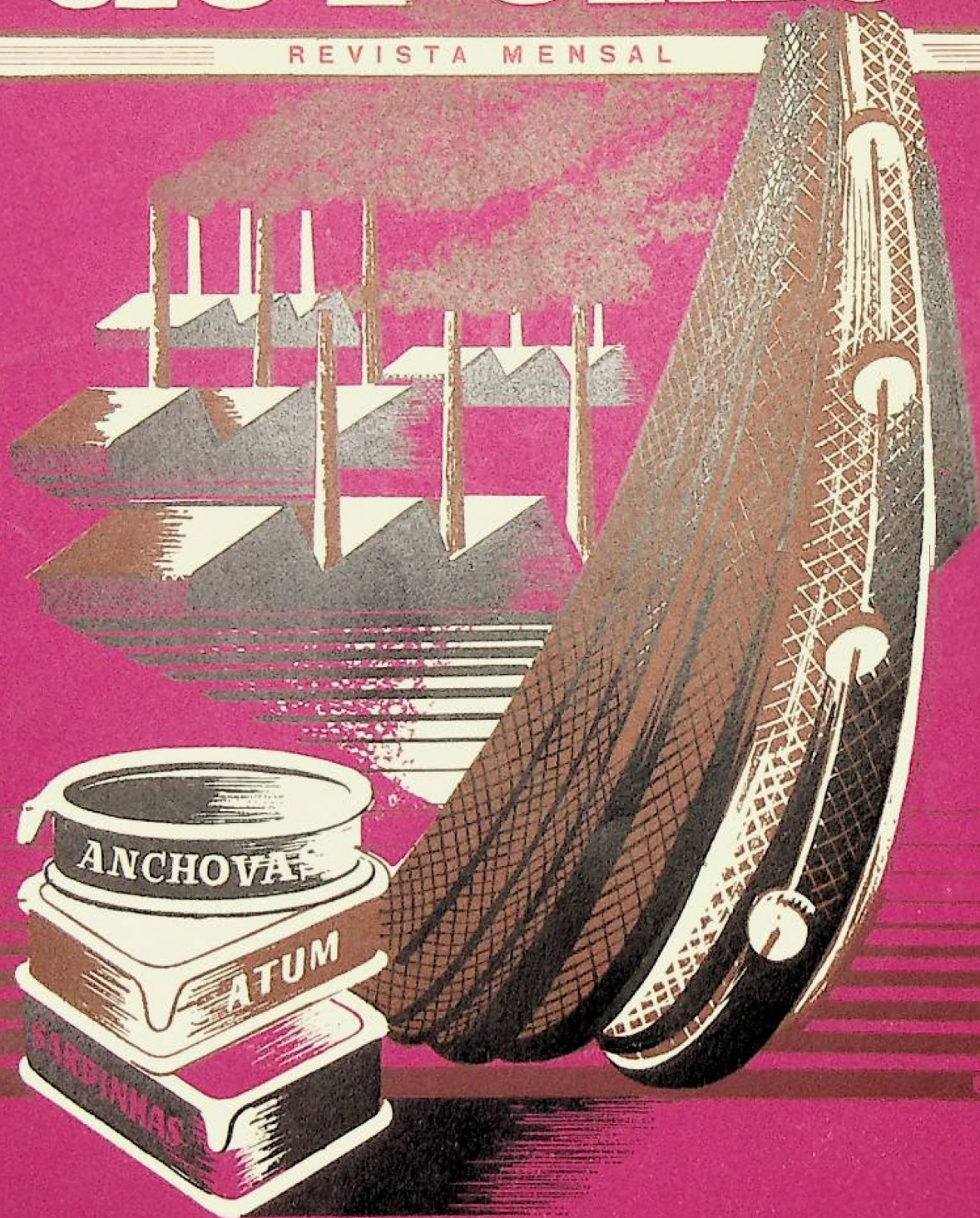


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO V
1951

N.º 58
JANEIRO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES
GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL





VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL. SAN FRANCISCO, CAL

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

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd
FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221-2

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Pôrto - 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

Harder & de Voss

desde 1882

«A CASA MAIS ACTIVA»

Importação de Conservas de Peixe

————— SARDINHAS

————— ANCHOVAS

ALEMANHA

Hamburgo—Alstertor 14/16

End. Teleg.: HOMEROS

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET

End. Telegráfico: BIENCODAR

NEW YORK, N. Y.

—————
Importadores e distribuidores em todos os Estados Unidos dos mais finos produtos alimentares

—————
ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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.^A
FARO

ANO V
N.º 58



Conservas de Peixe

JANEIRO
1951

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTONIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 5 3138-LISBOA

Sumário

O custo da sardinha; Produção e Exportação; Production and Exportation; As vitaminas e os peixes; III Congresso Nacional da Pesca; O Mundo da Pesca e da Conserva; A linha IMC para a fabricação das conservas de sardinha; Conservas de Peixe — Origem e evolução no distrito de Moçâmedes; A pesca eléctrica; Acordo comercial luso-francês; Matérias-primas; Aspectos científicos da Conferência internacional da Conserva; Pedidos de representação; Pesca da sardinha.

O CUSTO DA SARDINHA

MAIS uma época de fabricação de conservas de sardinha que está a atingir o seu termo. Talvez mais do que nenhuma outra anterior, típica, característica e demonstrativa dos males que resultam — para as duas indústrias interessadas, pesca e conservas — daquilo que uma vez apelidei de extrema «volubildade» dos preços da sardinha.

Com efeito, a safra que está agora no seu fim caracterizou-se precisamente, pelo menos no Norte do país, pelo agravamento dessa particularidade, porventura «natural» mas que continuo a considerar como um efeito crónico — e que se deveria tentar corrigir — existente na nossa actividade.

Durante meses seguidos (com excepção de meia dúzia de dias, se tanto) o preço de custo da sardinha regulou sempre por limites que o menor bom senso, a mais cozinha operação matemática, a mais fácil e incontestável demonstração indicam como anormalmente excessivos, injustos e insuportáveis pela indústria de conservas — sempre excessivos mercê das circunstâncias — seja qual for o ponto de vista ou termo de comparação pelo qual ou com o qual os encaremos.

Posteriormente — e durante as ultimas duas ou três quinzenas — o mesmo preço desce a limites, por vezes inconcebíveis mesmo mas, certamente e quase sempre, injustos, abaixo daquele normal que seria o mutuamente conveniente.

Não interessa, por agora, tirar o Balanço final que seria, aliás e ao contrário do que se pode tentar propalar e fazer crer, ainda e em muito desfavorável para a nossa indústria.

«À quelque chose malheur est bon» e, assim, creio que essa mesma circunstância — que insisto em considerar desfavorável aos interesses das duas indústrias — é, por agora, de molde a facilitar a construção dum futuro melhor, se realmente o quisermos construir. É que ela cria um «clima», um ambiente mais propício às indispensáveis negociações, dado ser incontestável que a situação anterior — depois de três safras de prática de preços sempre excessivos mercê das circunstâncias — colocava para tal em dificuldades os dirigentes da indústria de pesca, por mais esclarecidos e conscientes que eles fossem.

A situação actual não é bem inversa, até porque a lembrança dum passado angustioso é ainda bem recente e não pode deixar de se nos impôr. Se o fosse, teríamos de admitir que seriam agora os dirigentes da indústria de conservas que se viriam a encontrar em idênticas dificuldades, tanto mais que, a acreditarmos na veracidade da teoria recente sobre a abundância e escassez de pescas — que a experiência recente parece confirmar —, é de supor que a próxima safra venha a ser ainda mais abundante que a actual.

Está, pois, desbravado o caminho e lançados — por força das próprias circunstâncias naturais — os alicerces

para um trabalho, agora mais fácil e que devemos levar a cabo se nos nortearem os verdadeiros interesses gerais e colectivos.

Tudo está em que nos não deixemos cegar mais uma vez pelas miragens enganadoras de supostos — e, aliás, só aparentes — interesses restritos e imediatos mesclados de egoísmos que a grandeza do problema de forma alguma justifica, antes ilegítima indiscutivelmente.

Não serei eu, pelo menos, a renegar neste momento as minhas afirmações e ideias de há muitos anos. E faço-o, como sempre, intemeratamente e sem receio das diatribes dos falsos apóstolos, dos rotineiros arvorados em «práticos» que insistem e insistirão em denegrir os intuitos dos bem intencionados, em intrigar e desmoralizar, em procurar levar a seu reborque os inconscientes ou mal-avisados sempre prontos a escutá-los por fraqueza de raciocínio ou preguiça mental.

Não exerço hoje qualquer cargo de dirigente da minha indústria; não me cabe, pois, erguer a voz de comando. Mas, posso e quero, em obediência aos ditames da minha consciência, renovar — na fé de que ele seja ouvido por quem de direito — o apelo para que, do nosso lado, se façam todos os esforços necessários com vista à obtenção dum condicionalismo e dum melhor equilíbrio económico nas relações entre a pesca e as conservas.

Bem hajam os que assim fizerem. E mau serviço prestarão à indústria os que, por comodismo, inércia ou curteza de vistas, o não façam.

Para além das próprias médias finais — puro produto duma verdadeira lotaria ou jogo em que só aventureiros se podem comprazer — reparem, por Deus, nos males que o custo excessivo do peixe acarretou, durante tanto tempo, para a nossa indústria e, ainda, naqueles outros que já se desenham claramente e que são oriundos da situação oposta. É nisso que, em minha opinião, reside o grande mal: na instabilidade das cotações do nosso produto em razão directa de igual instabilidade nos preços de custo da nossa matéria prima essencial.

Mesmo quando — por efeito de natural lei das compensações ou bizarra sucessão de circunstâncias — o custo médio da sardinha numa determinada época resulte — adentro do regimen livre e «natural» em que vivemos — normal e justo, nem por isso o mal desaparecerá pois já temos e continuaremos a sentir os seus efeitos desastrosos e terríveis. Continuaremos sempre a esbracejar ingloriamente para vender caro quando o peixe for caro — prejudicando a boa continuidade de presença nos mercados — e de igual modo procederemos, quando o seu custo for baixo, para vender mais barato do que talvez convenha e sem, com isso, obtermos colocação mais fácil ou rápida, antes semeando a incerteza e provocando o retraimento da clientela.

E, em qualquer dos dois casos, cometeremos, afinal, verdadeiros crimes de lesa-economia nacional!

Confiemos, pois, e esperemos...

FERREIRA BARBOSA



Mariolinde Sporting
LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de
MARQUES NEVES & C.^a, L.^{DA}
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

When you are looking for quality buy
GABRIEL



SARDINES in
olive oil
Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins




RAMIREZ & C.^a, LDA.
LISBON (Portugal)
Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

**Situação no mês de Novembro****PRODUÇÃO****Azeites ou molhos**

A produção de conservas de peixe no mês de Novembro foi de 285.631 caixas, distribuídas pelas seguintes espécies: Sardinha, 264.022 caixas; carapau, 1.606 caixas; cavala, 347 caixas; atum e similares, 789 caixas; anchovas, 17.842 caixas e outras espécies, 1.025 caixas.

Matosinhos é o primeiro Centro produtor com 148.244 caixas (51,9 %), o segundo Setúbal, 53.556 caixas (18,7 %) e o terceiro Portimão, com 25.825 caixas (0,9 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (145.693 caixas) e de atum e similares (405 caixas); Setúbal, de carapau (507 caixas), cavala (161 caixas) e outras espécies (717 caixas); Olhão, de anchovas (6.925 caixas).

Esta produção foi inferior à de Outubro em 97.999 caixas e superior à de Novembro de 1949, em 119.788 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 334.486 quilos, dos quais 219.406 quilos de sardinha e 115.080 quilos de biqueirão.

A sua distribuição pelos vários Centros, foi a seguinte: Matosinhos, 154.982 quilos de sardinha e 10.305 quilos de biqueirão; Setúbal, 1.985 quilos de biqueirão; Portimão, 6.000 quilos de sardinha; Olhão, 31.970 quilos de biqueirão; V. R. Santo António, 58.424 quilos de sardinha e 70.820 quilos de biqueirão.

Esta produção foi inferior à de Outubro em 183.413 quilos e superior à de Novembro do ano anterior em 322.067 quilos.

EXPORTAÇÃO**Por Centros****Azeites ou molhos**

A exportação de conservas de azeite ou molhos foi de 2.465.748 quilos (148.563 caixas) no valor de 50.972.552\$25, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.107.879 quilos (114.680 caixas) no valor de 41.630.610\$25; carapau, 28.154 quilos (1.548 caixas) no valor de 366.002\$00; cavala, 54.513 quilos (3.020 caixas) no valor de 1.035.747\$00; atum e similares, 77.430 quilos (3.659 caixas) no valor de 2.013.180\$00; anchovas, 173.431 quilos (24.282 caixas) no valor de 5.376.361\$00; lulas e chocos, 19.291 quilos (1.177 caixas) no valor de 424.402\$00 e outras espécies, 5.050 quilos (197 caixas) no valor de 126.250\$00.

Matosinhos, é o primeiro Centro exportador com 1.173.690 quilos (64.875 caixas) ou 47,6 %; Setúbal o segundo, com 391.323 quilos (22.379 caixas) ou 15,8 % e Portimão o terceiro, com 322.965 quilos (22.387 caixas) ou 13 %.

Esta exportação em Novembro foi inferior à de Outubro em 129.254 caixas e à de Novembro de 1949 em 31.283 caixas.

Salmoura

A exportação foi de 102.491 quilos no valor de 536.336\$15, sendo

98.874 quilos de sardinha, 198 quilos de cavala, 464 quilos de atum e 2.955 quilos de outras espécies.

Exportaram-se menos 106.404 quilos do que em Outubro e mais 84.550 quilos do que em Novembro do ano anterior. O principal Centro exportador foi Matosinhos com 53.657 quilos.

Congelados

A exportação foi de 108.976 quilos no valor de 1.296.774\$90 nas seguintes espécies: sardinha, 27.500 quilos; enguias, 400 quilos; carapau, 5.091 quilos; corvina, 100 quilos; salmonete, 707 quilos; linguado, 175 quilos; bacalhau, 100 quilos; pescada, 320 quilos; pescadinha, 535 quilos; polvo, 56.012 quilos; lulas, 17.566 quilos; camarão, 60 quilos; lagosta, 100 quilos; lagostim, 25 quilos e diversos, 310 quilos.

Houve um aumento de 94.476 quilos em relação à exportação de Outubro e de 46.619 quilos em relação à de Novembro de 1949.

POR PAISES**Azeite ou molhos**

Os três principais países importadores, foram: Inglaterra, com 659.756 quilos (26,7 %), E. U. A. com 443.223 quilos (17,9 %) e Bélgica com 270.814 quilos (1,9%).

Em relação às espécies, a Inglaterra foi o maior comprador de sardinha (659.756 quilos), a África Ocidental Britânica, de carapau (14.706 quilos); a Bélgica, de cavala (37.527 quilos); os E. U. A. de atum e similares (44.948 quilos), anchovas (126.556 quilos) e outras espécies (2.701 quilos); Cuba, de lulas e chocos (11.299 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 75.632 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em caixas, em Novembro de 1950
November Canned Fish Pack (in cases)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</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	145.693	139	-	405	1.858	149	148.244
Peniche	7.564	-	126	-	57	-	7.747
Lisboa	7.606	8	-	102	227	4	7.947
Setúbal	49.345	507	161	265	2.561	717	53.556
Lagos	4.381	444	-	-	1.107	-	5.932
Portimão	24.381	190	2	-	1.252	-	25.825
Olhão	13.808	314	28	17	6.925	133	21.225
V. R. de Santo António ...	11.244	4	30	-	3.855	22	15.155
	264.022	1.606	347	789	17.842	1.025	285.631

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Novembro de 1950
November Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	23.263	-	-	-	932	23.263
Matosinhos	1.133.603	10.332	247	8.574	19.891	151	892	64.875	1.173.690
Lisboa	160.038	494	4.522	38.309	16.111	2.075	1.179	11.128	222.728
Setúbal	334.507	4.864	16.824	5.239	11.375	15.535	(a) 2.979	22.379	391.323
Lagos	53.314	475	7.086	-	13.280	-	-	4.330	74.155
Portimão	293.084	-	4.750	-	25.131	-	-	22.387	322.965
Olhão	113.781	11.989	14.168	300	66.334	1.530	-	18.845	208.102
V. R. de St.º António	19.552	-	6.916	1.745	21.309	-	-	3.687	49.522
	2.107.879	28.154	54.513	77.430	173.431	19.291	5.050	148.563	2.465.748

(a) Enguias

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

**Situation during the month of
November
PRODUCTION**

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of November was of 285.631 cases, distributed for the following kinds: Sardines, 264.022 cases; Chinchards, 1.606 cases; Mackerel, 347 cases; Tunny and the like, 789 cases; Anchovies, 17.842 cases and other kinds, 1.025 cases. Matosinhos is the leading packing center with 148.244 cases (51,9%); Setubal comes in second place with 53.556 cases (18,7%) and in third place is Portimão with 25.825 cases (0,9 %).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packing center of Sardines (145.693 cases) and of Tunny and the like (405 cases); Setubal of Chinchards (507 cases), Mackerel (161 cases) and of other kinds (717 cases); Olhão of Anchovies (6.925 cases).

This production was lower by 97.999 cases as compared with October and higher by 119.788 cases as compared with November, 1949.

Brine

The production of preserves in Brine was of 334.486 kilos of which 219.406 kilos of Sardines and 115.080 kilos of Biqueirão. Their distribution for the following centers was the following: Matosinhos, 154.982 kilos of Sardines and 10.305 kilos of Biqueirão; Setubal, 1.985 kilos of Biqueirão; Portimão, 6.000 kilos of Sardines; Olhão, 31.970 kilos of Biqueirão; V. R. de Santo António, 58.424 kilos of Sardines and 70.820 kilos of Biqueirão. This packing was lower by 183.413 kilos and higher by 322.067 kilos as respectively compared with October last and November of the previous year.

EXPORT

By centers

Oil or sauce

The export of fish preserves in oil or sauce was of 2.465.748 kilos (148.563 cases) amounting to 50.972.552\$25 distributed for the following kinds: Sardines, 2.107.879 kilos (114.680 cases) amounting to 41.630.610\$25; Chinchards, 28.154 (1.548 cases) amounting to 336.002\$00; Mackerel, 54.513 kilos (3.020 cases) amounting to 1.035.747\$00; Tunny and the like, 77.430 kilos (3.659 cases) amounting to 2.013.180\$00; Anchovies, 173.431 kilos (24.282 cases) amounting to 5.376.361\$00; Calamaries and Cuttlefish, 19.291 kilos (1.177 cases) amounting to 424.402\$00 and other kinds, 5.050 kilos (197 cases) amounting to 126.250\$00.

Matosinhos takes the lead in this export with 1.173.690 kilos (64.875 cases) or 47,6 %; Setubal comes in second with 391.323 kilos (22.379 cases) or 15,8 % and Portimão is in third place with 322.965 kilos (22.387 cases) or 13 %.

This export was lower in October by 129.254 cases and also lower as compared with November, 1949 by 31.283 cases.

Brine

The export was of 102.491 kilos amounting to 536.336\$15 as follows: 98.874 kilos of Sardines, 198 kilos of Mackerel, 464 of Tunny and 2.955 kilos of other kinds. 106.404 kilos less were exported than in October and 84.550 kilos more than in November of the previous year. The main exporting center was Matosinhos with 53.657 kilos.

Frozen

The export of frozen was of 108.976 kilos amounting to 1.296.774\$90 for the following

kinds: Sardines, 27.500 kilos; Eels, 400 kilos; Chinchards, 5.091 kilos; Corvina, 100 kilos; Salmonete, 707 kilos; Sole, 175 kilos; Cod-fish, 100 kilos; Whiting, 320 kilos; Little whiting, 535 kilos; Poulp, 56.012 kilos; Calamaries, 17.566 kilos; Shrimps, 60 kilos; Lobster, 100 kilos; Lagostim, 124 kilos and other kinds 310 kilos.

There was an increase of 94.476 kilos as compared with the export in October and another increase of 46.619 kilos as compared with November, 1949.

By countries

Oil or sauce

The three leading importing countries were: England with 659.756 kilos (26,7 %), U. S. A. with 443.223 kilos (17,9 %) and Belgium with 270.814 kilos (10,9 %).

As regards kinds, England was the largest buyer of Sardines (659.756 kilos); British West Africa of Chinchards (14.706 kilos); Belgium of Mackerel (37.527 kilos); U. S. A. of Tunny and the like (44.948 kilos), Anchovies (126.566 kilos) and other kinds (2.701 kilos); Cuba of Calamaries and Cuttlefish (11.299 kilos).

Brine

The largest importing country was Italy with 75.632 kilos.

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.ª - Telefone 2 1092

Telegramas DEFARIA — LISBOA



Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Novembro de 1950

November Canned Fish Exports (by countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</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>
África Ocidental Brit.	51.578	14.706	-	-	-	-	-	66.284
África Oriental Brit.	25.966	-	-	-	-	-	-	25.966
África Orient. Ital. ...	950	-	-	-	-	-	-	950
Alemanha	178.500	-	-	-	-	-	-	178.500
Angola	8.180	76	-	42	307	25	757	9.387
Austrália	7.534	-	-	-	-	-	-	7.534
Bélgica	226.431	-	37.527	2.638	4.218	-	-	270.814
Brasil	92.108	-	-	19.114	12.568	1.530	-	125.320
Cabo Verde	152	-	-	38	30	-	-	220
Canadá	8.003	-	665	-	4.112	38	-	12.818
Chipre	3.895	1.900	-	-	-	-	-	5.795
Col. Brit. A. C. e Sul	2.755	-	-	969	-	-	-	3.724
Colômbia	6.650	-	-	-	-	-	-	6.650
Congo Belga	36.575	1.995	-	1.330	-	57	129	40.086
Cuba	21.920	-	-	186	393	11.299	-	33.798
Curaçau	1.119	-	-	285	142	-	-	1.546
Dinamarca	28.269	-	-	-	-	-	-	28.269
Egipto	10.830	2.086	-	-	-	-	-	12.916
E. U. da América ... (a)	264.978	-	-	44.948	126.566	4.030	(b) 2.701	443.223
Filipinas	14.410	-	-	-	95	-	-	14.505
França	29.444	-	-	228	-	-	-	29.672
Grécia	16.855	-	-	-	532	-	-	17.387
Guiana Holand.	950	-	-	-	-	-	-	950
Guiné	4.294	1.292	95	399	-	-	42	6.122
Inglaterra	659.756	-	-	-	-	-	-	659.756
Itália	40.375	-	-	-	10.165	-	-	50.540
Libéria	570	-	-	-	-	-	-	570
Malaia Brit.	14.421	-	-	-	-	-	-	14.421
México	13.870	-	-	-	3.800	2.056	278	20.004
Moçambique	16.507	5.852	228	1.306	355	126	344	24.718
Panamá	1.080	-	-	-	-	-	-	1.080
Síria	4.275	-	-	-	-	-	-	4.275
S. Salvador	812	-	-	-	125	38	38	1.013
S. Tomé e Príncipe	956	209	-	453	19	-	95	1.732
Suécia	151.711	-	-	-	9.008	-	370	152.081
Suíça	156.265	-	15.922	74	-	-	-	181.269
Timor	209	38	38	-	-	-	-	285
União Sul Africana..	627	-	-	-	950	-	-	627
Venezuela	3.605	-	-	5.053	-	92	296	9.996
Form. à Navegação	494	-	38	367	46	-	-	945
Quilos	2.107.879	28.154	54.513	77.430	173.431	19.291	5.050	2.465.748
(Kilos)								
Caixas	114.680	1.548	3.020	3.659	24.282	1.177	197	148.563
(Cases)								
Valores	41.630.610\$25	366.002\$00	1.035.747\$00	2.013.180\$00	5.376.361\$00	424.402\$00	126.250\$00	50.972.552\$25
(Values)								

(a) Normal (Plain) 74.582 quilos; s/espinha (Boneless) 40.182 quilos; s/pele (Skinless Boneless) 150.214 quilos

(b) ENGUIAS

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM NOVEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN NOVEMBER]: *Conservas em molhos*; (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 350\$00; sardinha em óleo, 340\$00; cavala em azeite, 360\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 295\$00; (base quilo); atum em azeite, 26\$00; *Salmonras*: (base quilo); sardinha, 8\$00; *Congelados*; (base quilo); sardinha 12\$00; polvo 11\$50; lulas e chocos 11\$00.

AS VITAMINAS E OS PEIXES

PELO DR. FERREIRA DE MIRA

Afirmou um sabio fisiologista — Szent-Györgyi — que quando combatemos ou evitamos uma doença com o emprego duma vitamina, pagamos antigas dividas à natureza. Quer ele dizer que não tínhamos procedido seguindo o caminho que por esta nos fora indicado, isto é, limitando a nossa alimentação essencial a produtos naturais levemente alterados ou sem qualquer modificação. Na verdade, por meio de preparações efectuadas desde as grandes fábricas industriais até às cozinhas, alteramos fortemente aqueles produtos, destruimos-lhes certos componentes essenciais, tornamo-los incompletos relativamente à constituição deles próprios e às necessidades do nosso organismo. Só podemos satisfazer estas últimas incluindo na alimentação aqueles componentes, isto é, tomando vitaminas, o que representa pagar dividas que tínhamos contraído com a natureza.

É crença geral que estas vitaminas que nos são indispensáveis se encontram nos alimentos vegetais, particularmente nas saladas e frutas que não carecem de passagem prévia pela cozinha para serem consumidas. Na verdade, recebemo-las também com a alimentação animal. Bons fornecedores são os peixes, que as colhem, ou aos seus constituintes, nos prados submersos que formam, por assim dizer, as suas pastagens. No fitoplâncton acumulam-se, entre ovos e larvas, minúsculos crustáceos que são pequenos acumuladores de energia, simultaneamente presas e algoszes segundo a lei geral das selvas. Nesses abismos encontram-se vastas necrópoles onde se cevam animais marinhos que assim reíntegram muitas substâncias químicas na cadeia viva, trazendo-as novamente à luz.

As vitaminas dividem-se, como é sabido, em dois grandes grupos: um constituído pelas que são solúveis na água, outro pelas insolúveis neste líquido, que acompanham as gordu-

ras e a que, por esse motivo, se dá a denominação de lipossolúveis. As primeiras vitaminas empregadas pelos médicos, quando em vitaminas se não falava ainda, foram as presentes no óleo de fígado de bacalhau, isto é, as vitaminas D e A.

É um erro supor que o bacalhau tem o privilégio exclusivo de criar e acumular aquelas preciosas substâncias. Outras famílias de peixes fornecem óleos ricos de vitaminas, alguns até mais ricos. Particularmente os peixes denominados gordos, por ser grande a proporção de gordura nos seus tecidos, podem fornecer importantes quantidades de vitaminas lipossolúveis, sem atingir, no entanto, as que podem obter-se de certas famílias de peixes como a do bacalhau. São utilizados correntemente os óleos do atum e podia ainda recorrer-se, já em piores condições, aos salmões, lampreias, arenques, sardinhas e até ao peixe-espada. O óleo de enguia é um remédio popular no Japão.

Ou pela grande proporção de vitaminas existentes nos seus óleos, ou pelas facilidades de pesca e abundância de peixe, são presentemente utilizados para extracção de óleos vitaminados: o bacalhau, o hipoglossos e o atum. O hipoglossos é o mais sério concorrente do bacalhau e o seu óleo é mais rico que o deste em vitamina A. O atum vermelho passa por ser o melhor reservatório de vitaminas lipossolúveis. Outras qualidades de atum são ainda apreciáveis nesse sentido: o grande albacora que habita o Mediterrâneo e o Atlântico oriental, bem como as águas continentais da América; o atum oriental a que na Austrália chamam bonito; o atum negro do Japão.

Em expansão do respectivo óleo sobreleva a todos o bacalhau. É duvidosa a origem deste vocábulo. Talvez o termo português derive do flamengo Kabeljanso, com o qual tem

semelhanças. A cor do peixe é variável o que, para certos autores, é devido à influência ambiente, sobretudo a dos fundos marinhos. Os pescadores distinguem o bacalhau de rocha, sedentário, a que chamam bacalhau vermelho, do errático ou bacalhau verde. Parece, porém, não se tratar somente duma influência do ambiente, mas sim dum carácter de raça. Pela contagem do número das vértebras e dos raios da segunda barbatana dorsal têm-se querido estabelecer quatro raças. A americana que vive nas águas da Terra Nova e Labrador e bancos da Nova Escócia; a ártica comum à Groenlândia e à Terra Nova e que se encontra também no Báltico; a do Mar do Norte que vive no mar a oeste das ilhas Fêroe e chega até à Mancha oriental; e a Atlântica que desce até águas mais quentes.

Sabe-se ainda a respeito do bacalhau que este peixe não transpõe a linha isotérmica de 10° a 100 metros de fundo. A raça atlântica abandona as águas franco-britânicas no começo da primavera. Põe os ovos uma vez por ano, de Janeiro a Março, e abandona então as águas habituais por outras um pouco mais quentes e um pouco menos salgadas. Cada fêmea põe 10 a 12 vezes na vida, sendo 5 a 9 milhões de ovos de cada vez. Aos seis anos de idade o peixe torna-se interessante para a pesca. Com aquela intensidade de reprodução compreende-se que embora se pesquem 200 a 300 milhões de bacalhaus em cada ano, a população da espécie não diminua. Nas pescas norueguesas o bacalhau representa 43 % do total; e a produção de óleo de fígado medicinal atinge mais de 100.000 hectolitros nos anos bons.

Os homens têm de olhar com grande atenção para os produtos da pesca na alimentação humana. É certo que se pode viver com alimentos exclusivamente vegetais, e portanto ainda mais facilmente juntando a estes apenas animais marinhos, com exclusão dos terrestres. Tendo em conta os factores energéticos ape-

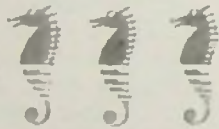
(Continua na pág. 27)

**ALIANÇA
EXPORTADORA**
DA
L.
LISBOA-PORTUGAL

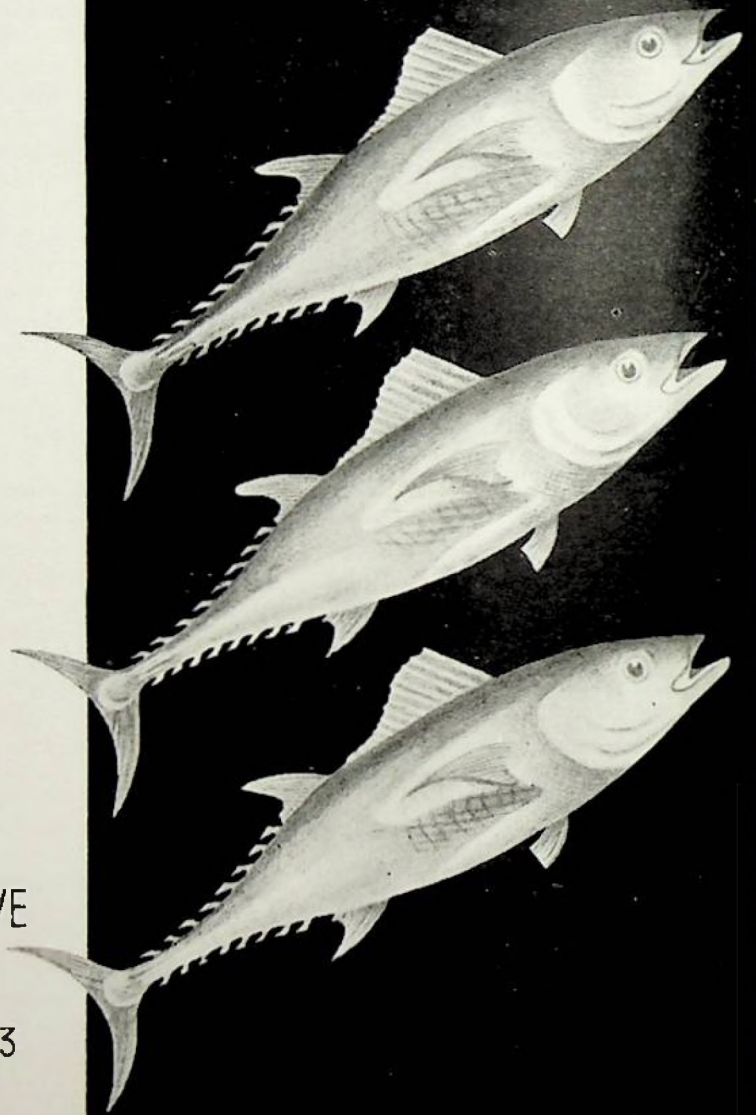


**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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



LAZ

III CONGRESSO NACIONAL DA PESCA

Realizou-se em Lisboa, nos dias 11 a 18 de Dezembro último, o III Congresso Nacional da Pesca a cuja sessão inaugural presidiu o Chefe do Estado e assistiram os srs. Ministros da Marinha, das Corporações, da Economia, das Colónias e o sr. Subsecretário de Estado de Comércio e Indústria.

Foram apresentadas e discutidas 67 teses que trataram de importantes problemas, principalmente técnicos e sociais, referentes à Metrópole e às colónias. As principais moções finitas aprovadas e entregues em sessão solene ao sr. Ministro da Marinha, são do teor seguinte:

DAS PESCAS METROPOLITANAS

Reconhecendo o extraordinário desenvolvimento e progresso da pesca metropolitana e a grandiosa obra realizada pelas respectivas organizações no seu prosseguimento o Congresso resolve:

NA GENERALIDADE, 1.º — Considerando que certos problemas ligados à produção, conservação, transporte, distribuição e vendas de produtos das pescas, necessitam pela sua complexidade e exigem pela sua importância e correlação com a economia de particulares e do País, de um aprofundado, ponderado e imediato estudo, solicitar que os mesmos sejam submetidos à apreciação de uma «Comissão de Estudos», a eleger em Sessão Plenária do mesmo Congresso, que sobre os mesmos se deverá urgentemente pronunciar. **2.º** — Solicita que se recomende a realização do prosseguimento dos estudos, efectuando-se experiências directas, com as redes flutuantes de que haja conhecimento e se afigurem de prática e eficiente aplicação às pescas. **3.º** — Solicita-se que seja realizado um inquérito ao estudo actual das pescas nacionais, o qual deverá ser posteriormente publicado com o merecido relevo. **4.º** — Solicita ao Governo, que por intermédio da Inspecção de Seguros, torne facultativo aos armadores segurar

todos os seus valores activos e todos os riscos da respectiva indústria, nas Mútuas das Pescas, sendo para este fim autorizadas as mencionadas Mútuas a explorar os necessários ramos de seguro.

DO BACALHAU, 1.º — Chama a atenção do Estado sobre a necessidade da existência dum barco oceanográfico para estudo científico da economia do mar, que possa na época apropriada deslocar-se às regiões da Terra Nova e Groenlândia e estudar os melhores locais para a pesca do bacalhau. Que seja o Gabinete de Estudos das Pescas, enquanto não existir o barco oceanográfico, em colaboração com os navios bacalhoeiros e navio-apoio a promover a execução dos reconhecimentos oceanográficos e ictiológicos, tanto quanto possível integrado no conjunto internacional, para fornecer aos capitães-pescadores bacalhoeiros indicações dos locais piscosos. **2.º** — Lembrar a conveniência de fomentar o desenvolvimento da secagem artificial do bacalhau no nosso País, dadas as necessidades do mercado interno e os melhoramentos técnicos da indústria. **3.º** — Solicitar que os navios de pesca do bacalhau possam pescar até cerca de 75 por cento das necessidades do mercado interno, reservando-se os restantes 25 por cento para as importações.

DA SARDINHA, 1.º — Recomendar que um dos primeiros e principais trabalhos a atribuir ao Instituto de Biologia Marítima seja o estudo das razões de ordem biológica que têm influência nas crises da sardinha. **2.º** — Pedir ao Governo que sejam atribuídos os meios necessários ao Instituto de Zoologia, à Estação de Zoologia Marítima da Universidade do Porto, para procederem a estudos relacionados com a biologia da sardinha, em íntima cooperação daqueles estabelecimentos, com o recém-criado Instituto de Biologia Marítima.

DO ARRASTO, 1.º — Que se impõe como indispensável a aquisição de um navio de tipo adequado para

o exercício regular e permanente de estudos piscatórios, pesquisa de pesqueiros, escola de pessoal pescador e assistência à pesca do Alto. **2.º** — Que é necessário encarar o estudo de um tipo de navio da pesca de arrasto, com maior capacidade de carga, maior velocidade horária e autonomia do que os actuais, de forma a assegurar uma exploração eficiente em zonas de pesca cuja distância poderá vir a ser de 2.000 e mais milhas, dotados de aparelhagem moderna de navegação e com fins piscatórios visando a mais breve localização dos pesqueiros e a redução do tempo de permanência nele; porém, na sua concepção, deverá considerar-se que as respectivas características assegurem uma económica exploração. **3.º** — Que se deve destacar um ou dois dos nossos arrastões de pesca do Alto, para efectuar intensas pesquisas de novos pesqueiros, nos mares de Cabo Branco e mais para o Sul. **4.º** — Que apresentando-se a produção suficiente para as actuais possibilidades de compra do País e presente nível da vida, solicitar que a renovação da frota prossiga mas cautelosamente na medida que os abates dos navios ou o aumento do consumo a justifiquem. **5.º** — Solicitar do Governo que atendendo à reconhecida benéfica actuação dos Postos Reguladores da venda de peixe, sejam estes mantidos e aumentando o seu número, tanto na Capital como nas Províncias, dotando-se o Serviço de Abastecimento de Peixe ao País, com os meios materiais que lhe permitam actuar com eficiência e de forma a que num futuro próximo seja alargada a sua acção, não só no respeitante ao fornecimento dos referidos Postos, mas ainda ao directo abastecimento de retalhistas da Província.

DO ATUM E SIMILARES, 1.º — Sugerir que a Comissão Central de Pescarias, e representantes do Grémio dos Armadores da Pesca da Sardinha e dos armadores do atum, em conjunto fixem de comum acordo as zonas de resguardo para as armadas do atum e exercício de pesca, a apresentar ao Governo para a solução definitiva antes do início da

próxima campanha. 2.º — Que se peça ao Governo que nos meses de Maio e Agosto deve a fiscalização na Costa Algarvia ser efectuada por duas vedetas, em cruzeiro, uma na zona de barlavento e outra na de sotavento. 3.º — Que o atum importado, nunca em circunstância alguma, pague menos tributação do que paga o atum pescado em águas nacionais. 4.º — Que a exemplo do estabelecido no decreto-lei 26:777, de Julho de 1936, e nas circulares do Instituto Português de Conservas de Peixe, as latas fabricadas para o atum pescado na costa algarvia tenham inscrito a designação «Fabricado em Portugal — Atum do Algarve» e nas restantes a designação: «Atum — Fabricado em Portugal». 5.º — Solicitar que as experiências efectuadas sobre a pesca dos escombrideos na nossa Costa, por embarcações armadas para esse efeito, prossigam e sejam superiormente auxiliadas, tendo em atenção um novo e rendoso possível emprego da nossa actividade piscatória, especialmente em épocas de crise, ou de parcial paralisação das artes de pesca da sardinha.

DE MOLUSCOS, CRUSTACEOS E MARISCOS. 1.º — Solicitar do Governo que, atendendo à importância que a pesca da lagosta exótica poderá vir a representar para o País, especialmente por motivos da sua exportação, sejam concedidas facilidades para a sua pesca e comércio, quer vivas, congeladas, inteiras ou em partes, devendo as mesmas poder ser pescadas por qualquer tipo de navios de pesca tanto exercendo essa pesca como actividade subsidiária ou principal. 2.º — Solicitar que reunido num único instrumento legal, a fragmentária e desactualizada legislação sobre crustáceos e moluscos comestíveis, de forma a ser aumentada a sua produção e melhorada a sua salubridade, por uma comissão onde estejam suficientemente representadas as entidades administrativas, técnicas, económicas e científicas que com o assunto tenham ligação.

Este desejo não deverá, porém, impedir que o assunto, dada a sua importância e possibilidades sobre

os pontos de vista alimentar e de exportação, seja devidamente considerado pela Comissão de Estudos, a eleger por este Congresso.

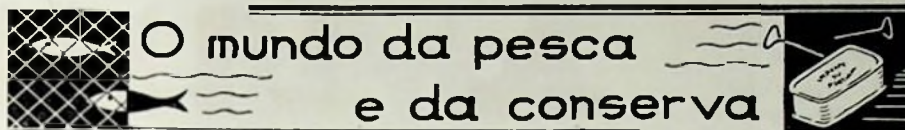
SONDAS. 1.º — Para que se obtenham melhores resultados com a aplicação da sonda ultra-sónica e com o fim de tornar a sua aquisição mais acessível, sugerir que se dotem as Escolas Elementares de Pesca de Matosinhos e de Tavira com a aparelhagem necessária para a prática dos seus alunos e se isentem de direitos de importação as sondas ultra-sonoras a instalar a bordo dos barcos da pesca da sardinha.

LEIS DA PESCA. 1.º — Solicitar do Governo que, considerando os elevadíssimos encargos que oneram as indústrias das pescas, referente a taxas e impostos que sobre a mesma incidem; e considerando que tal estado de coisas contribuindo para aumentar o custo da exploração se reflectirá no preço do pescado; urgentemente providencie no sentido de serem esses encargos reduzidos, o que se considera de que seria de elevado alcance para a prosperidade das pescas. 2.º — Solicitar do Governo que se mantenha a legislação actual sobre a pesca de arrasto na costa continental portuguesa, excepto na parte referente às penalidades máximas impostas a armadores e pescadores pelo decreto n.º 37.864, as quais não devem ser superiores a dois anos, de forma a que se não agrave mais a já precária situação em que se encontram os armadores e pescadores portugueses da pesca de anzol e das pequenas artes da costa continental portuguesa. 3.º — Pedir ao Governo, por se considerar possível e de maior conveniência que procure estabelecer com brevidade um entendimento com a Espanha, a fim de se regular, por acordo, a defesa dos pesqueiros da costa Atlântica, evitando-se a sua total destruição.

DAS PESCAS COLONIAIS

Nesta matéria o Congresso resolve: 1.º — Solicitar a atenção do Governo para o enquadramento de todas as actividades relacionadas

com a pesca numa política económica e Imperial. 2.º — Recomendar a criação dum organismo de coordenação económica em Angola, para o conjunto das actividades da pesca e das indústrias suas derivadas, ao qual sejam atribuídas funções de coordenação, orientação e fiscalização, deixando, porém, à livre iniciativa das empresas o desempenho integral das operações de comércio. 3.º — Que se impulse a colonização étnica do litoral angolano, reservando as actividades da pesca, e das indústrias derivadas, pelo estímulo, à constituição de pequenas empresas e criação dos elementos que permitam a instalação e fixação de colonos europeus, por forma a utilizar os seus descendentes na formação de trabalhadores especializados daquelas actividades. 4.º — Aconselhar o estudo técnico-económico da produção e do consumo dos produtos da pesca e das indústrias derivadas — no sentido de aumentar o rendimento, a produtividade e a extensão das actividades — dos seus métodos de industrialização dos processos racionais de utilização e das formas mais económicas de embalagem; transporte e conservação. 5.º — Aconselhar, também, o estudo científico e técnico da pesca — de peixes, moluscos e crustáceos — no Ultramar português, com vista à regulamentação do seu exercício e ao aproveitamento mais racional e económico dos produtos e sub-produtos. 6.º — Que se desenvolva a organização do crédito, a curto e a longo prazo, principalmente nos casos em que o interesse da colonização étnica o recomende. 7.º — Que se estimule a especialização profissional do indígena angolano, quando se dedique à vida da pesca ou às indústrias dela derivadas concedendo-lhe até Estatuto próprio, a exemplo do que em Moçambique se fez em relação ao indígena agricultor. 8.º — Que se adopte política tributária e aduaneira estimulante da formação de empresas de pesca e indústrias suas derivadas e fomenta o intercâmbio entre a Metrópole e o Ultramar, deste entre si, e com os mercados externos.



O mundo da pesca e da conserva

«Markol»

É o nome que os noruegueses dão ao óleo de cobertura que utilizam nas suas conservas de «brislíng» e «sild» e que é preparado à base do óleo de arenque.

Antes da guerra, a totalidade da sua produção de conservas de «brislíng» era fabricada com azeite de oliveira. Posteriormente, o elevado preço deste e a dificuldade da sua aquisição, levaram os técnicos noruegueses a estudar a sua substituição. O «Markol», óleo limpo, inodoro e insípido, foi o resultado prático desses estudos.

As latas cobertas com este óleo foram rapidamente aceites em todos os mercados mundiais e o «Markol» permite hoje aos industriais noruegueses exportarem as suas conservas a preços razoáveis, muito mais baixos do que as fabricadas com azeite.

Pesca com auxílio do helicóptero

Um barco americano, do porto californiano de San Diego, de nome *Espírito Santo*, pertencente a um luso-americano, criou ultimamente um precedente que segundo certos técnicos contribuirá para revolucionar a técnica da pesca.

Trata-se do emprego de um helicóptero a bordo deste barco da pesca do atum.

Este helicóptero está equipado com uma cabina fechada, dois grandes flutuadores e com um aparelho de rádio que lhe permite manter uma comunicação constante com o barco. O aparelho pode aterrar e descolar de uma plataforma de 6,10 m. por 6,10 m. situada à pôpa do navio.

A localização dos cardumes de peixes pelo ar já se praticava graças ao emprego de pequenos aviões, mas os helicópteros têm sobre estes a grande vantagem da sua manobrabilidade. Uma vez no ar pode diminuir

a sua velocidade, descer até à altura que for conveniente, virar de todos os lados, parar, recuar e manobrar até que a visibilidade máxima seja obtida e que o piloto possa determinar a importância do banco de peixes e o tamanho destes.

Entre 80 e 400 metros de altura os cardumes são visíveis a grandes distâncias por vezes até 25 milhas.

Indústria de conservas de peixe belga

As fábricas de conservas de peixe belgas ocupam-se essencialmente do fabrico de arenques e sprats e a sua actividade é alimentada em grande parte pela exportação. Esta, depois de ter sofrido uma quebra acentuada em relação a antes da guerra (1.381.000 quilos em 1938 contra somente 460.000 quilos em 1947) está a reconstituir-se lentamente, graças em parte à reconquista parcial do seu mercado principal, a Alemanha ocidental.

Em 1949 as exportações de conservas de peixe atingiram 774.000 quilos dos quais 241.000 seguiram para a Alemanha bizonal, contra 450.000 quilos, em 1938.

Pesca e conservas no Marrocos espanhol

As costas da zona marroquina espanhola, embora de grande extensão, quer na sua frente Atlântica ou Mediterrânica, só possui raros abrigos naturais que possam servir de refúgio aos barcos de pesca. Consequentemente esta que praticamente não existia antes de se estabelecer o Protectorado espanhol, pouco se tem desenvolvido. O seu total nos principais portos, Melilla, Ceuta e La Zona, é de cerca de 30.000 toneladas anuais. É sobretudo formada

pelo atum, bonito, melva e sardinha. As artes de pesca usadas são as armações. O número das fábricas actualmente existente é de 21, sendo 7 de conservas em mólhos e 14 de salgas.

Aperfeiçoamentos nas conservas norueguesas

O laboratório em Stavanger da indústria de conservas de peixe norueguesa registou nos E. U. A. e noutros países uma patente de um método para melhorar o sabor da conserva de arenque.

O pH na carne do peixe é ajustado a cerca de 6 e um agente redutor que pode ser um sulfito, bióxido de enxofre, etc. é adicionado em quantidades de cerca de 0,40 % durante a salmoura ou fumagem.

Instalação para cozimento das sardinhas dentro da lata por meio de raios infra-vermelhos

Depois dos novos processos de tratamento contínuo das sardinhas na lata, introduzidos recentemente em França e em Marrocos pela International Machinery Corporation e pela firma Mather & Platt, um construtor alemão de Bremershaven teria desenvolvido uma nova instalação automática baseada sobre o mesmo princípio, mas que se distingue pelo modo de cozimento.

Este é efectuado na nova máquina pelos raios infra-vermelhos e não a vapor ou ar quente. As sardinhas lavadas, salgadas e preparadas, são metidas definitivamente nas latas que, abertas, são introduzidas na máquina onde o peixe sofre o cozimento e a secagem por meio dos raios infra-vermelhos, o escorrimento e recebe o azeite. À saída da máquina as latas estão prontas para serem cravadas e esterilizadas. O preço do custo do tratamento pelo novo processo seria reduzido de 30 a 35 % em relação aos processos clássicos de cozimento pelo azeite ou a vapor.

Já aqui nas páginas da nossa revista tivemos a oportunidade de nos referir às principais vantagens do cozedor de sardinha I. M. C. construído pela firma belga International Machinery Corporation S. A. O artigo que agora publicamos inserto no «L'Officiel de la Conserve» e que transcrevemos por amável deferência do seu autor, o sr. G. Roskis, Chefe dos Serviços de Documentação do Instituto Nacional da Conserve de França, completa as informações que então demos com uma descrição pormenorizada das características do aparelho e do seu funcionamento que julgamos de interesse para os nossos leitores.

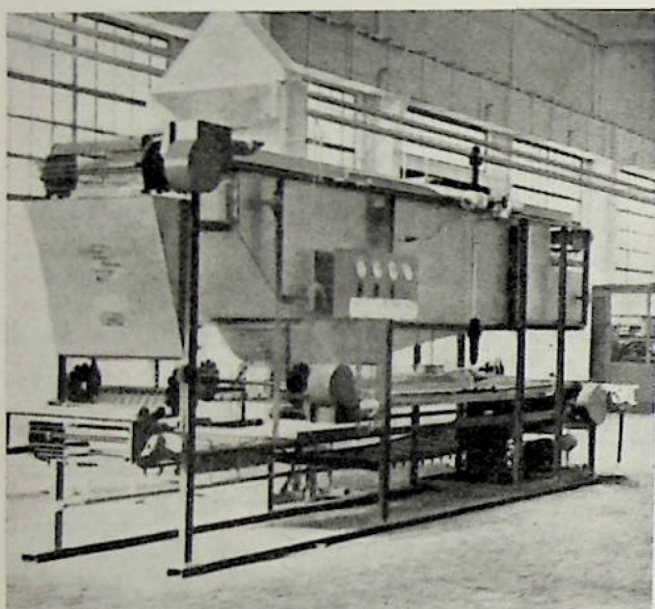


Fig. 1 — Vista de conjunto do cozedor automático de sardinhas I. M. C. — 330 (modelo 1950)

Em fins de Agosto de 1950 realizou-se na presença de numerosos conserveiros uma demonstração dos novos aparelhos automáticos «IMC-330» para o tratamento da Sardinha, instalados recentemente em duas fábricas de conserva de peixe na Bretanha. O «IMC-330» constitui sem qualquer dúvida uma das realizações mais notáveis no domínio do equipamento mecânico moderno da indústria de conservas em geral e das conservas pelo processo Appert em particular. Sabe-se que, contrariamente ao que tinha sido realizado nos outros ramos da indústria da conserva, a mecanização do equipamento das conservas de peixe não tinha feito, no decorrer dos últimos anos, senão progressos secundários, em grande parte devido a que os métodos clássicos de fabricação se prestavam muito mal a uma organização racional, contínua e automática da produção. Seria demasiado longo evocar aqui as diversas soluções propostas para a modernização do equipamento e a racionalização das

A LINHA PARA A FABRICAÇÃO DAS

técnicas de trabalho nas conservas de peixe e particularmente de sardinha.

Assinalemos somente que uma das soluções modernas que parece adquirir as simpatias dos industriais é o tratamento da sardinha na lata, que consiste em proceder às operações de cozimento e de secagem depois do enlatamento no estado de crú, precedido este por algumas operações preliminares de preparação, como o descabeçar, a evisceração, a lavagem, etc.

A ideia do tratamento dos peixes na lata tem tentado os técnicos desde há muitos anos. Ensaios efectuados entre 1930-1934 na Califórnia com espécies de peixes muito mais robustos quanto à sua contestura e menos delicados sob o ponto de vista gustativo de que a sardinha, não deram os resultados esperados, mas chegou-se mais tarde a conseguir o aperfeiçoamento dos processos de tratamento de peixes depois do enlatamento em crú que são correntemente utilizados na Califórnia para os produtos do tipo «pilchard» e em Bologne-sur-Mer, em França, para as conservas do tipo «arenque em tomate». Contudo, o estudo do problema foi retomado em França sobre bases novas, pouco depois da guerra, pelo sr. H. Chefstel, director do Laboratório de Investigações dos Estabelecimentos Carnaud, e terminou pela concepção e execução do IMC-330.

É fácil reconhecer que o tratamento de um peixe tão frágil como a sardinha depois do enlatamento a crú, representa vantagens evidentes sob o ponto de vista de apresentação do produto, melhor utilização da matéria

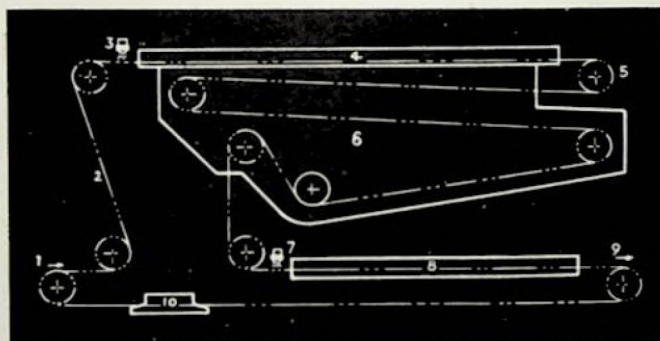


Fig. 2 — Esquema do princípio de funcionamento

prima, economia de manipulação, de energia térmica e mecânica, etc. Por outro lado, esta solução parecia ser a única que podia permitir uma automatização desenvolvida das operações industriais de conserva. Contudo, a

LA IMC

CONSERVAS DE SARDINHA

transposição da ideia para o plano prático esbarrou com dificuldades consideráveis cuja solução exigiu longos estudos teóricos e experimentais, principalmente sobre o problema de cozimento-secagem da sardinha.

Dois sistemas distintos foram propostos nos últimos anos em França para o trabalho automático do peixe na lata. Um deles é o sistema IMC que, sob o ponto de vista solução do problema da manipulação, automação das operações e controlo do seu funcionamento, apresenta méritos incontestáveis.

Como na maior parte dos processos recentes, a fritura clássica em azeite é substituída no IMC-330 por um précozimento a vapor seguido de um cozimento-secagem a ar quente. O précozimento a vapor efectua-se com o peixe mergulhado em salmoura. Esta operação preliminar facilita a penetração homogénea da salmoura e do calor no interior dos tecidos, uma ligeira coagulação dos prótidos (para evitar a colagem da massa) e um princípio de exsudação da gordura dos peixes.

Este tratamento moderado parece respeitar, na medida do possível, a contextura natural dos tecidos celulares da carne, cuja desnaturação ameaçaria de se opôr pela continuação à evacuação da humidade e das matérias gordas do interior para o exterior. É em suma um tratamento preliminar destinado a preparar o produto para as condições de tratamento térmico muito mais enérgicas que sobrevêm no momento do cozimento-secagem a ar quente.

Este último tem por fim eliminar a água e as matérias gordas do peixe e provocar um cozimento homogéneo em toda a massa que conferirá ao produto a qualidade gustativa procurada nas sardinhas em conserva.

Características do aparelho e o seu funcionamento

O IMC-330 (fig. 1) é formado por um conjunto mecânico disposto numa só unidade que ocupa relativamente pouco espaço. É constituído por 3 secções essenciais dispostas em forma de tuncéis sobrepostos: 1) um précozedor a vapor, 2) um cozedor-secador a ar quente, 3) um préaquecedor a vapor. A sua ligação é assegurada por uma cadeia sem fim de concepção especial que faz passar em contínuo o produto enlatado de uma secção para outra. Cada secção do aparelho é munida de sistemas de regulação e de controlo autónomos e automáticos (temperatura, pressão de vapor) centralizados sobre um quadro onde se encontram igualmente

os órgãos principais de comando. A cadeia de transporte é comandada por motor com mudança de velocidade.

Depois de darem entrada na fábrica e da lavagem habitual, as sardinhas são descabeçadas e evisceradas, lavadas eventualmente por imersão rápida em cabazes na água ou numa salmoura leve e transportadas para as mesas de enlatamento. Foi preparada uma mesa de enlatamento composta de um sistema de tapetes rolantes, especialmente estudada para racionalizar as operações manuais. Sobre esta mesa são efectuadas as operações preliminares seguintes:

- 1 — Lubrificação automática do interior das latas por pulverização de óleo indispensável para evitar a aderência do peixe às paredes.

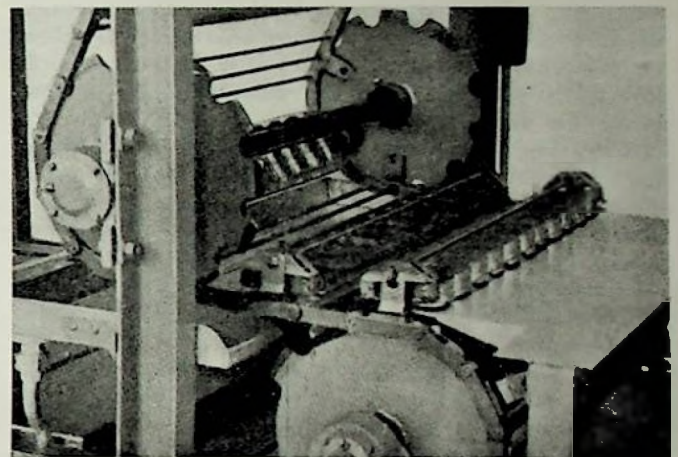


Fig. 3 — Fixação e entrada no aparelho das latas cobertas pelo prato perfurado

- 2 — Escorrimento automático de uma quantidade determinada de salmoura.
- 3 — Enlatamento manual do peixe. Note-se que este enlatamento é definitivo e que é necessário, portanto, dar uma disposição cuidada ao produto.

As latas contendo o peixe em salmoura são levadas para a plataforma de carga onde são agrupadas em séries de, por exemplo, 11 latas de formato 1/4 clube



Fig. 4 — Disposição das latas para serem carregadas no I. M. C. — 430

30^{mm} e cobertas de um prato perfurado. Cada série está ligada à cadeia por um dispositivo especial montado sobre as duas extremidades da haste central do prato perfurado. A partir deste momento começa o ciclo de trata-

mento contínuo e inteiramente automático, apresentado esquematicamente no croquis da fig. 2.

Cada série de latas ligada à cadeia é introduzida no aparelho em (1) e percorre o trajecto (2), em que as latas são escorridas da primeira salmoura graças à posição inclinada que tomam durante o percurso; com a salmoura são assim eliminados os restos de sangue e de impurezas que ela contém. As latas sobem em seguida para a rampa da salmoura (3) onde elas retomam a posição horizontal e recebem automaticamente pelas torneiras dispostas convenientemente uma quantidade regulada de salmoura de densidade determinada, extraída de um reservatório por meio de uma bomba. No seu percurso ulterior, as latas passam através do précozedor a vapor (4), donde ao sair em (5) são emborcadas e escorridas, entram em posição invertida no cozedor-secador de ar quente (6) constituído por uma série de tuneis, onde as latas efectuam primeiro um trajecto em posição invertida, depois um outro em posição normal e finalmente um terceiro em posição invertida. O conjunto favorece um escorrimento tão prolongado quanto possível dos elementos líquidos (gorduras e óleo de peixe) antes de deixar o forno. As operações seguintes são a lubrificação automática das latas em (7) por uma rampa de torneiras de azeite de cobertura (rampa análoga à da salmoura), depois a passagem para o préaquecedor (8) e o desligamento automático dos pratos perfurados da cadeia em (9). As latas libertadas são dirigidas para a cravadeira, os pratos perfurados são enviados para o lugar da carga; a cadeia vazia continua o seu percurso para o lugar da carga e antes de chegar ao seu ponto de partida e de recomeçar o ciclo operatório, é submetida a uma operação de limpeza automática por meio de brochas e jactos de vapor no lugar da limpeza.

Características particulares do aparelho

Quando se estuda de mais de perto os diferentes elementos do IMC-330 em funcionamento, não se pode deixar de notar a grande facilidade de movimento da máquina e os cuidados que houve nas menores minúcias da sua concepção e realização mecânica.

O aparelho é construído de aço inoxidável de acabamento cuidado. Na sua execução perfeita, os modelos industriais postos ultimamente em serviço sofreram ainda desenvolvimentos e aperfeiçoamentos interessantes tendo em vista uma adaptação racional ao trabalho industrial de grande rendimento.

Uma simples comparação entre o modelo de 1947 e os recentes modelos industriais basta para se fazer uma ideia da evolução que o IMC-330 tem conhecido no curso da sua existência ainda relativamente breve. É além disso muito provável que outros aperfeiçoamentos venham a realizar-se sobre pontos de minúcia para adaptar o aparelho a todas as condições particulares. Alguns elementos merecem uma menção especial:

a) O forno de ar quente é servido por um radiador a mazout (de 100.000 calorías) de regularização auto-

mática por órgãos eléctricos. Do gerador, o ar quente é repellido para dentro do forno de cozimento-secagem por meio de um ventilador poderoso, permitindo atingir facilmente no interior do forno temperaturas de 100 a 250° C uniformemente repartidas no recinto do cozimento. Por outro lado, todas as secções de tratamento térmico do aparelho são calorífugas para evitar perdas de calor incómodas para a oficina e prejudiciais para o tratamento.

b) Os gases e vapores libertados no aparelho durante as operações são aspirados por um sistema centralizado e evacuados para o exterior da oficina.

O escoamento dos líquidos no interior do aparelho (águas de condensação, gorduras e óleos de peixe, excesso de azeite de cobertura) é igualmente orientado graças a um sistema de condutas de evacuação por gravidade permitindo efectuar uma recuperação separada.

c) Um aperfeiçoamento tão simples como engenhoso é realizado no túnel de préaquecimento a vapor (8). Este, aquecido por serpentinas a vapor perfuradas, apresenta a particularidade de comportar um duplo tecto percorrido pelo vapor, mantido graças a um regulador de pressão a uma temperatura suficiente para impedir toda a condensação sobre as paredes interiores do préaquecedor e portanto qualquer queda de gotas de água dentro das latas.

d) São previstos dispositivos de segurança para as rampas de fornecimento de salmoura e de azeite (3,7). Com efeito, as bombas de pistão que alimentam as torneiras são comandadas por um sistema de «camas» montadas sobre as bordas dos pratos perfurados ligados à cadeia. Outros dispositivos de segurança eléctricos e mecânicos são além disso previstos em todos os sectores principais da máquina para evitar qualquer acidente. Enfim, os instrumentos de comando, controlo e de regulação automática permitem uma fiscalização perfeita do funcionamento da instalação.

Uma das características muito especiais do IMC-330 é o pouco espaço que ocupa a instalação (comprimento: 750 cm., largura: 250 cm., altura: 315 cm.) em relação à sua capacidade de tratamento. O seu rendimento efectivo é da ordem de 50 latas 1/4 clube 30 mm. por minuto, seja 30 caixas/hora. Nenhuma outra instalação existente oferece esta vantagem de «descongestão» das fábricas de tratamento de peixe, que favorece as condições de trabalho e facilita indiscutivelmente a manutenção das oficinas num estado de limpeza desejável.

Um outro ponto importante para a higiene de fabricação deriva do facto que depois do enlatamento é eliminado todo o contacto do peixe com as mãos do pessoal e portanto afastada toda a recontaminação do produto no decorrer do tratamento. Este faz-se com efeito ao abrigo de agentes exteriores de infecção e a temperaturas que excluem qualquer proliferação microbiana. Por outro lado, a duração de estada do produto no aparelho é relativamente breve: menos de uma hora (cerca de 58 minutos) é necessária a cada série de latas (1/4 clube 30 mm.) para efectuar o ciclo de tratamento desde

o carregamento até à cravação. As latas chegam às cravadeiras a uma temperatura da ordem de 75-80° C. condição extremamente satisfatória para suprimir os esforços mecânicos sobre as cravações durante a esterilização e o arrefecimento das latas; condições igualmente favoráveis para a conservação do produto, visto que graças ao pré-aquecimento activado todos os gases incondensáveis e mais particularmente o ar, são praticamente eliminados das latas. A própria penetração do calor durante a esterilização encontra-se favorecida nestas condições de trabalho, pois que o peixe depois do primeiro cozimento não sofre arrefecimento importante no aparelho. Assim pode-se verificar que os industriais esterilizam o produto tratado no IMC a 108° C. (em vez de 115° C. indicados nas tabelas oficiais de esterilização). Há portanto uma economia suplementar de energia térmica.

As manipulações em relação às linhas clássicas de fabricação de sardinhas pelo processo Appert são consideravelmente reduzidas. Os construtores avaliam a economia de manipulações realizadas pela linha IMC em cerca de 50 %. Não existe ainda sobre este ponto qualquer número estatístico, mas é muito provável que os cálculos dos construtores estejam próximo da realidade, sobretudo se se tomar em conta as numerosas manipulações que as técnicas clássicas exigem para as operações de tratamento dos produtos e a conservação do material (grelhas, carros, balancês e outro equipamento) e se se tomar cuidado de organizar racionalmente as operações preliminares e ulteriores do tratamento mecânico. Por outro lado os esforços para mecanizar os princípios e fins de linha na indústria das sardinhas parecem estar em boa via de realização, e é provável que desenvolvimentos interessantes venham a dar-se num futuro não muito afastado. A conservação da IMC-330 é relativamente simples, mas concebe-se facilmente que a conservação de uma instalação mecânica deste género exige alguns cuidados particulares. Parece que os construtores notaram certas dificuldades de ordem secundária que se apresentaram na altura das operações de limpeza e de conservação nos primeiros modelos do IMC-330.

Nos aparelhos de construção mais recente, portas de inspecção dispostas em vários lugares facilitam o acesso a todas as partes essenciais do aparelho e tornam assim estas operações mais fáceis.

Obtêm-se igualmente economias sensíveis no consumo de energia térmica e mecânica. O aparelho é comandado por um motor de 6 CV. O consumo de vapor é da ordem de 100 quilogramas/hora e o de *mazout*, de 10 a 15 quilogramas/hora.

Uma outra vantagem é a possibilidade de tratar as sardinhas de qualquer «moule» em qualquer formato de latas normalizadas. A passagem de um formato a outro só requer algumas adaptações de pormenor. Além disso, outros peixes fora as sardinhas podem ser tratados vantajosamente no IMC-330, por exemplo, cavalas, carapaus, *sprats*, pequenos arenques, etc. As possibilidades de aplicação do IMC-330 são portanto numerosas para uma

gama assaz grande de produtos da pesca, mediante alguns acabamentos secundários na técnica do tratamento.

Como todo o sistema de tratamento mecânico, a linha IMC comporta alguns inconvenientes aliás inerentes a todo o método de automatização e de racionalização da produção. Censuram a este sobretudo o eliminar em grande parte a intervenção do factor humano indispensável à boa qualidade organolética dos produtos no processo de tratamento.

Esta censura só em parte é verdadeira. Como já o salientou um conserveiro cuja competência não oferece dúvidas, a linha IMC permite, mesmo a uma pessoa não experiente, fabricar produtos de qualidade corrente. O comércio experimentado saberá portanto, muito melhor ainda tirar proveito das vantagens do aparelho para fabricar produtos de qualidade irrepreensível, adaptando as modalidades operatórias ao estado da matéria prima segundo a qualidade do produto que se desejar obter.

Censura-se por outro lado que os produtos tratados pela linha IMC não igualem em qualidade gustativa a sardinha preparada pela fritura clássica em azeite.

É ainda uma crítica que fica sujeita a reservas se se quiser examinar objectivamente o conjunto do problema da indústria da conserva à luz dos factores técnicos e económicos reunidos. É incontestável, e sobre este ponto todos os técnicos parecem estar perfeitamente de acordo, que a fritura em azeite continua a ser o melhor método quando se trata de fabricação de produtos de qualidade gustativa muito fina. É necessário ainda que o tratamento se efectue em condições particularmente cuidadas e fiscalizadas, desde a escolha e a preparação da matéria prima, através das mudanças frequentes dos azeites de cobertura sujos, até à inspecção e à escolha rigorosa do produto cozido antes do enlatamento. Estas condições prestam-se mal à mecanização e à racionalização da produção, afastam «à priori» o sistema de tratamento «na lata» e conduzem na conjuntura actual do mercado o preço de custo a um nível inabordável para a grande massa dos consumidores.

O método de tratamento do peixe depois do enlatamento a cru não pretende de forma alguma substituir-se à fritura clássica em azeite que guarda todos os seus trunfos para a fabricação de produtos «extra» ou produtos «de luxo» que merecem efectivamente esta classificação.

Em compensação, quando se trata de produção de grande rendimento de produtos de boa qualidade standard, parece que entre os processos novos, um lugar de escolha seria dado ao método de tratamento «na lata» posto em execução pelo IMC.

Pode-se presumir que as tendências futuras na indústria de conservas de sardinhas desenvolver-se-ão provavelmente neste sentido, a saber: uma produção de qualidade superior pelo método clássico de fritura em azeite ao lado de fabricações maciças de produtos standard de qualidade normalizada por um dos novos métodos de tratamento contínuo.

Um inconveniente muito mais sério do método de

tratamento «na lata» parece porém existir na dificuldade de tratamento de pequenos peixes, sem escamas.

Com efeito, tais peixes têm tendência de «colar» e aglomerarem-se em massa. Isto prejudica especialmente a apresentação definitiva do produto. Estão em curso tentativas para eliminar este inconveniente. Segundo ensaios efectuados na Noruega, uma breve imersão prévia (3 minutos) do peixe na água ligeiramente acidulada (3 % de vinagre) eliminaria a tendência à «colagem».

Para ser completo convém finalmente mencionar um outro inconveniente de menor importância. É o encolhimento da carne do peixe sob o efeito do cozimento, enquanto que as espinhas conservam o seu comprimento inicial e ultrapassam por conseguinte a carne. Este inconveniente é comum a todas as técnicas de cozimento a vapor ou a ar quente. Contudo, torna-se mais incómodo para os métodos de enlatamento a cru, pois que estes não comportam paragem depois do cozimento como é o caso dos peixes cozidos em grelhas ou dispositivos análogos. No caso do IMC-330 verificou-se que há com efeito encolhimento da carne depois do précozimento a vapor (90-92° C) mas que em seguida, quando se faz o cozimento-secagem ao forno (165-180° C) o inconveniente é atenuado numa medida muito apreciável, visto

que a carne retoma um pouco o seu comprimento inicial.

Actualmente e apesar do tempo relativamente curto decorrido depois da sua conclusão definitiva, o IMC-330 parece ter conhecido um grande sucesso junto dos conserveiros franceses e estrangeiros.

Uma dúzia de aparelhos estão em serviço em Marrocos, 3 acabam de ser instalados e trabalham a pleno rendimento na Bretanha e finalmente alguns exemplares funcionam no estrangeiro para peixes diferentes da sardinha.

Terminaram também presentemente os estudos para a construção de um aparelho idêntico em princípio mas de rendimento quadruplicado.

Este novo tipo designado por IMC-430 cuja construção em série já começou, permitirá uma produção de 200 latas (1/4 clube 30 mm.) por minuto e ocupa um espaço ligeiramente superior em largura (300 cm.), um pouco mais do que o dobro em comprimento (1.530 cm.) e possui a mesma altura. O seu consumo em energia mecânica e térmica seria aproximadamente o dobro do IMC-330. O IMC-430 distingue-se-a principalmente deste último pelas séries de latas em carga que serão constituídas por duas fileiras de 17 latas (portanto 34 latas 1/4 clube 30) cobertas por um prato perfurado.

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

AGENTES IMPORT EXPORT



SCANDINAVIAN
EXPORT CO. INC.
MARTENSGATAN, 11
MALMOE - SUÉCIA

Telegramas : Canningco Malmoe

Sub-agentes em toda a Escandinávia

CONSERVAS DE PEIXE

Origem e evolução no distrito de Moçâmedes

(Continuação do n.º anterior)

3.ª — Esterilização:

Embora sumariamente, não quero deixar de fazer algumas referências ao precursor deste sistema de conservação dos alimentos, descrevendo depois os fenómenos que presidem à penetração e distribuição do calor no interior de uma lata, durante a esterilização do produto em autoclaves.

Como sabemos o sistema industrial de conservação de peixe, a que nos estamos referindo, baseia-se no processo Appert, ou seja a conservação dos alimentos pelo calor.

Este processo foi pela primeira vez descrito em 1811 sob o título «A arte de conservar durante muitos anos todas as substâncias animais e vegetais».

A primeira patente de caldeira para esterilização em banho-maria concentrado, foi registado em França em 27 de Dezembro de 1852, por Chevallier e Appert, sendo este aparelho já munido de um manómetro.

Mais tarde aparecem as primeiras autoclaves, que deram grande incremento à indústria conserveira.

Nicolas Appert — cozinheiro-pasteleiro em Paris —, baseado num método empírico de esterilização naquela época, teve de Pasteur, 60 anos mais tarde, referências tão honrosas como se tivesse sido um verdadeiro cientista.

A esterilização das conservas constituiu uma operação verdadeiramente científica, embora industrialmente seja apenas considerada sob o aspecto prático, dada a impossibilidade de em cada caso conhecer, prévia e rigorosamente, o teor bacteriológico do produto a esterilizar.

Os factores — grau ou ponto de esterilização — e tempo de actuação do calor — duração do aquecimento — devem ser coordenados

por forma a se obter o fim desejado sem que as propriedades organoléticas do produto a esterilizar sejam alteradas.

A experiência tem demonstrado que o gosto das conservas é profundamente modificado, bem como a sua digestibilidade, se a temperatura ou tempo de actuação do calor vão além dos limites convenientes. Por outro lado, o produto não ficará estéril se a temperatura óptima for desprezada, bem como o tempo necessário para que esta atinja todo o conteúdo da lata, o mesmo é dizer o centro do produto a esterilizar.

Neste último caso o resultado é sobejamente conhecido na prática corrente e, por isso, o condutor da autoclave prefere quase sempre pecar por excesso. Então dá-se a hidrólise química do produto, pondo-se em liberdade uma certa quantidade de NH₃ e de H₂S, com produção de anidrido carbónico.

Na prática, quer pelo cheiro amoniacal quer pela cor escura que o produto toma na parte que fica em contacto com a camada de estanho puro da folha de Flandres (excessivamente atacada pelo calor) podem tirar-se conclusões seguras sobre a existência dos elementos referidos. Contudo, a determinação do coeficiente amoniacal da conserva tem neste caso especial importância, pois é sabido que este vai aumentando com o excessivo grau e tempo de esterilização.

É necessário que estes dois factores, embora variáveis para cada tipo de conserva a esterilizar, capacidade da lata, natureza do líquido de cobertura, etc., sejam constantes para cada caso. Devem conhecer-se os fenómenos físicos que presidem à

propagação do calor no interior da lata a esterilizar.

Esta faz-se por condução de molécula e por correntes térmicas de convexão estabelecidas entre o líquido de cobertura.

A propagação do calor por convecção tem tal importância que as modernas autoclaves são providas de dispositivos especiais que mantêm as latas em constante movimento lento, de rotação.

Há tabelas estabelecidas de acordo com a capacidade das latas, natureza dos produtos a esterilizar e respectivos líquidos ou molhos de cobertura, mas na prática corrente nem sempre é possível segui-las pois tudo depende das condições higiénicas de laboração do produto, possíveis infecções provenientes do meio, relacionadas até com o clima em que se trabalha, água de lavagem do peixe, enfim, uma série de condições inerentes à preparação, que só podem deixar de ser consideradas numa fábrica cujo trabalho é executado em instalações tão higiénicas como se fora um laboratório.

Um método prático, mas seguro, de estabelecer, em relação a cada fábrica, tais tabelas, consiste no seguinte, aconselhado por E. Hess:

«Para cada lote de conserva esterilizada fazer um registo ou boletim, inscrevendo a data, número do lote, forma das latas, número de latas do lote, hora da abertura do vapor, hora a que se fechou a válvula, hora a que a temperatura de esterilização foi atingida, registo de três ou mais leituras de temperatura e de pressão da autoclave, hora de saída das latas e método e duração do resfriamento».

Ao laboratório compete pela análise do teor bacteriológico da conserva indicar as correcções a fazer.

Todos estes elementos devem ser rigorosamente arquivados, sem o que nunca será possível obter-se uma esterilização óptima.

Após a esterilização, as latas são retiradas da autoclave, arrefecidas e «visitadas» com o fim de verificar se há latas rotas, defeituosas, etc.

Normalmente é feito lentamente,

**SCANDINAVIAN EXPORT
CO. INC.**

Vide anúncio na pág. 20

espalhando as latas em lugar apropriado, isto é, não são submetidas à acção da água de chuveiro ou de qualquer meio artificial.

A «pingagem» só é feita nas latas com capacidade superior a 25 quilos.

A limpeza e desodorização das latas é feita manualmente, havendo uma fábrica que dispõe de uma máquina em que esta operação é feita pelo vapor de água.

Depois de permanecer 15 a 20 dias em armazém, a conserva é novamente «visitada» pelo conserveiro, com o fim de verificar se há latas abauladas ou «opadas».

A preparação de conservas de

peixe ao natural, tem, nos centros industriais do distrito de Moçâmedes, grandes possibilidades no que respeita à matéria prima.

Baseado num trabalho publicado na revista «La Pêche Maritime», por Léo Hurequin, foi por nós preconizado tal sistema, com ligeiras modificações tendentes à preparação de um produto económico para as classes indígenas de Angola e colónias vizinhas.

Dos fabricos já feitos foram colhidos os melhores resultados, e por isso julgo conveniente insistir na divulgação do processo conforme passo a descrever.

(Continua)

A PESCA ELÉCTRICA

O sr. V. Chanot trata num artigo publicado em «La Pêche Maritime» deste novo método de captura de peixe que está criando uma grande curiosidade nos meios interessados.

Em que consiste este método?

A extrema sensibilidade dos peixes à corrente eléctrica é um facto conhecido desde há muito tempo e os sábios de vários países tiveram a ideia de estudar as possibilidades da sua aplicação prática à pesca. Os primeiros ensaios foram efectuados na água doce, de fraca conductibilidade, e pôde-se verificar que sob o efeito de um campo eléctrico de pouca intensidade, os peixes sofrem um estado de electrotaxia. Sobem das profundidades para a superfície, orientando os seus corpos paralelamente às linhas de força engendradas pela corrente, para se dirigirem até uma certa distância do polo positivo ou anodo onde, sob o efeito do aumento da densidade da corrente, caem num estado de atordoamento vizinho da electronarcosis, o que permite capturá-los sem grande esforço.

Ora, uma particularidade interessante é a selectividade do efeito segundo as espécies e o tamanho do peixe. Os peixes duma mesma espécie,

em virtude da sua morfologia comum, reagem num intervalo de tensão de corrente bem determinado; e, numa mesma espécie, os peixes de grandes dimensões são muito mais sensíveis à acção da corrente que os pequenos.

Variando convenientemente a tensão, pode-se agir selectivamente quer sobre a espécie, quer sobre o tamanho dos peixes que se deseja capturar.

Actualmente encara-se já a aplicação do método de pesca eléctrica no mar, cujas águas são fortemente condutoras, segundo duas técnicas diferentes.

A primeira é aplicável à captura directa dos peixes de grande tamanho, tais como o atum, a baleia e o tubarão que sofrem um efeito de electrochoque produzido pelos electrodos rebocados pelo barco ou criado a distância no momento preciso, a partir do barco, de maneira que o peixe se encontra no campo eléctrico e pode assim ser capturado vivo.

A segunda constitui um aperfeiçoamento da pesca de arrasto e consiste em utilizar a força atractiva do anodo para orientar e atrair o peixe para a entrada da rede.

Presume-se que esta técnica deve

Acordo Comercial Luso - Francês

Em 9 de Dezembro último foi assinado entre os Governos Português e Francês um novo Acordo Comercial a vigorar pelo prazo de um ano a partir de 1 de Dezembro e no qual foi estabelecido um contingente de 2.500 ton. para conservas de sardinha, igual, portanto, ao que já existia no anterior acordo.

No protocolo anexo ao Acordo esclarece-se que os contingentes que figuram nas listas de exportação e importação não têm um carácter estritamente limitativo e que os Governos se esforçarão para alargar as trocas além dos números previstos.

A França garante que serão tomadas as medidas necessárias para que as licenças de importação das conservas de sardinha referentes à primeira metade do contingente sejam dadas antes de 1 de Abril de 1951 e que as da segunda metade serão entregues antes de 1 de Agosto deste ano.

Uma Comissão Mixta, composta dos representantes dos dois Governos fiscalizará a aplicação do Acordo e terá igualmente a missão de formular todas as propostas úteis com o fim de melhorar as relações comerciais entre Portugal e a França.

permitted decuplicar o rendimento da pesca com rede, aumentando consideravelmente a captura dos peixes de grande tamanho ao impedir praticamente a fuga do peixe que se encontra no raio de acção dos electrodos.

Por outro lado, como o campo eléctrico actua igualmente em profundidade, torna-se desnecessário arrastar a rede no fundo, bastando mantê-la a uma certa distância da superfície.

MATÉRIAS PRIMAS



Produção de folha na Inglaterra

A produção de folha na Grã-Bretanha aumentou de 610.000 ton. em 1948 para 629.000 ton. em 1949. Nos primeiros oito meses de 1950, esta produção foi de 442.000 ton., o que indica que o rendimento total no ano apresentará um pequeno avanço sobre o de 1949. Os números acima mencionados incluem 38.352 ton. de folha electrolítica no ano de 1948, 61.471 ton. em 1949 e 41.963 ton. nos primeiros oito meses de 1950. Calcula-se que a produção de folha aumentará no ano de 1951.

Preços de folha americana

Espera-se que neste ano comece a ser usado nos E. U. A. um novo método para a cotação dos preços da folha. O preço da folha electrolítica será baseado no grau de 1/4 lb. com adicionais para as camadas de estanho mais pesadas, e o da folha estanhada por imersão a quente será baseado na camada de 1 1/4 lb. de estanho em vez de 1 1/2 lb. como actualmente. É dado como certo que os preços aumentarão em relação aos níveis de 1950 em virtude do custo mais elevado do estanho e do aumento dos salários na indústria do aço.

A situação da borracha

A produção mundial da borracha natural nos nove primeiros meses deste ano foi de 1.335.000 ton. e o seu consumo de 1.212.500 ton. Os «stocks» mundiais eram calculados em Setembro de 760.000 ton., das quais 250.000 se encontram nas regiões produtoras, 237.500 nas regiões consumidoras e 272.500 em barcadas.

Em virtude das grandes compras efectuadas por alguns governos para refazerem os seus «stocks» de materiais estratégicos, o preço da bor-

racha tem estado sujeito a aumentos contínuos que vão desde sh. 1/3 por arratel em Janeiro a sh. 5/11 em Novembro último.

Esta tendência dos preços das matérias primas para a alta está preocupando grandemente os meios industriais de todo o mundo.

Os E. U. A. mandaram reduzir de 25 % o emprego da borracha natural e estão activando a produção da borracha sintética que atingiu 375.000 ton. nos três trimestres deste ano.

Recipientes para conservas em matéria plástica

Os holandeses lançaram ultimamente no mercado um novo produto: o recipiente para conservas em matéria plástica. A produção mensal é já muito superior a 100.000 recipientes. A vantagem desta embalagem reside no facto do produto que ela contém estar não sómente protegido mas também visível. Além disso, os recipientes de matéria plástica têm sobre os de vidro a vantagem de serem infinitamente menos frágeis. O seu emprego é sobretudo recomendado para as conservas de peixe e outros artigos de alimentação.

Estanho nacional

Segundo um despacho do Sr. Subsecretário de Estado de Comércio e Indústria datado de 5 de Janeiro, a exportação de estanho e de cassiterite fica sujeita a prévio despacho Ministerial.

Pelo mesmo despacho a Intendência Geral dos Abastecimentos foi encarregada de estudar com a maior urgência a forma de ser atribuído à indústria de conservas de peixe um contingente de 300 ton. de estanho cujo preço será cerca do que existia no mercado em Julho do ano passado.

Estas medidas governamentais foram tomadas em virtude da exposição feita superiormente pelo Instituto Português de Conservas de Peixe que reclamou contra a especulação que está sendo feita com o preço do estanho, o que nenhuma razão de ordem nacional justifica, e que desde Julho do último ano subiu de 50\$00 para 100\$00.

A indústria de conservas de peixe, a braços com uma crise de exportação depois de ter atravessado uma grave crise de falta de pesca, não pode suportar aumentos desmedidos nas matérias que precisa para a sua laboração, mormente agora que os preços dos seus produtos descem em vez de subir, sob a pressão da concorrência das indústrias congeneres estrangeiras que têm preços de custo de produções mais baixos.

Folha de Flandres na Austrália

A penúria de folha que se faz sentir presentemente em todos os países consumidores, dificultando a laboração das suas indústrias que a utilizam, tem uma repercussão sintomática na Austrália onde as autoridades pediram aos consumidores que a economizassem o mais possível, evitando transformá-la em latas de pequeno formato e empregando materiais de substituição.

Produção de folha americana

A produção de folha nos E. U. A., baseada nas entregas feitas pelas fábricas, nos primeiros nove meses de 1950, totalizou 3.203.500 ton. comparado com 2.714.640 ton. no período correspondente de 1949. Este número de 1950 compreende 1.284.148 ton. de folha estanhada por imersão a quente e 1.919.352 ton. de folha electrolítica. Foram também produzidas naqueles nove meses, 349.361 ton. de folha preta contra 344.504 ton. no mesmo período em 1949.

COZEDOR PARA SARDINHAS DUBIX

Vide anúncio pág. 28

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, 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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



CONSERVAS DE PEIXE

REVISTA MENSAL

AV. MARQUÊS DE TOMAR, 14-3.º

TELEFONE 5 3138

LISBOA

Lisboa, 25 Janeiro de 1951

Ex.ªª Srs.

A revista «Conservas de Peixe» veio suprir uma lacuna que inferiorizava a nossa indústria de conservas perante as suas congéneres estrangeiras, como a espanhola, francesa, marroquina, norueguesa, americana, etc. que possuem os seus órgãos de publicação. A forma como se tem desempenhado dessa missão nos seus cinco anos de existência, dizem-no as referências elogiosas que lhe são feitas na imprensa nacional e estrangeira.

Podemos hoje afirmar, sem vaidade, que a nossa publicação representa, na sua esfera de acção, um factor da valorização da nossa indústria e, por isso mesmo, a sua expansão é uma necessidade que todos os interessados devem facilitar.

A maneira mais simples de o fazer, sem qualquer encargo para V. Ex.ªª seria a de obterem dos seus agentes no estrangeiro a assinatura da revista, descontando no fim do ano a sua insignificante importância das respectivas comissões.

Este processo tem sido aliás aplicado por alguns dedicados amigos da revista e julgamos que se V. Ex.ªª o desejarem poderão igualmente pô-lo em prática com o mesmo bom resultado.

Ousamos, por isso, rogar a sua colaboração neste sentido e estamos certos que ela nos vai ser dada com toda a boa vontade, pelo que antecipadamente nos confessamos gratos.

De V. Ex.ªª

Atenciosamente

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Ca., Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
SPICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
D E I X E
M A R I S C O



"Pinhais"
a que todos disputam!

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO
RIOS • SAILUN
SEMPER-IDEM
EDUSA • VA
CIBELIS • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

ASPECTOS CIENTÍFICOS

da Conferência Internacional da Conserva

(As seguintes notas foram-nos amavelmente enviadas pelo Prof. Dr. D. António Pereira Forjaz que participou nos trabalhos da Comissão Científica do Comité Internacional Permanente da Conserva na sua última reunião em Lisboa)

O Comité Internacional Permanente da Conserva teve a sua 2.^a reunião semestral em Lisboa, de 23 a 28 de Outubro de 1950. 52 delegados estrangeiros afluíram a Portugal com esse objectivo, tendo à frente M. R. V. Manaut, antigo ministro francês e actual presidente geral das criações profissionais da conserva, diplomata e economista, orador de expressão subtil.

Com ele, e a seu lado, vinha o secretário geral, Pedro Peissi, jurista formado em Montpellier, a cidade de Mistral e de Pedro Julião.

A organização dos trabalhos teve uma superior dignidade e os delegados não se cansavam de erguer louvores ao sr. Comandante Duarte Silva e aos srs. Dr. Durão Ferreira e engenheiros Pinheiro e Henrique Parreira.

Na segunda alínea da ordem do dia da conferência figurava o estudo do progresso realizado nos trabalhos da Comissão Científica, no domínio bacteriológico, do ponto de vista da digestibilidade — e a revisão dos métodos de análise: doseamentos do resíduo seco, dos cloretos, do azoto, dos lípidos, dos glúcidos.

Todos os trabalhos da Comissão Científica foram presididos por M. H. Cheftel, inençável director do Laboratório de Investigação Científica dos Estabelecimentos Carnaud e Forges de Basse-Indre.

Tomaram parte neles Lecrenier (Bélgica), Calvo Lopez-Capont e Ribas (Espanha), Durocher (França), Banfield, Huntley e Samson (Grã-Bretanha), Codaccioni (Marrocos), Clarembourg (Países-Baixos), Pereira Forjaz, Mercier Marques e Machado Pinto (Portugal), Borgström e Stenström (Suécia).

No respeitante às anchovas registou-se, segundo os trabalhos de Devezze, o interesse que há, para a sua boa conservação, na razão existente entre as percentagens do cloreto e da água. Aludiu-se às espécies bacterianas isoladas e à tentativa de empregar a *subtilina*. A comissão foi informada do prosseguimento dos trabalhos sobre a digestibilidade efectuados em Paris pelo Prof. Fontaine, cujos resultados incidem por enquanto sobre os protidos — ocupando-se neste momento aquele fisiologista dos glúcidos.

Na padronização dos métodos analíticos considerou-se o ensaio acidimétrico (Dupaigne), a determinação do resíduo seco (Cheftel e Durocher), dos líquidos (Melle. François), dos cloretos (Durocher), de açúcares, amido, celulose (Bonnet, Martens, Jakovlir), das impurezas metálicas (Mathiesen), do azoto (Lopez-Capont, Ribas).

Tendo-se reconhecido a vantagem de estabelecer agentes científicos, internacionais e permanente, de ligação, a Bélgica será representada por Lecremier, a Dinamarca por Bramnaes, a Espanha por Lopez-Capont, a França, por Durocher, a Grã-Bretanha por Huntley, Marrocos por um delegado a nomear, os Países-Baixos por Clarenburg, Portugal por Pereira Forjaz e a Suécia por Borgström. Tomou a comissão científica a resolução de que todos os trabalhos a efectuar nos diferentes laboratórios seriam enviados da seguinte forma:

Para a dosagem do resíduo seco, a Banfield (Inglaterra); para a dosagem do azoto, a Lecremier (Bélgica); para determinação dos lípidos, a Borgström (Suécia); para doseamento dos cloretos, a Lopez-Capont (Espanha); para a avaliação dos açúcares, a Durocher e Cheftel (França); para as impurezas metálicas, o cobre é reservado a Banfield (Grã-Bretanha), o chumbo a Pereira Forjaz (Portugal), o estanho a Borgström (Suécia). O doseamento da

areia ficou a cargo de Durocher (França).

Nota-se que não há a intenção de tornar obrigatórias as normas a fixar. O objectivo a atingir é constituir um código analítico, com métodos de referência, a fim de serem permitidas melhor as comparações de resultados e serem resolvidas as contestações que ocorrem no comércio das conservas.

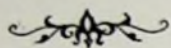
Escreve em *La Revue de la Conserve* (Nov.º 1950, 18) um dos seus redactores, le Bihan, referindo-se ao C. I. P. C. (Comité International Permanent de la Conserve) e à conferência de Lisboa (que ele classifica como a cidade do progresso):

«...nous pourrons dire que désormais cet organisme International a une solide armature et qu'il pourra travailler sur des bases certaines. Le signal de départ aura été donné à Lisbonne, j'en suis heureux pour nos Amis Portugais, car c'est un bon départ».

Pedidos de Representação

- John Connell & Co., Ltd.
London House
- Crutsched Friars—London E. C. 3
- Lewis & Peat, Ltd.
Plantation House
Mincing Lane — London E. C. 3
- Keep Brothers, Ltd.
35-36 Great Charles Street
Birmingham 3
- Naji Accad Brothers
P. O. B. 1820 — Beirut
- The Shine Wood Trading Co.
G. P. O. Box 66
Sandakan North — Borneo
- Semon Elmo Company
100 Hudson Street — New York
- Thomas Davidson & Co.
84a, North End Road — London
- Robert Béranger
4 Rue Cardinal Mercier — Paris.
- Guthrie & Co. Ltd.
52-54, Gracechurch Str. — London E. C. 3.
- Comptoir Strasbourgeois d'Alimentation Costral
6, Faubourg-de-Pierre — Strasbourg (Bas Rhin).

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

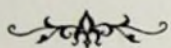


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APR



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS — PORTUGAL



Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





NOVEMBRO DE 1950

Lotas	Destino	PESO			VALOR		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	molhos	48,82	3.450.700	7.067.944	59,23	14.466.355\$00	24.424.423\$00
	salmoura	1,91	135.040		1,08	263.414\$00	
	consumo	49,27	3.482.204		39,69	9.694.654\$00	
Peniche	molhos	20,64	185.630	809.220	24,20	658.944\$00	2.722.867\$00
	consumo	79,36	713.590		75,80	2.063.923\$00	
Lisboa	molhos	28,02	152.577	544.535	29,15	504.759\$00	1.731.604\$50
	consumo	71,98	391.958		70,85	1.226.845\$50	
Setúbal	molhos	88,26	923.404	1.046.216	91,99	4.329.982\$00	4.706.889\$00
	consumo	11,74	122.812		8,01	376.907\$00	
Lagos	molhos	80,25	98.315	122.510	90,41	385.985\$00	426.916\$00
	consumo	19,75	24.195		9,59	40.931\$00	
Portimão	salmoura	0,20	1.800	877.930	0,13	4.600\$00	3.551.797\$00
	consumo	19,20	168.555		15,41	547.217\$00	
Olhão	molhos	91,92	117.332	127.650	93,71	692.260\$00	738.720\$00
	consumo	8,08	10.318		6,29	46.460\$00	
Vila R. S. António	molhos	96,49	286.360	296.775	97,34	1.297.795\$00	1.333.276\$00
	consumo	3,51	10.415		2,66	35.481\$00	
			10.082.780			39.636.492\$50	

Para conservas em molhos 5.921.893 quilos (53,92 %) Esc. 25.336.060\$00 - Salmoura 136.840 quilos (1,25 %) Esc. 268.014\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em molhos

Matosinhos 4\$19, Peniche 3\$54, Lisboa 3\$30, Setúbal 4\$68, Lagos 3\$92, Portimão 4\$23, Olhão 5\$90 e V. R. St.º António 4\$53

As Vitaminas e os Peixes

(Continuação da pág. 11)

nas, o bacalhau vale sensivelmente o mesmo que a pescada, a quarta parte apenas, em igualdade de peso, do que vale a enguia, menos da terça parte do que representa o atum ou a sardinha de conserva em azeite. Também no que respeita a animais terrestres, vale muito menos o frango do que o pato. Pelas circunstâncias actuais, têm de ser utilizados, para satisfação das necessidades

energéticas, alimentos de todas as proveniências.

No que respeita a alimentação de qualidade — e é esse o caso das vitaminas — as pescas são um precioso recurso. Pode afirmar-se que não são muitas as vitaminas cuja carência se tenha tornado evidente entre as pessoas residentes no nosso clima e seguindo os nossos hábitos gerais de alimentação: somente as

vitaminas A, B₁, B₂, C, D. As do grupo B encontram-se nas farinhas de cereais e em muitos outros alimentos; a vitamina C particularmente nas frutas e vegetais verdes; as A e D, conquanto a primeira se forme também duma substância existente nos vegetais, encontram-se, como vimos, abundantemente nos óleos de certos peixes. Recebem-se, em regra em quantidade suficiente, tomando os peixes entre os alimentos comuns, e fornecem o produto concentrado quando a aplicação desta se torne necessária.

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
fone: 17

Códigos { A. B. C. 5.º Ed.
Bentley's
Privés

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE

Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S

COZEDOR ESPECIAL PARA SARDINHAS DUBIX

Cozimento a sêco
da sardinha em gre-
lhas ou em latas

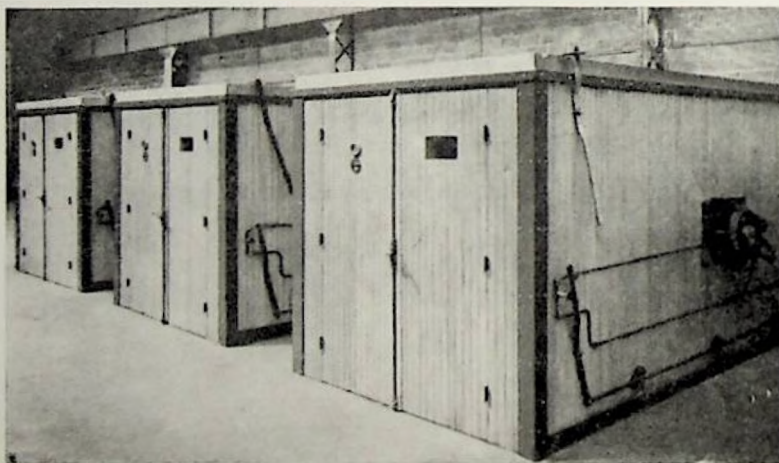
■ Grande rendimento

■ Funcionamento
simples

■ Fraco consumo
de vapor

■ Força molriz se-
gundo o tamanho

■ Comando directo



Nova patente para
o cozimento da sar-
dinha a sêco com
atomização
de azeite

■ Dois tipos:
de Carro e Continuo

■ Fornecem-se a pe-
dido todas as infor-
mações técnicas

Sistema F. BALÉS, «Le Tourbillon» fundado em 1913

Établissements F. DUMOULIN, constructor

41, Av. de Bonneuil, LA VARENNE (Seine)—Telefone: GRA 11-46

PATENTE FRANCESA N.º PU 592-544 — IMPÉRIO CHERIFIANO N.º 5606 — PORTUGAL: N.º 28404



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

GRANADAISA FOODS, INC.

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

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

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

A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

BREWSTER - NORPORT CORPORATION

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

Endereço Telegráfico
PORTNORCOM
DOGHORSE

A NOSSA ORGANIZAÇÃO DE VEN-
DAS COBRE TODOS OS
ESTADOS UNIDOS

Importadores de conservas de peixe

de Portugal e Colónias

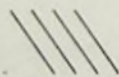
Exportadores de folhas de Flandres

Maquinaria, produtos químicos, etc.

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.: «Frados»

NEW-YORK, N. Y.

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em

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

112 Market Street
San Francisco, California

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
ESTADOS UNIDOS

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

Adolf Dircks & Co.

A casa mais antiga e especializada na **ALEMANHA**



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1888



Endereço: **HAMBURGO 11, Neuer Wandrahm 1**

Endereço telegráfico: **ALHAMBRA, Hamburgo**

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



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: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

Eurico Felgueiras
Pedro de Carvalho Marôcho
João Viariz Chaves de Abreu

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

De Sotavento do Algarve

José Amandio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Soares

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António de Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Velga Henriques



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

