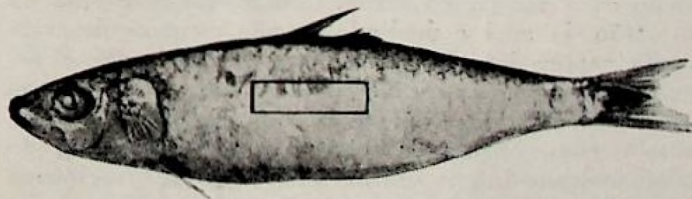


Fig. 6

*Sardinha adulta mostrando a região mais conveniente para a colheita das escamas para determinação da idade*

tas); a distância entre dois anéis consecutivos representa um ano de crescimento.

Nesta ordem de ideias, a escama da fig. 1 pertenceu a uma sardinha que ainda não tinha completado um ano de idade; é uma escama da chamada *classe 0* e foi tirada de um exemplar com 12 cm de comprimento total. Na fig. 2 está representada uma escama de uma sardinha com 16,5 cm de comprimento, na qual se vê nitidamente um anel; é uma escama da *classe I* (o exemplar estava no segundo ano de idade). Finalmente na fig. 3 vemos uma escama da *classe II*; apresenta dois anéis (1 e 2) e podemos dizer que a sardinha de que foi colhida (tinha um comprimento de 18 cm) estava no seu terceiro ano de idade. Temos observado escamas da classe III e IV, isto é, de sardinhas que estavam, respectivamente, no quarto e quinto ano de vida; estas sardinhas são, porém, extremamente raras no material por nós estudado, fracção mínima do produto da pesca desembarcado em Lisboa. Isto, portanto, não quer dizer que *Sardina pilchardus* (Walb.) não possa atingir idades muito mais avançadas, mas somente que os exemplares nessas condições, se existem, devem frequentar regiões inacessíveis à pesca habitual.

Não se julgue, porém, que todas as sardinhas apresentam escamas de leitura fácil, permitindo uma diagnose rápida e correcta da idade. Longe disso; aparecem sempre exemplares, infelizmente nada raros, onde é muito difícil ou mesmo impossível a determinação da idade, pela pouca nitidez dos anéis inscritos nas escamas, pelo seu número exagerado e inverosímil ou pela sua posição aberrante. Estas irregularidades são de esperar como resultado de diversas reacções individuais à mesma perturbação; o que não seria de esperar é que todas as sardinhas reagissem rigorosamente do mesmo modo e que o resultado dessa reacção se traduzisse sempre da mesma maneira. Estas irregularidades, porém, não afectam o método da leitura das escamas que, na sardinha é o único eficaz para a determinação da idade.

Como atrás dissemos, o anel hibernal forma-se durante o mês de Março. O seu aparecimento revela-se na margem das escamas por uma hialinização das estrias, devida a uma paragem ou diminuição do crescimento; Esta perturbação manifesta-se em todo o contorno da escama e, logo que esta retoma o crescimento, vai-se revelando cada vez mais nitidamente sob a forma de um anel cuja posição, do mesmo modo, se vai tornando cada vez mais interna. Conhecendo-se a data da formação do anel e medindo-se, nas escamas das sardinhas capturadas ulteriormente, a distância que o separa da margem da escama, fica-se com uma ideia do crescimento da escama; usando um índice de relação entre o comprimento da escama e o comprimento do peixe, podemos inferir sobre a velocidade de crescimento das sardinhas. Esta é função de diversos factores; é elevada na Primavera e Verão, épocas em que abunda o plancton usado pela sardinha na sua alimentação e em que a temperatura da água é igualmente propícia aos

processos fisiológicos de crescimento; é baixa nos meses de Inverno em que as condições ambientais não são tão favoráveis. Por outro lado a velocidade de crescimento é muito maior nos jovens do que nos adultos: os exemplares provenientes da postura da Primavera podem atingir, em Setembro, comprimentos totais de cerca de 14 centímetros; as sardinhas de dois e mais anos crescem muito lentamente, de modo que os anéis correspondentes aos últimos anos estão, nas escamas, muito próximas.

Qual é o comprimento máximo atingido pela sardinha? Nas nossas costas têm sido encontrados, se bem que com grande raridade, exemplares com cerca de 22,2 cm. de comprimento total. É possível, contudo, que noutras regiões ou profundidades existam sardinhas de maiores dimensões mas não é natural que vão muito além daqueles números. Há em quase todas as espécies um comprimento limite além do qual os indivíduos deixam de crescer ou crescem quase imperceptivelmente.

Que acontecerá a estas sardinhas grandes e velhas? Morrerão esgotadas por uma vida movimentada em que a sua extraordinária sensibilidade gastou as possibilidades de reacção do sistema nervoso tornando-as fáceis presas dos seus predadores ou vitimas passivas das condições físico-químicas adversas que já não o sabe detectar e a que já não se pode, como outrora, subtrair-se? É possível; é de admitir. Nada, porém se sabe de concreto sobre o assunto. E problemas muito mais importantes nos são postos por este maravilhoso clupeídeo.

## 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

# AS PESCARIAS NO ALGARVE

## (SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

(Continuação do número anterior)

### III

#### *Durante o Século Áureo dos Descobrimentos Portugueses*

Após a tomada de Ceuta, e na época áurea dos Descobrimentos Marítimos, que se lhe seguiu, não deixaram os Portugueses, em especial os algarvios, de se entregar às trabalhosas mas necessárias lides da pesca.

É que, conforme escreveu o Cardeal Saraiva, «os navios, que naquelles tempos sahião de Portugal com grande frequencia, e em grande numero, para as ilhas e costas de Africa, hião quasi sempre bem providos de peixe salgado, que bastasse para o abundante mantimento dos navegantes, e gente da marinhagem, e parece verosímil, que estas provisões fossem das pescarias, e salgações do reino, e ainda especialmente das do *Algarve*, d'onde sahião as expedições, e aonde o Infante D. Henrique residia, que por sua posição geographica he aptissimo para as pescarias, tem sempre conservado, e conserva ainda hoje este trafico.» (101).

Apesar disso, também nessa época se verificava, e certamente desde os primeiros tempos do Algarve sob o domínio português, estes factos apontados pelo referido autor:

«A chusma das galés e baixéis de guerra era tirada então dos homens do mar, pescadores, e barqueiros, os quaes estavam para esse fim alistados nos livros chamados da *Armação*, e tinham a obrigação de fornecer de cada vinte homens hum, tendo o Anadel-mór o cargo do alistamento e a auctoridade de os constringer ao serviço da armada naval, por meio de officiaes seus, que se chamavão *Vinteneiros*.» (102).

Mas não obstante assim ter acontecido, reconheceu-se já, relativamente às pescarias praticadas no Algarve, no ciclo histórico dos Descobrimentos, o seguinte:

«Estas pescarias sempre forão por nossos legítimos reis protegidas com grandes privilegios e izenções aos que nellas se empregavam; e em verdade florecerão ellas em os doirados tempos de nossa gloria, abastecendo não só o reino, mas levando o superfluo a paizes estrangeiros, e dando nestes as primeiras lições d'aproveitar este manancial inesgotavel de solida riqueza, que a natureza benignamente nos prodigaliza.» (103).

E outro autor affirmou, igualmente, o seguinte:

«— Os descobrimentos marítimos feitos pelos portugueses, as victorias navaes que elles alcançaram, o fulgor do seu nome em diversos mares e regiões do globo, coincidiam precisamente com os tempos em que as pescarias constituíam um dos principaes ramos da industria nacional.» (104). E, mais adiante, acrescenta:

«A industria, não limitada às costas de Portugal, mas estendeu-se até aos mares da Hespanha, da França e da Inglaterra — e mais tarde, até às longinhas paragens da América, depois do descobrimento da Terra Nova: essa industria, digo, esse arduo e arriscado exercicio marítimo, esse tirocinio de afouteza e coragem, foi a escola feliz onde se formaram os mais habéis, intrepidos e ousados marinheiros, que a seu tempo iam guarnecer os navios destinados às gloriosas empresas da Asia, da Oceania.» (105).

Por isso mesmo, já Fr. Manuel de Figueiredo affirmara, em relação aos pescadores do Algarve: «A continuação de pescar habilita os Algarvianos para moverem Escaleres, e bem marearem Navios, em que emprehenderão, e muitas vezes ajudarão a descobrir mares, e Climas remotos do seu Paiz.» (106).

E foi assim em Portugal, e muito especialmente no Algarve, com o Infante D. Henrique, e mesmo depois dele. Mas o facto de se ter reconhecido já, com Oliveira Martins, que as pescarias do Algarve, especialmente as de Lagos, foram o «principal viveiro» onde o Infante de Sagres «recrutou o pessoal das suas expedições», (107) isso não significa, a nosso ver, que, a partir de então, tivesse entrado em franco declínio a bem antiga e tradicional actividade piscatória dos Portugueses, ao menos naquella região extrema do País.

Pelo contrário, essa actividade estendeu-se, naturalmente, e como vamos ver, a novas zonas de pesca do Atlântico Sul, a novos mares — alguns até então frequentados a medo, (mais devido à nefasta acção da pirataria moirisca, do que em consequência dos infundados receios do Mar Tenebroso), — agora afoitamente sulcados pelas *caravelas pescarescas* do Infante de Sagres, em especial pelas *caravelas da chamada carreira da Guiné*.

Havia, decerto, a natural atracção da gente marítima pelas aliantes empresas dos Descobrimento. Mas, ao

mesmo tempo, a tradicional actividade piscatória da gente lusa prosseguia, talvez agora mais lucrativa do que nunca, por ser absolutamente indispensável ao aprovisionamento do País e também ao mantimento dos que, ao menos, tomavam parte nas explorações oceânicas, sem falar já no abasquecimento dos antigos e tradicionais mercados estrangeiros, dentro e fora do Mediterrâneo, onde aparecia o pescado de Portugal, seco, fumado ou em salmoira.

Não obstante, alguém afirmou já o seguinte:

«Com o advento dos descobrimentos marítimos começa a decadência das pescarias. Dá-se uma modificação no ritmo da vida dos homens do mar. Abandonando o modo de vida para o qual tinham sido tallados, procuravam, na nova época, uma melhoria social, uns por espírito de aventura, outros por espírito de economia.

«O pescador transforma-se em marinheiro, mixto de comerciante e guerreiro e aclimata-se à nova vida. Outros procuram no comércio nova actividade, mais cômoda e mais rendosa, economicamente.

«De tudo isto nos apercebemos através das muitas regalias que os reis dão aos pescadores, a fim de estes não se desviarem do seu campo de acção. Estes privilégios são mais numerosos à medida que os descobrimentos se desenvolvem, aparecendo novos mundos até então desconhecidos.

«A quebra do rendimento da pesca do atum — conclui este autor, e seguidamente ele apresenta alguns números, a seu tempo aqui referidos e analisados — é outra prova evidente da decadência das pescarias, provocada pela febre dos descobrimentos marítimos e da expansão.»<sup>(108)</sup>

Os factos, com base nos próprios documentos, e até em face do simples encadeamento lógico dos mesmos, parecem desmentir categoricamente esta ousada conclusão e reforçar ainda mais a tese contrária.

«No reinado do Senhor D. João I — afirmou reputado economista, autorizado especialista na matéria — a abundância do Pescado era tal que além do consummo feito no Paiz era exportada huma grande quantidade delle para o Levante, e Reino d'Aragão.»<sup>(109)</sup>

Alimentava esta exportação, sem dúvida, uma das mais lucrativas pescas do alto que, já nos fins de 1415, se fazia no Algarve: a da pescada.

Efectivamente, na carta de quitação geral que, em 12 de Novembro daquele ano, D. João I deu a Bartolomeu Gomes, seu contador e antigo escrivão da Fazenda, de tudo quanto recebera e dispendera, figura, entre outras verbas, a de 200 dobras de ouro, mouriscas, recebidas de Lourenço Gil, almoxarife de Faro, e a de 150 dúzias de pescadas, de 16 cada dúzia.

Tanto o ouro como as pescadas levava Bartolomeu Gomes ao reino de Aragão e a Sevilha, e ao reino de Castela, por mandado do monarca, e trouxera de retorno as seguintes mercadorias: panos de ouro e de seda

«e de sirgo Escudos de gustar e chapeletas de prumas e veludos a penas pera empenar Roupas», e bem assim aljofar, pedras preciosas, etc.<sup>(110)</sup>

A pesca nos mares da Galiza, deveria atrair ali os nossos pescadores, sem embargo de os pescadores estrangeiros, certamente os de Castela, e quem sabe, até, se os da Bretanha, demandaram também as costas de Portugal.

Assim acontecia, de certeza, em 1420, como o demonstram as declarações feitas por D. João I, em 8 de Fevereiro daquele ano, acerca de algumas dúvidas apresentadas pelos escrivães de Lisboa, relativamente ao lançamento e cobrança da dizima nova do pescado.

As pescarias do Algarve, donde se exportava então muito peixe seco, seriam naturalmente as mais abundantes do País e as de maior importância para a Coroa, pois a elas se referem, de modo especial, as supracitadas declarações de D. João I:

«Item que algũs pescadores uão teer costeira ao algarue E a outras partes dos nossos Reynos E ala onde pescam pagam duas djzimas a saber a uelha. / E esta noua. E depois tragem os dictos pescados / curados /. E per bem do foral da dicta portagem, pagam lãa djzima se taes como estes pagarem a dicta djzima noua.» E o monarca resolveu que, «dos taes pescados sse nom pague mais que a djzima.»<sup>(111)</sup>

E nessa época pescavam-se no Tejo muitos sáveis, «assy com as auargas do Ifante dom anrique... como com as de cepta» (Ceula) que, depois de salgados eram exportados para esta praça marroquina (já então em poder dos Portugueses), depois de paga a dizima nova<sup>(112)</sup>.

(Continua)

<sup>(108)</sup> *Obras completas do Cardinal Saraiva (...)* t. V (Lisboa, 1875), p. 388.

<sup>(109)</sup> *Idem, ibidem*, p. 377.

<sup>(110)</sup> LOPES (João Baptista da Silva), *Corografia do Reino do Algarve*, Lisboa, 1841, p. 77.

<sup>(111)</sup> *Apontamentos sobre as Pescarias de Portugal*, in *Resoluções do Conselho de Estado na Secção do Contencioso Administrativo colligidas e explicadas por José Silvestre Ribeiro*, t. XIII (Lisboa, 1868), p. 202.

<sup>(112)</sup> *Idem, ibidem*, p. 203.

<sup>(113)</sup> FIGUEIREDO (Fr. Manuel de), *Descrição de Portugal (...)* Lisboa, 1817, p. 67.

<sup>(114)</sup> OLIVEIRA MARTINS (J. P.), *Portugal nos Mares*, v. II (Lisboa, 1924), p. 9.

<sup>(115)</sup> MEALHA (José Formosinho), *As Pescarias de Lagos na época dos Descobrimentos*, in *Correio do Sul*, de Faro, de 6-XI-1947.

<sup>(116)</sup> LOBO (Constantina Botelho de Lacerda), *Memórias sobre as Pescarias de Portugal*, in *Jornal de Coimbra*, vol. II (Lisboa, 1812), p. 83.

<sup>(117)</sup> IRIA (Alberto), *O Algarve e os Descobrimentos*, Segunda parte, ainda em publicação.

<sup>(118)</sup> *Idem, idem*.

<sup>(119)</sup> *Idem, idem*.

# Conservas de crustáceos

PELO DR. JOSÉ FREIXO

Entre os crustáceos que vivem nas nossas águas e são utilizados na alimentação, temos: a lagosta, o lagostim, o lavagante, a caranguejola, o caranguejo, a santola, os percebes e o camarão.

A composição química dos tecidos dos crustáceos torna a conserva destes animais particularmente delicada.

Com efeito, a consistência gelatinosa, a elevada quantidade de água, de diástases e de compostos sulfurados são elementos que dificultam a conservação dos crustáceos.

As diástases produzem a autólise dos tecidos que passando a um meio alcalino e muito aquoso favorecem por sua vez o desenvolvimento bacteriano.

Formam-se assim bases amoniacais e a alcalinidade do meio facilita as reacções químicas formando-se compostos sulfurados e, conseqüentemente o enegrecimento das latas e do seu conteúdo, quando na sua preparação não tiver havido os necessários cuidados.

Para tal, é condição absolutamente indispensável que os crustáceos a conservar estejam frescos, isto é, vivos, e a sua preparação seja rápida.

Como dissemos, a carne dos crustáceos é rica em compostos sulfurados orgânicos e por isso através da cozedura e da esterilização produzem-se ácido sulfídrico e uma base orgânica, a piridina ( $C^5 H^3 N$ ).

É esta base que atacando o estanho permite depois a formação do sulfureto negro de ferro que é solúvel no molho da conserva e que numa forte concentração dá o conhecido enegrecimento.

A presença do sulfureto de ferro não torna a conserva imprópria para consumo mas afecta o seu valor comercial, além de que o seu sabor é por vezes ligeiramente metálico.

Tem-se também verificado que certos casos de azulamento das conservas de caranguejo são devidos à formação de sulfuretos de cobre.

Com efeito, este metal existe naturalmente, em proporção bastante elevada, no sangue destes animais, como consequência da hemocianina.

O sulfureto de chumbo pode também produzir o enegrecimento mas outro tanto não sucede com os sulfuretos de estanho ou os sais de alumínio.

A formação dos sulfuretos, deve-se à combinação do metal com o hidrogénio sulfurado e este resulta da decomposição de aminoácidos sulfurados existentes na matéria proteica dos crustáceos que são particularmente ricos em enxofre.

Tal desprendimento, aumenta com a diminuição de frescura do crustáceo no momento em que sofre a acção do calor.

O enegrecimento químico é acentuado por um outro fenómeno de ordem biológica em que pela acção microbiana se formam bases voláteis e ácido sulfídrico.

A fauna intestinal dos crustáceos é muito variada, sendo frequentes *Flavobacillus*, *Pseudomonas*, *Bacillus subtilis* e *mesentericus*.

O aquecimento a 100. C. é insuficiente para matar estas bactérias, necessitando-se de temperaturas mais elevadas, ou seja de 112° a 115° C.

Está provado que uma ligeira acidificação da carne dos crustáceos (tornando o PH=6) antes da cozedura reduz o ataque do ferro e impede o enegrecimento, enquanto a alcalinidade favorece o fenómeno.

A água da cozedura deve ser ácida e por tal deve estar sempre limpa, renovando-se constantemente, porque se torna alcalina em cada cozedura.

Na preparação das conservas de crustáceos há primeiramente que escolher apenas os animais vivos (podem usar-se crustáceos congelados desde que a congelação tenha sido feita em boas condições e que os animais cheguem à fábrica sem quebra da cadeia do frio), efec-

## Produtora Nacional de Conservas, L.<sup>da</sup>

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

tuando-se depois a sua cozedura em água a ferver ou num cozedor de acção continua onde os animais são introduzidos à custa de recipientes metálicos, apropriados.

A água a utilizar deve ser água limpa do mar, ou água doce adicionada ligeiramente de sal marinho na proporção de 3 a 5 %, acidificando-se para um PH=6.

Usando-se a água, é de boa prática pôr primeiro a água a ferver e deitar depois nela os animais vivos, durante um espaço de tempo de cerca de 2 a 3 minutos para os camarões, 5 minutos para os lagostins e 15 a 20 minutos para os animais de maior tamanho.

A cozedura tem por fim a morte do animal e o endurecimento da carne pela coagulação dos albuminóides permitindo assim o seu destacamento da carapaça, ao mesmo tempo que se produz uma esterilização parcial.

Uma cozedura prolongada tem o inconveniente de tornar a carne mais frágil e de difícil extracção.

A água da cozedura alcaliniza-se rapidamente e por isso deve ser renovada em cada operação.

À cozedura segue-se o arrefecimento do produto que deve ser rápido e por forma a obter-se uma temperatura inferior a 65° C.

Na prática a operação faz-se por imersão dos recipientes que contêm os crustáceos, num banho de água fria, renovada periódicamente.

Todas as operações seguintes, até à esterilização, devem ser rápidas porque mesmo depois de cozida a carne dos crustáceos altera-se facilmente e com a alteração advém o enegrecimento.

Assim, não convém deixar animais cozidos para o dia seguinte desde que os mesmos não possam conservar-se a uma temperatura pelo menos de 2° C.

Depois de cozidos, mas ainda quentes, os exemplares são postos em pequenas camadas sobre mesas, onde serão partidos. Esta operação deve fazer-se com os necessários cuidados passando a partes retiradas para recipientes bem limpos e com água fria renovada frequentemente.

Tais recipientes, devem ser de aço inoxidável ou de alumínio.

A lavagem dos mesmos bocados é também uma operação muito importante não só para o aspecto futuro da conserva mas também para que com ela se elimine um grande número de micróbios que acompanham toda a espécie de detritos.

Por isso a lavagem deve ser feita bocado por bocado sob água em jactos mas também o mais rapidamente possível, a fim de não perder o aroma e o sabor.

Segue-se a colocação em latas, sendo conveniente revestir o fundo e as paredes destas por exemplo com papel de alumínio sulfurizado.

O sabor do alimento é mantido por uma salmoura composta de água pura com 20 a 25 gramas de sal, por litro, adicionada de vinagre, sumo de tomate, limão e pickles.

A quantidade mínima de salmoura deve ser de 150 gramas, podendo ir a 450 gramas por mil gramas de carne.

É ainda conveniente acidificar ligeiramente a salmoura, dando-lhe um PH=6 para evitar o enegrecimento.

Essa acidificação obtém-se por meio de vinagre, ácido citrico ou ácido tartárico (este último tem, porém, o inconveniente de tornar por vezes a conserva arenosa pela formação de tartaratos insolúveis).

Em geral é suficiente a adição de 0,6 % de ácido quando a carne tenha sido anteriormente lavada em água doce a que prèviamente se adicionou igual quantidade do mesmo ácido.

Podem também servir de base as seguintes proporções: um litro de vinagre a 8° por 15 litros de água; 85 gramas de ácido citrico-anidro ou 93 gramas do mesmo ácido hidratado (ácido do comércio) por 15 litros de água.

A esterilização requiere temperaturas de 112° a 115° C., variando a sua duração com o formato das latas e ainda com a quantidade de salmoura utilizada. No geral, essa duração para temperaturas de 115°, vai de 28 minutos a 45 segundos.

O arrefecimento das latas esterilizadas pode ser feito por imersão em água fria, por forma a atingir rapidamente uma temperatura abaixo de 65° C.

Finalmente, convém fazer-se a armazenagem das latas em lugares frios e secos, a uma temperatura próxima de 0° C.

*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.<sup>a</sup>, LDA.**  
OLHÃO (Portugal)  
**Calderón & Co. Inc.**  
99, Hudson Street - NEW YORK

# MATÉRIAS PRIMAS



## O consumo mundial da borracha

Pela primeira vez, desde Janeiro, o consumo mundial da borracha natural desceu, em Julho, a um nível inferior ao da produção. Segundo informa o Grupo de Estudo da Borracha, o consumo neste mês foi de 120.000 toneladas contra 140.000 em Junho, e a produção foi de 162.000 toneladas contra 132.500.

Para os sete primeiros meses de 1954, o consumo é calculado em 970.000 toneladas para uma produção de 928.000 toneladas. As exportações indonesianas de borracha elevaram-se em Julho a 70.593 toneladas, formando para os sete primeiros meses um total de 395.151 toneladas.

Os stocks mundiais em 31 de Julho eram de 825.000 toneladas, ou sejam somente 5.000 toneladas menos que no primeiro de Janeiro.

Pelo que diz respeito à borracha sintética, a produção atingiu 55.000 toneladas em Julho, elevando o total dos sete meses a 405.000 toneladas, e o consumo foi de 50.000 toneladas, ou seja um total em igual período de 415.000 toneladas.

## O Estanho

A repartição de minas dos E. U. A. publicou o seu relatório anual sobre o mercado do estanho: extração, exportação, transformação.

A Malásia, a Indonésia e a Bolívia vêm, respectivamente, em primeiro, segundo e terceiro lugares entre os países produtores.

Os Estados Unidos, o Império Britânico e os Países Baixos, vêm à cabeça dos países consumidores.

O estudo vai até ao fim de 1952,

faltando, porém, as estatísticas soviéticas.

Em 1952, a produção mundial de estanho elevou-se a 180.000 toneladas, o nível mais alto atingido desde 1941, mas somente 2 % superior à de 1951. A refinação foi de 170.000 toneladas. De 1950 a 1952 a produção excedeu o total do consumo em cerca de 50.000 toneladas.

A Malásia extraiu em 1952 57.000 toneladas de minério, a Indonésia 36.000 toneladas (13 % mais do que em 1951), a Bolívia vinha em segundo lugar com 37.000 toneladas, mas a produção baixou depois da nacionalização das minas. O Congo Belga ocupa o quarto lugar, à frente do Sião, com 15.000 toneladas.

## O tubo comprimível de alumínio

O tubo comprimível vulgar foi inventado em 1841 por John Rand. Os primeiros tubos foram fabricados com chumbo e depois com estanho. Cerca de 1920 apareceram os primeiros tubos em alumínio, mas só entre 1937 e 1946 é que as aplicações do alumínio neste domínio conheceram desenvolvimentos muito importantes, actualmente, mais de 80 % dos tubos comprimíveis são de alumínio.

O tubo comprimível tem as grandes vantagens de proteger o conteúdo contra todas as alterações, sujidade, secagem e evaporação. O uso do produto pode ser interrompido e retomado à vontade, sem nenhum inconveniente.

No caso de se tratar de um produto particularmente ácido que teria o risco de atacar o metal, o que poderia provocar a perfuração do tubo, far-se-á um envernizamento interior, numa ou várias camadas.

O facto dos tubos de alumínio serem operculados, isto é, totalmente fechados por um opérculo, permite a sua utilização para os produtos que devam ser submetidos ao autoclave. As nossas pastas de peixe e cremes de anchova têm no tubo comprimível de alumínio o recipiente adequado.

## O Chumbo

O Presidente Eisenhower negou-se a elevar os direitos de importação sobre o chumbo, mas ordenou que se aumentassem as compras deste metal de produção nacional para o abastecimento dos Estados Unidos. Estas compras à produção nacional poderiam ascender a 200.000 toneladas até 30 de Junho de 1955.

Ao tornar pública esta negativa de aumentar os direitos de importação, declarou igualmente que havia dado ordens para o início de conferências com os países estrangeiros que fornecem este metal aos E. U. A., a fim de que não procurem tirar vantagens do programa de abastecimento que se projectou para que sirva de apoio à produção do país neste ramo mineiro.

Dará também instruções ao Ministro da Agricultura para que abra negociações a fim de adquirir chumbo no estrangeiro em troca dos excedentes agrícolas dos Estados Unidos.

## Importação portuguesa de matérias primas

	Quilos	Esc.
<i>Abril</i>		
Folha .....	814.417	4.962.146
Chumbo ...	202.090	1.423.300
<i>Maior</i>		
Folha .....	2.260.844	16.169.432
Chumbo ...	151.310	1.121.169
<i>Junho</i>		
Folha .....	1.234.905	6.896.252
Chumbo ...	173.162	1.353.119

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 SUBSIDIARIAS

L O N D R E S

LISBOA	PORTO	ALGARVE
Rua do Corpo Santo, 6-1.º	Rua Duque de Loulé, 73-2.º	A. Reis Almodovar
TELEF. 20150	TELEF. 24842	OLHÃO — TELEF. 91

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

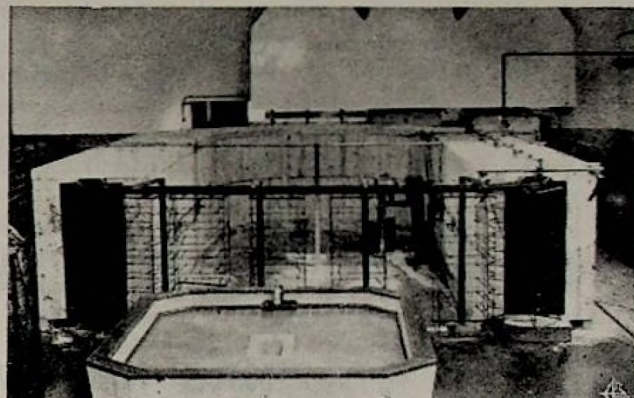
— *Novo método de protecção das latas de conservas contra a ferrugem*, — Revue de la Conserve, Paris, Março de 1952.

A Angier Corporation, Framingham, Mass., E. U., descobriu um novo inibidor de corrosão. É chamado V. P. I. (inibidor da fase vapor) e é utilizado para proteger as latas vazias e cheias. É um composto orgânico de nitrito diciclohixil de amónio que combina as qualidades anti-corrosivas dos nitritos vis-a-vis de alguns antissépticos, como o formol, com alguns inibidores contendo compostos orgânicos azotes cíclicos. O V. P. I. pode-se sublimar com uma pressão fraca de vapor envolvendo os objectos metálicos para os proteger contra a fixação da humidade atmosférica. O V. P. I. forma cristais brancos, estáveis e sublimáveis; os seus vapores são inofensivos e não irritantes. O V. P. I. é solúvel no álcool, relativamente hidrossolúvel (3,9 g/100 g a 25° C) e solúvel nos solventes orgânicos fracos. Uma solução aquosa a 1 % tem um pH entre 6 e 7. A estabilidade diminui acima de 100° C. Não é indispensável o contacto com os objectos a proteger, porque os seus vapores são activos. Uma característica importante é que o produto age em presença dos agentes de corrosão, p. e., oxigénio e humidade. Se as latas estão cobertas de água de condensação, o V. P. I. dissolve-se nesta água e dá uma boa protecção.

O produto pode ser utilizado sobre quatro formas diferentes: em pó, em solução, incorporado nos revestimentos de plástico para a armazenagem em «cocon» ou em revestimentos no interior dos recipientes de expedição.

O V. P. I., quando é utilizado em pó, exige um espaço fechado para conservar o vapor em contacto com os objectos ou as máquinas a proteger; calcula-se que 15 g. bastam para 1 m<sup>3</sup> de ar. O pó deve ser espalhado uniformemente, ou se estiver metido em pequenos sacos, estes devem ser pelo menos de 35 cm dos objectos a proteger. Para a pulverização recomenda-se uma solução a 1 % de V. P. I. numa solução azeotrópica água-álcool isopropílico, contendo 10,7 % de água em volume. Depois da pulverização, os objectos limpos são cuidadosamente envolvidos em «cocon» que serve para proteger peças mecânicas, máquinas ou material militar, pode ser utilizada depois da incorporação do V. P. I. à matéria plástica. A maneira mais simples e a mais eficaz de proteger contra a corrosão, é empregar papel ou cartão tratado com V. P. I. O problema não se apresenta quando as latas são metidas em cartões; mas, se se empregam caixas de madeira, é conveniente disporem-se folhas de papel com V. P. I. entre as latas. Para as latas vazias ou de grandes dimensões, que não estejam metidas em caixas, devem-se colocar folhas por baixo, por cima e em volta das pilhas de latas.

## 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.<sup>ª</sup>, Lda. — Matosinhos

Lage, Ferreira & C.<sup>ª</sup>, 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

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

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

## NECROLOGIA

### Alberto Soares Ribeiro

Faleceu em Lisboa, no dia 13 de Outubro, o sr. Alberto Soares Ribeiro, industrial de conservas de



peixe e comerciante, sócio das firmas Alberto Soares Ribeiro, Lda., Conservas Gizela, Lda. e Sociedade Comercial Altori, Lda.

Dotado de qualidades invulgares de inteligência, de carácter, de honestidade e de bondade, grangeou no meio industrial e comercial conserveiro uma posição de destaque e a consideração e a estima de todos os que o conheciam e a quem o seu trato afável cativava.

Espírito aberto a todas as iniciativas, de larga visão comercial, dum dinamismo surpreendente, o seu entusiasmo pelos problemas da indústria e a sua fé nos seus destinos, contagiavam e davam alento aos mais descrentes e timoratos.

O reconhecimento do seu valor, como industrial e comerciante, ultrapassava, pode dizer-se, as nossas fronteiras. Quem estas linhas comovidamente escreve, teve ocasião de ouvir, há cerca de 30 anos, dum grande importador de conservas egípcio, homem culto e conhecedor do mundo, que «Alberto Soares Ribeiro era o comerciante mais inteligente que conhecia». E há 14 anos, em New York, o director duma dessas empresas colossais, a quem Alberto

Soares Ribeiro acabava de enviar, sem discutir nem pestanejar, um cheque de 200 contos para pagamento duma reclamação de latas bombeadas, afirmava-nos que «um industrial assim honrava a indústria do seu país».

Foi por se lhe reconhecerem todas estas qualidades, que o Governo o nomeou Director do Consórcio Português de Conservas de Sardinha onde exerceu uma actividade exgotante e uma acção notável, sobretudo na elaboração e execução do Regulamento da fiscalização do fabrico de conservas.

Com a morte de Alberto Soares Ribeiro, a indústria perde um forte pilar e um brilhante ornamento.

A família enlutada e em especial a seu genro e sócio, sr. Joaquim da Silva Apolinário, endereçamos a expressão do nosso sentido pesar.

### Dr. Fernando Gonçalves de Matos

Faleceu, na sua residência no Porto, no passado dia 26 de Setembro, este nosso amigo e antigo in-



dustrial de conservas, sócio-gerente durante longos anos da firma Lopes, Coelho Dias & C.<sup>a</sup>, Lda. que foi uma das mais antigas e a primeira em importância do centro de Matosinhos.

Temperamento de lutador mas sempre propenso à conciliação e compreensão das opiniões dos outros, cerebração potente, com inegualáveis qualidades de organizador, o saudoso extinto desempenhou papel de relevo nos trabalhos preparatórios da organização pré-corporativa da nossa indústria, devendo-se a ele o esquema da primitiva estruturação do Consórcio Português das Conservas de Sardinha. Fez parte dos primeiros corpos-gerentes deste organismo e exerceu o lugar de presidente da Direcção do Grémio dos Industriais de Conservas de Peixe do Norte quando este foi criado pelo que continuou, em tal qualidade e durante algum tempo, a tomar parte nos trabalhos do Conselho Geral do I. P. C. P.

Vicissitudes várias sofreu na sua vida comercial e, assim, extinta aquela firma, afastou-se da actividade conserveira. Naturalmente cheio de desilusões, de cansaço e derrotado — a derrota não é desonrosa quando se cai de pé e se é vítima da adversidade — não se esqueceu nunca da nossa indústria e os seus problemas continuavam a merecer desinteressadamente a atenção do seu lúcido espírito. Quantas vezes o ouvimos lembrar com saudade a sua actividade entre nós e emitir conceitos e opiniões bem aproveitáveis!

Dedicou-se a outras actividades e sabemos que, no exercício dos lugares a que foi chamado, mostrou sempre o valor das suas incontestáveis qualidades de trabalhador infatigável e consciente orientador.

Causa realmente admiração que não tivesse sido aproveitado — como deveria ser — adentro da nossa Organização. Ter-se-ia assim, ao mesmo tempo, mantido entre nós um elemento de cuja acção muito ainda se poderia ter obtido e mitigado as saudades que o corroiam.

Resta agora desejar à sua alma diamantina o eterno descanso, o sossego que nesta vida tantas vezes lhe foi negado.





**Pedidos de instalação**

— Da fábrica de Conservas Omar, Lda., para ser autorizada a substituir uma cravadeira «Reinerts» por uma «Sudry» B. C. 7, na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua do Poço Novo, 2, freguesia da Trafaria, concelho de Almada.

— Da Sociedade Corretora, Lda., para ser autorizada a instalar, 8 tachos de cozedura e 4 cravadeiras, sendo 3 para a secção de cheio e 1 para a de vazio, na fábrica de conservas de peixe em salmoura e azeite, sita na Rua de Azevedo Cunha, freguesia de Santa Catarina, concelho de Calheta, Ilha de S. Jorge, distrito de Angra do Heroísmo.

— Da firma João C. Gargalo (Herdeiros) para ser autorizada a instalar 1 cozedor para sardinha, tipo «Dubix», na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar do Padrão, freguesia de Perafita, em Matosinhos.

— Da firma João C. Gargalo (Herdeiros) para ser autorizada a instalar 2 cozedores para sardinha, tipo «Dubix», na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal.

— Da firma Ramirez & C.<sup>a</sup> Lda., para ser autorizada a instalar 1 cofre para cozer peixe com 1,72 m x 128 m x 3,65 m por substituição de 2 cofres com 2 m x 1,20 m x 1,27 m, cada, que possui na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Gil Eanes, 12, em Olhão.

— Da firma Martins & Pereira, Lda., para ser autorizada a instalar 2 cozedores-secadores na sua fábrica de conservas de peixe, sita na Rua 3, da Avenida Dr. Bernardino da Silva, freguesia e concelho de Olhão, licenciada pelo alvará n.º 25.834.

— Da firma João C. Gargalo (Herdeiros), para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe em molhos, sita na Rua Orien-

tal do Mercado, 1 e 3, em Setúbal, uma cravadeira de duas cabeças, tipo «Lubin».

— Da firma João C. Gargalo (Herdeiros), para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita em Matosinhos, uma cravadeira de duas cabeças, tipo «Lubin».

— Da firma Marques, Neves & C.<sup>a</sup> Lda., para ser autorizada a instalar 3 cozedores-secadores a ar quente, triplos, na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua Carnilo Castelo Branco, em Setúbal.

— Da firma Luças & C.<sup>a</sup> Lda., para ser autorizada a transformar uma cravadeira «Sudry» B. C. 6 para «Sudry» B. C. 12 na fábrica de conservas de peixe em molhos e secção de filetes de anchovas em azeite, sita na Rua Heróis de França, 723 a 729, em Matosinhos.

— Da firma Sociedade Comercial Algarve, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita no lugar do Pinheirinho freguesia de Estômbar, concelho de Lagos, para ser autorizada a modificar duas cravadeiras, uma «Sudry» B. C. I e outra «Matador» para «Sudry» B. C. 7.

— Da firma Marques, Neves & C.<sup>a</sup>, Lda., para ser autorizada a instalar 3 cozedores-secadores de peixe a ar quente, triplos, na fábrica de conservas de peixe, sita em Matosinhos.

**Despachos Ministeriais**

— Autorizada a firma Conserveira do Sul, Lda. a instalar uma cravadeira «Sudry» B. C. 14, por substituição de 2 cravadeiras «Renet», na fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos, sita na Avenida 5 de Outubro, 2, em Olhão, sob as seguintes condições:

1.º — Das cravadeiras substituídas serem seladas;

2.º — Da substituição e instalação serem efectuadas no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Sociedade Acc. Angelo Parodi fu Bmeo a instalar um cozedor-secador a ar quente, na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida da República, 130 em Vila Real de Santo António, sob condição da instalação ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a Sociedade Acc. Angelo fu Bmeo a modificar para o tipo «Sudry» B. C. 7, cravadeiras «Matador», e 1 para lata redonda, que possui na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida da República, 130, em Vila Real de Santo António, sob condição da modificação ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma José Correia, Pontes, Lda., a arrendar temporariamente, a José P. Cândido da Silva a fábrica de conservas de peixe em salmoura, sita na Rua Nova do Levante, 87 e 89, em Olhão, sob condição da respectiva escritura ser lavrada no prazo de 3 meses.

— Autorizada a firma J. P. Leonardo, Lda., a instalar na secção de cheio da fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos sita na Rua Almirante Reis, 217, em Olhão, uma cravadeira «Sudry» B. C. 14, que possui na secção de vazio do referido estabelecimento, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 3 meses.

**Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>**

Import — Export

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

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses marques renommées:

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



# 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**

# PESCA DA SARDINHA

SETEMBRO DE 1954

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	50,92	4.113.660		71,04	16.812.944\$50	
	salmoura	0,25	20.020		0,09	21.989\$50	
	consumo	48,83	3.945.266	8.078.946	28,87	6.831.196\$50	23.666.130\$50
Peniche	mólhos	12,76	273.520		19,52	592.832\$00	
	consumo	87,24	1.869.520	2.143.040	80,48	2.444.801\$00	3.037.633\$00
Lisboa	mólhos	16,46	156.025		20,92	226.246\$00	
	consumo	83,54	791.621	947.646	79,08	855.406\$00	1.081.652\$00
Setúbal	mólhos	94,41	2.323.125		96,80	3.805.767\$00	
	salmoura	0,68	16.800		0,19	7.620\$00	
	consumo	4,91	120.791	2.460.716	3,01	118.334\$00	3.931.721\$00
Lagos	mólhos	87,85	515.700		93,84	1.115.450\$00	
	consumo	12,15	71.325	587.025	6,16	73.235\$00	1.188.685\$00
Portimão	mólhos	75,26	2.101.395		84,32	5.566.181\$00	
	consumo	24,74	690.700	2.792.095	15,68	1.601.128\$00	6.601.128\$00
Olhão	mólhos	92,59	523.280		96,11	1.923.552\$00	
	salmoura	1,61	9.100		0,51	10.285\$00	
	consumo	5,80	32.782	565.162	3,38	67.630\$00	2.001.467\$00
V. R. Sto. António	mólhos	92,73	325.295		93,54	1.161.147\$00	
	consumo	7,27	25.507	350.802	6,46	79.961\$00	1.241.108\$00
				17.925.432			42.749.524\$50

Para conservas em mólhos 10.332.000 quilos (57,64 %) Esc. 31.204.119\$50 — Em salmoura 45.920 quilos (0,26 %) Esc. 39.894\$50.

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 4\$08 Peniche 2\$16, Lisboa 1\$45, Setúbal 1\$63, Lagos 2\$16, Portimão 2\$64, Olhão 3\$67, Vila Real de Santo António, 3\$56.

## Acordos comerciais

### Luso-Chileno

Foi assinado em 18 de Setembro o Acordo Comercial entre Portugal e o Chile válido por um ano a partir de 1 de Julho de 1954 a 30 de Junho de 1955.

O Governo português compromete-se a conceder licenças para a importação do nitrato de sódio do Chile até à concorrência de 30 mil toneladas. O total do contra-valor C. I. F., em escudos, de cada carregamento embarcado para Portugal, ficará aqui depositado nos bancos para crédito numa conta em nome da «Corporación de Ventas de Salitre y Yodo», do Chile, movimentada

até à sua completa utilização para pagamento do valor C.I.F. dos produtos portugueses exportados para o Chile. As conservas de peixe cabem neste valor a percentagem de 1,5 %.

### Luso-Austriaco

Este acordo foi prorogado por um novo período de um ano a partir de 25 de Setembro de 1954.

A importação de conservas de peixe está sujeita a um contingente que é de 250.000 dólares para *Conservas de Sardinha* e 30.000 dólares para *Outras conservas de peixe*.

Em virtude dos esforços dos nossos

negociadores, secundando os pedidos reiterados do I. P. C. P., foi possível agora obter a anuência das autoridades austríacas à aplicação dos direitos mínimos, 15 % ad-valorem, à importação das conservas de peixe portuguesas que pagavam até então 50 % ad-valorem.

### Pedidos de representação

- James P. Cresswell  
52, Broadway *New York*
- Slavenburg Soelling Corp.  
64, Westersingel — *Rotterdam*
- John Redman, Ltd.  
4, Cock Hill, Middlesex Street  
*London*
- Giancarlo Mariani  
4, Via Gomes *Milano*

# 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

MANSION 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

BAGIAN 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.

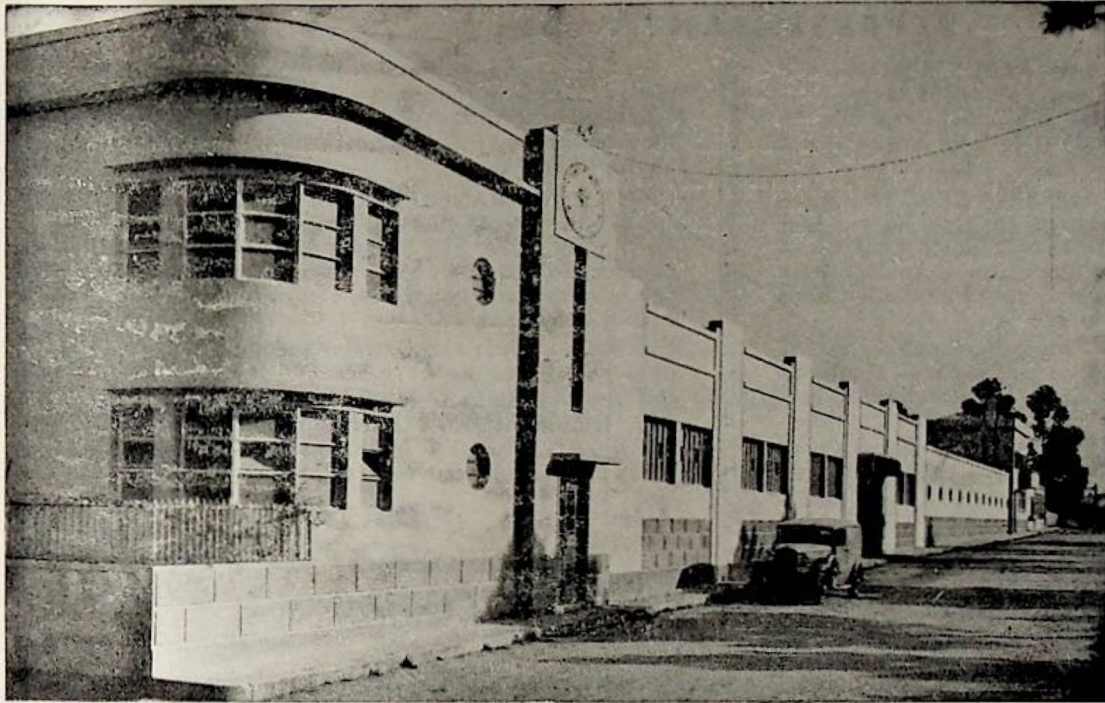
Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

# BOTELHOS & C.<sup>A</sup>



MATOSINHOS

—  
**“Botelho”**  
 brand  
 the  
 finest quality

—  
 Packers only of  
 anchovies in  
 olive oil and an-  
 chovy paste

## Cordeiro Santos & Ferreira, L.<sup>da</sup>

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43  
 Lisboa — Portugal

Fabricantes de toda a variedade de Con-  
 servas: Azeitonas, Hortaliças, Frutas,  
 Legumes, Mariscos, etc. • Exportadores de  
 Azeite • Proprietários das conhecidas  
 marcas de Sardinhas e Atum  
 LE HERON — MASCOTE — INVEJÁVEL

Endereço telegráfico: OICANGI

Telefones: P. B. X. { 38 101  
 38 102  
 38 103

## Portugália Industrial, Lda.

Algarve — PORTIMÃO — Portugal  
 Telefone n.º 35 — Telegramas: “PORTUGÁLIA”

*Preserved fish in olive, oil and brine*

Selected quality  
 Sardines  
 Boneless — Plain — Skinless  
 Fish paste  
 Filets of anchovies, sardines and mackerels  
 Packers and Exporters  
 Fishing departement

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»  
 «PORTUGALIA»  
 «ANNIE»  
 «EAGLE»  
 «LE PLAISIR»  
 «ALL RIGHTS»

ESTABELECIDADA 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 Ledislau Durão Ferreira

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

*Director adjunta:* 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 Vieriz Chaves Abreu

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

#### *De Sotavento do Algarve*

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

*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

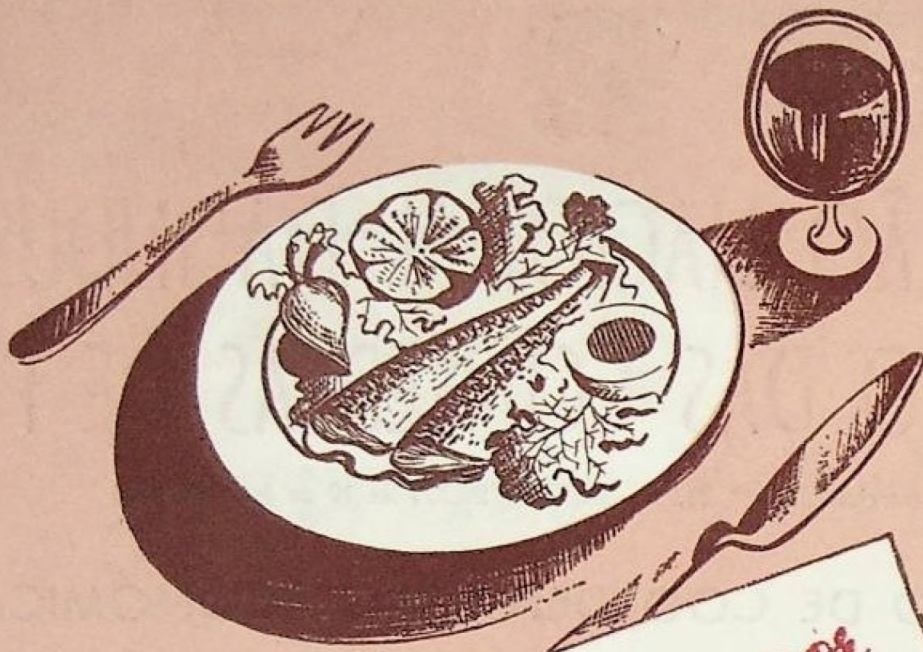
Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Josino da Costa  
Armando da Costa Ribeiro  
Rui de Carvalho

#### *De Barlavento do Algarve*

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio



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

ETP

