

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO V
1951

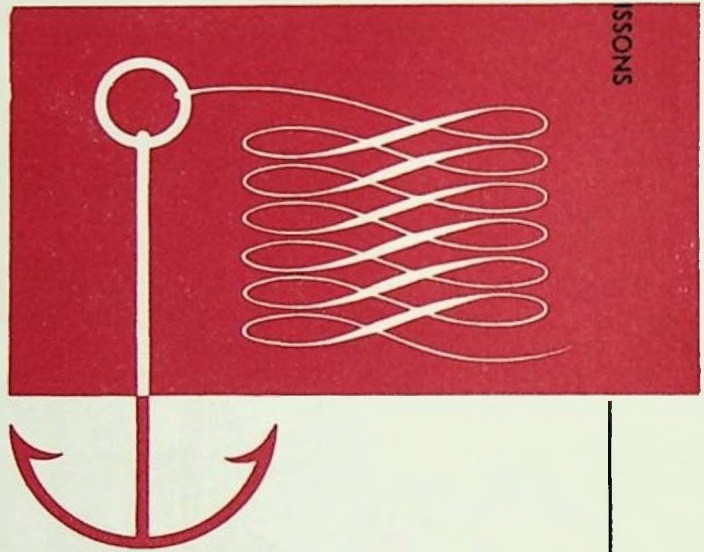
N.º 60
MARÇO



**algarve
exportador l. da**
SIÈGE À LISBONNE

ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

CONSERVES DE POISSONS



CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE CONSERVES DE POISSONS ARMATEURS DE PÊCHE

RENOMÉE MONDIALE
MARQUES PRINCIPALES
N I C E
N I C E T T E
C I N E
F L O R A
GRANDES USINES DU NORD
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

CAZ

31 MAR. 1951



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DE LABARCA

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 205,
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
— GÉNEROS 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 FLALHO & C.^A
FARO

ANO V
N.º 60



Conservas de Peixe

MARÇO
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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Marquês de Tomar, 14-3.º-Tel. 53138-LISBOA

Sumário

O Instituto de Biologia Marítima, suas atribuições e possibilidades; Produção e Exportação; Production and Exportation; A acção do ozono na conservação do peixe; Mercados (Suíça e França); Pedidos de Representação; Soluções; Contribuições para o estudo químico de peixes da costa portuguesa; O mundo da Pesca e da Conserva; Conservas de Peixe—Origem e evolução no distrito de Moçimedes; A expansão da pesca em Angola; Necrologia; Matérias Primas; Pesca da Sardinha

O Instituto de Biologia Marítima suas atribuições e possibilidades

POR decreto de 5 de Dezembro do ano findo (Diário do Governo n.º 249 — 1.ª Série), foi criado o Instituto de Biologia Marítima chamando a si os serviços científicos que se encontravam integrados desde 1919 no Aquário Vasco da Gama-Estação de Biologia Marítima. Este acontecimento deveria ser acolhido, se as coisas fossem sempre na nossa terra o que aparentam, com o interesse e a expectativa, de uma grande inovação revestida da mais alta importância para as actividades económicas nacionais baseadas na riqueza do mar. Há longos anos que se reclama em Portugal, em nome da experiência tantas vezes infeliz dessas actividades e dos exemplos sucessivos que nos chegam do estrangeiro, a criação de serviços amplos e eficientes ao serviço da melhoria indispensável do rendimento da pesca. Dessas aspirações, manifestadas nas mais diversas circunstâncias, se fez eco algumas vezes a revista «Conservas de Peixe», salientando a imperiosa urgência de

tais serviços e a impossibilidade de realizar sem eles uma obra segura e perdurável de desenvolvimento da indústria piscatória.

Só temos que nos congratular, portanto, com a promulgação desse decreto, se ele vem marcar, realmente, uma data fundamental na história bem precária da investigação biológica, oceanográfica e meteorológica relacionada com a economia piscatória. De facto, sendo a pesca o sector mais importante da vida económica portuguesa, depois da agricultura, não tinha sentido que continuasse a viver sem a colaboração do trabalho científico aplicado, reconhecidamente indispensável ao seu progresso, como o exemplo de tantos outros países marítimos confirma amplamente.

A criação do Instituto de Biologia Marítima deverá constituir, nessas circunstâncias, o ponto de partida de uma obra de grandes proporções, corrigindo e compensando o atraso em que nos deixaram durante sucessivas

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos e caixas, em Fevereiro de 1951
February Canned Fish Pack (in kilos and 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> | Totals <i>Total</i> |
|----------------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|--|------------------------|
| Matosinhos | - | 494 | 6.802 | 2.523 | 10.012 | 4.048 | 23.879 |
| Peniche | - | - | - | - | 47 | - | 47 |
| Lisboa | - | - | - | 3.078 | 2.527 | 325 | 5.930 |
| Setúbal | - | 133 | - | 17.626 | 16.048 | 19.746 | 53.553 |
| Lagos | - | - | - | - | 4.973 | 798 | 5.771 |
| Portimão | - | - | - | - | 23.551 | - | 23.551 |
| Olhão | - | - | - | - | 52.177 | 425 | 52.602 |
| V. R. de Santo António ... | - | - | - | - | 30.374 | - | 30.374 |
| Caixas | - | 627 | 6.802 | 23.227 | 139.709 | 25.342 | 195.707 |
| Quilos | - | 33 | 358 | 775 | 14.706 | 1.333 | 17.205 |

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1951
February 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 spe- cies</i> | TOTAIS <i>Total</i> | |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|------------------------|
| | | | | | | | | Caixas <i>Cases</i> | Quilos <i>Kilos</i> |
| Açores | - | - | - | 15.519 | - | - | - | 427 | 15.519 |
| Matosinhos | 957.545 | 7.828 | 2.864 | 7.725 | 14.160 | 378 | 2.114 | 56.377 | 992.614 |
| Lisboa | 386.804 | 3.461 | 4.004 | 6.460 | 10.335 | 7.137 | 200 | 22.909 | 418.401 |
| Setúbal | 497.611 | 21.116 | 24.835 | 19.526 | 29.110 | 25.210 | 278 | 37.785 | 617.686 |
| Lagos | 105.293 | - | - | - | 6.878 | - | - | 8.344 | 112.171 |
| Portimão | 479.516 | - | 66.056 | 95 | 46.524 | - | 70 | 33.677 | 592.261 |
| Olhão | 191.726 | 5.510 | 51.651 | 4.914 | 77.196 | 1.095 | - | 22.359 | 332.092 |
| V. R. de St.º António | 37.012 | - | 9.076 | 13.718 | 27.951 | - | - | 5.480 | 87.757 |
| | 2.655.507 | 37.915 | 158.480 | 67.957 | 212.154 | 33.820 | 2.662 | 187.358 | 3.168.501 |

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of February

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of February was of 195.707 kilos (17.205 cases) distributed for the following kinds: Chinchards, 627 kilos (33 cases); Mackerel, 682 kilos (358 cases); Tunny and the like, 23.227 kilos (775 cases); Anchovies, 139.709 kilos (14.706 cases) and other kinds, 25.342 kilos (1.333 cases).

Setubal was the leading packing center with 53.553 kilos; Olhão takes the second place with 52.602 kilos and V. R. de Santo Antonio occupies the third place with 30.374 kilos.

As regards kinds Matosinhos was the largest packing center of Chinchards (494 kilos) and of Mackerel (6.802 kilos); Setubal of Tunny and the like (17.626 kilos) and of other kinds (19.746 kilos) and Olhão of Anchovies (52.177 kilos).

Brine

The production of preserves in Brine was of 77.672 kilos of which 49.730 kilos of Sardines and 27.942

kilos of Biqueirão. Their distribution for the different centers was the following: Matosinhos, 29.188 kilos of Sardines and 14.986 kilos of Biqueirão; Setubal, 2.430 kilos of Sardines and V. R. de Santo Antonio 18.112 kilos of Sardines and 12.956 kilos of Biqueirão.

Compared with the month of January 259.933 kilos less were exported, 51.104 kilos more were exported than during the month of February of last year.

EXPORT

BY CENTERS

Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce was of 3.168.501 kilos (187.358 cases) amounting to 61.572.264\$20 distributed for the following kinds: Sardines, 2.655.507 kilos (144.377 cases) amounting to 47.533.575\$30; Chinchards, 37.915 kilos (2.223 cases) amounting to 523.227\$00; Mackerel, 158.486 kilos (6.852 cases) amounting to 2.876.520\$90; Tunny and the like, 67.957 kilos (3.152 cases) amounting to 1.902.796\$00; Anchovies, 212.154 kilos (28.587 cases) amounting to 7.955.755\$00; Calamaries and Cuttlefish, 33.820 kilos (2.072 cases) amounting to 727.130\$ and other kinds, 2.662 kilos (90 cases) amounting to 53.240\$00.

Matosinhos is the leading exporting center with 992.614 kilos (56.377 cases) or 31,3 %; Setubal takes the second place with 617.686 kilos (37.785 cases) or 19,4 % and Portimão the third place with 592.261 kilos (33.677 cases) or 18,6 %.

The export in February of these preserves was higher as compared with January by 670.364 kilos (24.280 cases) amounting to 12.752.901\$67 and also higher as compared with February of the previous year by 2.358.944 kilos (125.067 cases) amounting to 43.805.693\$90.

Brine

The export of preserves in Brine was of 223.643 kilos amounting to 1.694.550\$00 including 208.146 kilos of Sardines, 14.823 kilos of Mackerel, 180 kilos of Tunny and 494 kilos of other kinds.

234.246 kilos less were exported than in January and 205.695 kilos more than in February of last year.

The main exporting center was Matosinhos with 155.406 kilos.

Frozen

The export of frozen was of 21.461 kilos amounting to 298.488\$00 for the main following kinds: Sardines, 11.515 kilos; Poulp, 4.315 kilos; Chinchards, 2.020 kilos Calamaries and Cuttlefish, 1.635 kilos; Whiting, 926 kilos Salmonete, 250 kilos Eels, 245 kilos; Little whiting, 230 kilos; Sole, 170 kilos; other kinds, 155 kilos.

There was an increase of 3.622 kilos as compared with the export of January and a decrease of 1.094 kilos as compared with February of the previous year.

BY COUNTRIES

Oil or sauce

The three leading importing countries were U. S. A. with 522.922 kilos (16,5 %), Germany with 503.915 kilos (15,9 %) and England with 499.890 kilos (15,7 %).

As regards kinds Germany was the largest buyer of Sardines (501.616 kilos); British West Africa of Chinchards (10.707 kilos); Belgium of Mackerel (66.601 kilos); Venezuela of Tunny and the like (21.816 kilos); U. S. A. of Anchovies (179.412 kilos) and of other kinds (1.145 kilos) and Cuba of Calamaries and Cuttlefish 26.043 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 192.196 kilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefone 21092

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 Fevereiro de 1951
February Canned Fish Export (by Countries)

| | Sardinha <i>Sardine</i> | Carapau <i>Chincharid</i> | Cavala <i>Mackerel</i> | Atum e Similares <i>Tuna</i> | Anchovas <i>Anchovies</i> | Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i> | Outras espécies <i>Other species</i> | Totais <i>Total</i> |
|--|----------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|--|------------------------|
| África Merid. Brit. . | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| África Ocid. Brit. ... | 77.806 | 10.707 | - | - | - | - | - | 88.603 |
| África Orient. Brit.... | 19.708 | 3.800 | - | - | 150 | - | - | 23.658 |
| Alemanha | 501.616 | - | 2.299 | - | - | - | - | 503.915 |
| Angola | 22.557 | 228 | - | 608 | 23 | 57 | 299 | 23.772 |
| Austrália | 15.010 | - | - | - | 940 | - | - | 15.950 |
| Bélgica | 393.500 | - | 66.601 | 18.205 | 1.576 | - | - | 479.882 |
| Bolívia | 1.900 | - | - | - | - | - | - | 1.900 |
| Brasil | 4.123 | - | - | - | - | - | - | 4.123 |
| Cabo Verde | 95 | - | 19 | 19 | 9 | 19 | 19 | 180 |
| Canadá | 6.008 | - | - | 95 | 3.402 | - | - | 9.505 |
| Congo Belga | 11.077 | 7.600 | - | 190 | - | - | - | 18.867 |
| Chipre | - | 4.500 | - | - | 238 | - | - | 4.738 |
| Col. Brit. das Amé- ricas Central e Sul | 1.280 | - | - | - | - | - | - | 1.280 |
| Colômbia | 3.923 | - | - | - | - | - | - | 3.923 |
| Cuba | 75.981 | - | - | 134 | 143 | 26.043 | - | 102.301 |
| Curaçao | 2.180 | - | - | 285 | 216 | - | - | 2.681 |
| Dinamarca | 2.207 | - | - | - | - | - | - | 2.207 |
| Egipto | 7.619 | 19 | 19 | 282 | 153 | - | - | 8.092 |
| Equador | 1.330 | - | - | 708 | 280 | 170 | - | 2.488 |
| Etiópia | 2.090 | - | - | 149 | 284 | - | - | 2.523 |
| E. U. da América ... ^(a) | 337.690 | - | 1.900 | - | 179.412 | 2.775 | 1.145 | 522.922 |
| França | 258.186 | - | - | - | - | - | - | 258.186 |
| Grécia | 15.143 | - | - | - | 1.900 | - | - | 17.043 |
| Guatemala | 1.047 | - | 19 | - | 94 | - | 19 | 1.179 |
| Guiné | - | - | 76 | 191 | - | 168 | - | 435 |
| Haiti | 1.330 | - | - | - | - | - | - | 1.330 |
| Holanda | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| Índia Portuguesa ... | - | - | - | 42 | - | - | - | 42 |
| Inglaterra | 499.890 | - | - | - | - | - | - | 499.890 |
| Itália | 169.295 | - | 45.072 | 21.081 | - | - | - | 235.448 |
| Moçambique | 10.504 | 3.518 | 2.845 | 1.975 | 113 | 210 | 902 | 20.067 |
| México | - | - | - | - | - | 2.293 | - | 2.293 |
| Nova Zelândia | 1.018 | - | - | - | 2.427 | - | - | 3.445 |
| Panamá | - | - | - | - | 380 | - | - | 380 |
| Perú | 950 | - | - | - | - | - | - | 950 |
| S. Salvador | 285 | - | - | 22 | 19 | - | - | 326 |
| Somália Fr. | 760 | 38 | - | 115 | 50 | - | - | 963 |
| S. Tomé e Príncipe | 1.081 | - | - | 195 | 9 | - | - | 1.285 |
| Sudão Anglo Egípcio | 285 | - | - | - | - | - | - | 285 |
| Síria | 11.837 | 7.505 | - | 950 | - | - | - | 20.292 |
| Suécia | 8.170 | - | - | - | 60 | - | - | 8.230 |
| Suíça | 178.979 | - | 39.598 | 190 | 14.034 | - | - | 232.801 |
| Territ. E. U. A. na América Central .. | 420 | - | - | - | - | 555 | - | 975 |
| Timor | 498 | - | - | 386 | - | - | - | 884 |
| União Sul Afric. | - | - | - | - | 673 | - | - | 673 |
| Venezuela | 5.645 | - | - | 21.816 | 5.560 | 1.530 | 278 | 34.829 |
| Forn. à Naveg. | 494 | - | 38 | 319 | 9 | - | - | 860 |
| Quilos | 2.655.507 | 37.915 | 158.486 | 67.957 | 212.154 | 36.820 | 2.662 | 3.168.501 |
| <i>Kilos</i> | | | | | | | | |
| Caixas | 144.377 | 2.223 | 6.852 | 3.152 | 28.587 | 2.072 | 90 | 187.358 |
| <i>Cases</i> | | | | | | | | |
| Valores | 47.533.575\$30 | 523.227\$00 | 2.876.520\$90 | 1.902.796\$00 | 7.955.775\$00 | 727.130\$00 | 53.240\$00 | 61.572.264\$20 |
| <i>Values</i> | | | | | | | | |

(a) SARDINHA — normal (plain): 115.364 quilos — s/espinha (boneless): 12.240 quilos — s/pele e sem espinha (skinless and boneless): 210.086 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM FEVEREIRO (AVERAGE FOB PRICES IN FEBRUARY): *Conservas em molhos*. (base 1/4 club 30^{mm}); sardinha em azeite, 355\$00; sardinha em óleo, 345\$00; cavala em azeite, 355\$00; (base 1/10) filetes de anchovas 370\$00; (base quilo) atum em azeite, 28\$00; *Salmouras*: (base quilo) sardinha, 7\$50; Cavala, 8\$50; *Congelados*: (base quilo) sardinha, 13\$50; polvo, 13\$00; lulas e chocos, 13\$50.

A ACÇÃO DO OZONE NA CONSERVAÇÃO DO PEIXE

pelo Dr. José Freixo

Embora a questão microbiológica do peixe não esteja ainda bem estudada, pelas experiências efectuadas parece que a carne do peixe não pode inicialmente considerar-se estéril.

No entanto, sabe-se que a maioria dos microorganismos que existem nos tecidos não pertencem ao grupo das bactérias putrificantes que levam à alteração do produto. Esta, advem depois da morte e deve-se à acção directa de dois factores: as diástases ou fermentos solúveis e os micróbios. As primeiras, são substâncias orgânicas que existem no organismo e que provocam após a morte uma autodigestão dos seus tecidos coadjuvando a avaria provocada pelos micróbios.

Os micróbios são seres microscópicos que intervêm na destruição da matéria morta. Espalhados por toda a parte, podemos encontrá-los no peixe quando vivo, sobre a pele e as brânqueas, na boca e nos intestinos.

A grande maioria destes microorganismos não exercem acção alguma sobre o peixe vivo. E, depois da morte é sabido que o peixe conserva ainda durante um certo tempo variável segundo as espécies a sua rigidez cadavérica. Durante este período a carne do peixe apresenta uma reacção ácida que se opõe ao desenvolvimento dos germes microbianos.

Porém, logo que a rigidez cadavérica desaparece o meio torna-se alcalino facilitando-se então o desenvolvimento das bactérias putrificantes provenientes do conteúdo intestinal do animal, muco externo que o envolve e germes transportados pelo ambiente que o rodeia.

É certo que a evisceração do peixe logo à saída da água e a sua lavagem eliminam uma parte das bactérias.

Porém, as manipulações a que é posteriormente submetido, incluindo o gelo que serve à sua conservação, transmitem-lhe um grande contingente de micróbios que se desenvolverão na carne do peixe logo que a temperatura o permita.

Há portanto que impedir o desenvolvimento desses microorganismos para a conservação do peixe e diversos são os processos já hoje experimentados. Entre eles, o emprego do ozone ocupa um lugar de relevo para manter durante um certo tempo o estado de frescura do peixe.

O ozone é vulgarmente definido como oxigénio condensado sendo a sua fórmula O^3 .

Fabrica-se industrialmente fazendo-se em geral passar uma corrente de ar seco através de faíscas eléctricas. À saída do aparelho, obtem-se não o ozone puro, mas ar carregado de ozone que pode em seguida ser dirigido para uma atmosfera livre ou introduzido sob pressão na água.

Num e noutro caso, estão reconhecidas as propriedades abióticas do ozone.

Assim, não faltam estações esterilizadoras de água em vários países pela acção do ozone, tanto mais que este produto tem a vantagem de não introduzir na água em que se mistura qualquer substância química, visto que durante a passagem através da água destrói os germes e da sua decomposição resulta apenas oxigénio.

A carne do peixe é bastante friável e facilmente sujeita à acção microbiana.

É necessário por isso colocá-lo num meio desfavorável à proliferação das bactérias putrificantes.

Vulgarmente, é o peixe envolvido em gelo que actua mantendo uma temperatura vizinha de 0° à qual os fenómenos da putrefacção são impedidos ou retardados.

Mas, sucede, porém, que a água que serve à produção do gelo não é em geral estéril e por isso ele próprio pode transmitir ao peixe um contingente importante de micróbios que encontram um meio extremamente favorável ao seu desenvolvimento logo que o gelo fundido cesse de produzir a sua acção.

Tem-se procurado em alguns países produzir um gelo isento de microorganismos.

Na Inglaterra, por exemplo, encontrou-se a solução do problema adicionando-se à água destinada à fabricação do gelo um antisséptico conhecido pelo nome de água de Javel e que quimicamente é o hypoclorito de sódio.

Nestas condições, o peixe enrolado em gelo encontra-se colocado num meio isento de germes e que opõe uma maior resistência que o gelo ordinário ao desenvolvimento dos micróbios.

Deve dizer-se que este gelo produzido com água adicionada de hypoclorito de sódio é absolutamente inofen-

sivo, visto que o último produto da sua decomposição é o cloro de sódio (sal marinho).

No entanto, uma técnica recentemente empregada em alguns países com ótimos resultados na conservação do peixe baseia-se nas propriedades do ozono.

Assim, prova-se que o peixe lavado com água ozonizada e conservado em gelo fabricado com água também ozonizada conserva a sua frescura durante mais cinco dias e meio do que conservava pelo gelo ordinário.

Com efeito, a lavagem com água ozonizada destrói os micróbios que existem à superfície do peixe, não se alterando o gosto nem a composição do mesmo.

Experiências efectuadas provam, pois, que os melhores resultados na conservação do peixe fresco, são obtidos obedecendo-se ao seguinte esquema:

1.º — Lavagem habitual em água do mar ordinária, antes que cesse a rigidez cadavérica;

2.º — Segunda lavagem com água do mar ozonizada;

3.º — Embalagem imediata em gelo fabricado com água esterilizada pelo ozono;

4.º — Conservação do conjunto: peixe e gelo, a uma temperatura vizinha de 0°.

Existem vários tipos de ozonizadores que podem ser aplicados em barcos de pesca e vários outros modelos com aplicação em terra, conforme o fim a que se destinam.

Nos entrepostos frigoríficos americanos, generalizou-se o emprego do ozono de tal modo, que, por exemplo, nos entrepostos de ovos, diz-se que 83 % são dotados de ozonizadores.

Por outro lado, o emprego do ozono permite conservar numa mesma câmara géneros variáveis susceptíveis de exalar cheiros anormais, visto que estes cheiros serão destruídos à medida da sua produção. O ozono realiza a desodorização dos locais onde se armazenam produtos de fortes cheiros, laranjas por exemplo.

Experiências existem que provam ser o ozono um fungicida muito activo e também um bactericida.

Tivemos já ensejo de efectuar algumas experiências em que pudemos constatar a acção do ozono por meio de culturas efectuadas em caldo de gelos e de Ph=7.4 e de Ph=5, em placas de Pétri espalhados nos locais ensaiados onde foram previamente colocadas durante meia hora e seguidamente numa estufa a temperaturas convenientes ao desenvolvimento microbiano.

Assim, numa câmara de um armazém de bacalhau verde os resultados da ozonização foram os seguintes:

1.º — *Aspecto das placas de cultura antes da ozonização:*

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Placa n.º 1 | 40 colónias microbianas |
| » » 2 | 50 » » |
| » » 3 | 42 » » |
| » » 4 | 140 » » |
| » » 5 | 45 » » |

2.º — *Aspecto das placas de cultura depois de meia hora de ozonização:*

| | |
|-------------------|-------------------------|
| Placa n.º 1 | 16 colónias microbianas |
| » » 2 | 19 » » |
| » » 3 | 14 » » |
| » » 4 | 30 » » |
| » » 5 | 17 » » |

3.º — *Aspecto das placas de cultura depois de três dias de ozonização:*

| | |
|-------------------|------------------------|
| Placa n.º 1 | 2 colónias microbianas |
| » » 2 | 7 » » |
| » » 3 | 3 » » |
| » » 4 | 11 » » |
| » » 5 | 6 » » |

Pela análise comparativa dos resultados obtidos antes e depois da ozonização verifica-se uma melhoria sensível na atmosfera ambiente produzida pela acção do ozono, aumentando os seus efeitos microbicidas com o tempo de actuação.

Entre nós, possuem os armazéns frigoríficos da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau um sistema de ozonizadores em que os efeitos do ozono conjugados com a acção do frio tornam tão asséptico quanto possível o ambiente das câmaras de conservação.

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



Mercados



Suíça

Do nosso Correspondente

A importância total de conservas de peixe pela Suíça, em 1950, foi de 5.748.123 quilos no valor de frs. s 19.125.156.

A sua distribuição pelos países de origem, número de quilos e valores, segundo as três rubricas da pauta alfandegária suíça, 88, 89-a e 89-b, foi a seguinte:

PEIXES CONSERVADOS EM RECIPIENTES DE MAIS DE 3 QUILOS (Rubr. 88)

(Atum, arenque e bacalhau)

| | Peso líquido quilos | Valor em francos suíços |
|--------------------|---------------------|-------------------------|
| Alemanha | 127.156 | 157.125 |
| Bélgica | 3.645 | 21.794 |
| Dinamarca | 91.343 | 156.495 |
| Espanha | 18.082 | 86.300 |
| França | 120.086 | 298.944 |
| Holanda | 190.678 | 183.095 |
| Itália | 26.587 | 50.522 |
| Marrocos Esp. ... | 77.290 | 331.939 |
| Marrocos Fr. ... | 1.710 | 8.500 |
| Noruega | 10.048 | 24.113 |
| Portugal | 82.264 | 342.436 |
| Suécia | 1.849 | 25.705 |
| Total | 750.738 | 1.686.968 |

PEIXES CONSERVADOS EM RECIPIENTES DE MENOS DE 3 QUILOS (Rubr. 89-a)

(Salmão, pilchard, arenque e sardinha em tomate)

| | Peso líquido quilos | Valor em francos suíços |
|----------------|---------------------|-------------------------|
| Alemanha | 48.095 | 73.333 |
| Bélgica | 31.810 | 136.140 |

| | | |
|--------------------|------------------|------------------|
| Canadá | 204.103 | 518.618 |
| E. U. A. | 624.601 | 940.970 |
| Holanda | 40.003 | 174.110 |
| Inglaterra | 7.853 | 10.607 |
| Noruega | 14.634 | 23.588 |
| Portugal | 29.294 | 102.127 |
| Suécia | 3.217 | 8.572 |
| Total | 1.003.610 | 1.988.065 |

OUTRAS CONSERVAS DE PEIXE EM RECIPIENTES DE MENOS DE 3 QUILOS (Rub. 89-b)

(Sardinha, atum em azeite, etc.)

| | Peso líquido quilos | Valor em francos suíços |
|--------------------|---------------------|-------------------------|
| Alemanha | 48.037 | 122.496 |
| Bélgica | 28.872 | 68.619 |
| Brasil | 172 | 504 |
| Canadá | 12.881 | 33.648 |
| Dinamarca | 39.781 | 104.920 |
| Espanha | 838.127 | 3.884.994 |
| E. U. A. | 38.771 | 46.582 |
| França | 810.086 | 4.010.481 |
| Inglaterra | 1.198 | 2.251 |
| Itália | 20.273 | 80.630 |
| Japão | 130.244 | 496.134 |
| Marrocos Esp. ... | 77.636 | 302.702 |
| Marrocos Fr. ... | 255.323 | 690.130 |
| Noruega | 52.661 | 145.045 |
| Perú | 429.688 | 1.239.184 |
| Polónia | 1.280 | 3.440 |
| Portugal | 1.173.458 | 4.198.357 |
| Colónias Port. ... | 3.292 | 12.976 |
| Jugoslávia | 2.000 | 7.000 |
| Total | 3.993.780 | 15.450.093 |

Em comparação com as importações efectuadas em 1949, verificou-se um aumento global de 1.978.801 quilos no valor de frs. s. 5.050.598. Este aumento é muito sensível em relação às rubricas 89-a e 89-b que acusam um acréscimo respectivamente de 349.480 quilos e de 1.651.728 quilos. A rubrica 88 não tem alteração apreciável.

O aumento de volume das importações é devido a diversos factores, especialmente à baixa geral dos pre-

ços do atum de 10 a 25 % em relação à safra de 1949 e do reaparecimento do pilchard da Califórnia e do atum do Japão e do Perú que firmam posição no mercado suíço em prejuízo das conservas europeias.

O principal fornecedor de peixes conservados em recipientes de mais de 3 quilos (rubrica 88) continua a ser a Holanda que em 1950 exportou para a Suíça 190.678 quilos de arenques fumados. Seguem-se-lhe a Alemanha com 127.156 quilos de arenque, e a França com 120.086 quilos de atum e bacalhau.

Portugal aparece nesta rubrica com 82.264 quilos de atum no valor de 342.436 frs. s.

Os E. U. A. são os primeiros exportadores para a Suíça de peixes conservados em recipientes de menos de 3 quilos (rubrica 89-a) com 624.601 quilos de pilchard em tomate. O Canadá está em segundo lugar com 204.103 quilos de salmão.

Portugal forneceu sob esta rubrica 29.294 quilos de conservas de sardinha em tomate no valor de Frs. s. 102.127.

Na rubrica 89-b, outras conservas de peixe em recipientes de menos de 3 quilos, Portugal ocupa o primeiro lugar com 1.173.458 quilos de conservas de sardinha em azeite, no valor de Frs. s. 4.198.357, lugar que mantém em relação ao global das importações em que figuramos com 1.285.016 quilos no valor de Frs. s. 4.642.920, ou sejam, cerca de 22,5% das importações totais de conservas de peixe feitas pela Suíça em 1950.

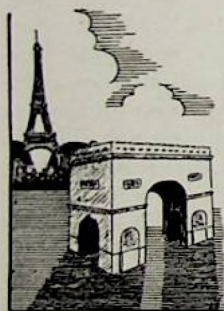
Continua, portanto, a Suíça a dar-nos a preferência nas suas compras de conservas de sardinha. Mas reparamos que a concorrência marroquina se vai avantajando. De uma exportação medíocre de 15.383 quilos em 1949 trepou em 1950 para a altura razoável de 255.323 quilos. Não é possível fazer ainda uma ideia justa do acolhimento que o mercado suíço fará à conserva de sardinha marroquina. O interesse que ela criou no mercado foi baseado não na sua qualidade que, de uma maneira geral, deixou uma impressão

de irregularidade, mas no seu preço inferior ao das sardinhas portuguesas. Contudo, o progresso realizado pelas conservas marroquinas no seu esforço de introdução no mercado suíço, é bem visível e apreciável.

Em conservas de atum, a França e a Espanha são os primeiros fornecedores com quantidades aproximadamente iguais (cerca de 850 ton.).

Nestes fabricos, está-se tornando cada vez mais desenvolvida e mais perigosa para os produtores europeus, em virtude das suas cotações baixas, a concorrência do Perú. Os seus preços foram inferiores a 3 frs. s. o quilo, franco fronteira suíça-trânsito, o que representa na nossa moeda cerca de esc. 19\$00.

O atum de proveniência de Marrocos espanhol da zona neutra de Tanger, é também um concorrente de temer porque beneficia do pagamento em divisas livres, fora do clearing hispano-suíço. Este tratamento de favor, diferente do que é aplicado a todo o território espanhol, metropolitano e colónias, permite aos fabricantes de Tanger venderem as suas conservas na Suíça em condições excepcionalmente vantajosas em relação aos produtores espanhóis e portugueses.



França

Do nosso correspondente J. Cardoso

Um «aviso aos importadores», publicado no «oficial» de 3 do corrente, abre a primeira parte do contingente de conservas de sardinhas portuguesas, ou sejam 1.250 toneladas e mais 138 toneladas não utilizadas dos contingentes precedentes.

Os importadores têm o prazo

até 19 deste mês para fazerem os seus pedidos de licenças de importação, que serão distribuídas lá para fins de Abril e que terão a validade de seis meses.

As licenças de importação relativas aos contingentes de 1950 devem estar já mais ou menos utilizadas, o que não quer porém dizer que as mercadorias com elas importadas, se encontrem esgotadas.

De facto, o importador tem vendido, mas o grossista (que compra ao importador) pouco tem vendido e o retalhista (que compra ao grossista) menos vende ainda, porque o consumidor parece comprar cada vez menos conservas (seja qual for a sua procedência), por achar os seus preços demasiado caros, em relação aos produtos similares, inegavelmente mais acessíveis.

Nestas condições, porque é que o grossista e o retalhista têm comprado? Única e simplesmente porque os preços de Marrocos subiram e eles tiveram receio de os ver subir ainda mais o que, por enquanto pelo menos, se não tem produzido.

Desde o princípio do ano, os negócios que se têm feito em conservas obedecem, pois, à preocupação de constituir stocks, com receio de maior alta de preços, mas não devem ser considerados como necessidades de consumo imediato, que não existem.

É assim que hoje é já difícil, se é que não se pode dizer, impossível, vender aos preços que se praticaram em Fevereiro.

Marrocos chegou a cotar 6.000 francos mas, em resultado do desinteresse do comprador, regressou novamente aos 5.500 francos e nisto se mantém, há já umas semanas. Há mesmo a impressão de que, se a pesca animasse um pouco, sobretudo em Abril, este preço poderia muito bem diminuir, por ser ainda considerado caro, no mercado francês.

De uma maneira geral, a qualidade das conservas ultimamente recebidas de Portugal, não tem correspondido ao que o comprador esperava. Peixe, em geral, já de transição avançada ou de pleno inverno. Tudo

isto contribui para que o comprador, em presença da melhoria, relativa mas incontestável, de Marrocos, passe a dar preferência às conservas marroquinas, por mais baratas.

Tem havido excepções mas, na quantidade, representam uma percentagem mínima, insuficiente para desfazer a má impressão geral.

PEDIDOS de representação

- Mathew E. Maccarthy
55 Liberty Street — New York
- Sociéte Commerciale la Rue Royale
18 Rue Royale — Paris 8e
- Jean Grasset
3, Rue Michel Arge — Paris
- A. Tavernier
65, Rue de Rivoli — Paris
- Maison Lemaire
Rue du Quai e 22 Rua Carnot —
Bergues (Nord) França
- Ets. Edouard Allal & Cie.
15, Rue Saint Ferreol — Marseille
- Naim Bashoo
P. O. B. 102 — Baghdad (Iraq)
- Yusifa M. Dodo Trading Stores
Via Funtua Station — Maliam-
fashi — B. W. A.
- Bikoshogun & Adifapota Co.
4 Princess Street — Lagos (Ni-
géria)
- NG. Cheng Hin & Co.
P. O. Box 28 — Port Louis —
Mauritius
- Jack C. Berger
1245 Adee Av. — Bronx 67 —
New York
- Orija Brothers Ltd.
P. O. B. 46 — Sabon — Gari,
Zaria — Nigéria
- Codief
1, Rue Mondetour — Paris
- Law, Quintano & Company —
Valletta — Malta
- Hottlet & Cie.
430 Chaussée de Malines — Ede-
gem — Bélgica

S O L U Ç Õ E S

No artigo anterior apontámos os três grupos em que se podem classificar os problemas que afectam a nossa Indústria.

Analisemos o primeiro:

«Problemas relativos à pesca: estado da vida da sardinha, condições em que se faz a venda nas lotas, distribuição das quantidades pescadas pela Indústria e pelo Consumo e sua repartição de centros com muita pesca por outros onde ela falta.»

É ideia assente que as Indústrias de Pesca da Sardinha e das Conservas, são solidárias.

Efectivamente só a Conserva em Molhos está em condições de poder garantir à Pesca um consumo importante a preços remuneradores.

O Consumo Público pela forma como o comércio que o serve exerce a sua função não poderá nunca dar garantias de preço.

A Conserva pelo Sal também não. Actuou sempre como comprador dos excedentes e portanto sempre a preço baixo.

Se a Conserva em Molhos é o consumidor mais regular da Sardinha porque não foi possível até agora realizar entre as duas indústrias um acordo que para ambas fosse benéfico?

Porque a Indústria de Conservas desde há muito que vem a trabalhar sob uma directriz defeituosa.

Os preços de custo são estabelecidos pelo fabricante tendo em conta que:

A folha de flandres lhe era fornecida a preço fixo;

A mão de obra tinha salários fixados;

Os molhos eram fornecidos a preços tabelados e

Só o peixe era comprado livremente.

Daqui resultou que não tendo possibilidade de alterar as verbas referentes ao vazio, mão de obra e molhos, só à verba da pesca ele podia ir buscar o lucro ou, muitas vezes, o menor prejuízo.

Caiu-se então neste erro: comprar peixe a preços exagerados quando a pesca era escassa, na esperança de poder vir a comprar maiores quantidades a preços aviltados quando ela viesse a ser abundante. A isto chamou-se «fazer a média».

Quando alguns sensatamente observaram que se estavam a pagar — na escassez — preços de ruína e pretendiam que se fizesse com a pesca um contrato colectivo fixando os preços dentro de certos limites, os Armadores e os Mestres reagiam e não queriam ouvir falar em tal.

Argumentavam: se quando há muito peixe, nos pagam preços ruinosos, porque é que agora não nos querem deixar receber preços altos? Se é ruinoso comprar sardinha a estes preços, porque é que o fazem? Nada os obriga a isso!

Não podemos deixar de convir que há uma certa lógica no raciocínio.

Reputamos que tem sido esta orientação o maior impedimento a um acordo de preços entre as duas indústrias e quando entre as duas houve conversações a Pesca foi sempre para elas sob a maior desconfiança.

Repetimos: reputamos que tem sido e continuará a ser um erro tentando ir buscar unicamente ao peixe as diferenças de preço.

As soluções para este estado de coisas terão de ser equilibradas e ter em vista os problemas e interesses das duas indústrias:

1. Estudo da vida da sardinha com vista a uma intensificação da pesca e a uma maior regularidade nas capturas.

É assunto que compete aos nossos técnicos e tudo parece indicar que da parte do Estado e dos Organismos Corporativos há o maior empenho em lhe dar início.

Mas os Armadores podiam também fazer alguma coisa a este respeito. Lembro que cada barco de pesca deveria ser munido dum ter-

mómetro e manter um registo das temperaturas e dos tamanhos do peixe correspondentes a cada copejada. Da reunião dos elementos colhidos por todos os barcos julgo que os técnicos poderiam tirar indicações valiosas que depois seriam a todos comunicadas. Alguns já o estão a fazer mas só a reunião dos elementos de todos permitirá colher resultados de exactidão.

2. Estudo para se chegar a um acordo sobre a uniformização das condições de venda da Sardinha, em todas as lotas do país. Dele só poderão resultar vantagens para ambos os lados.

3. Estabelecimento, através dos competentes Organismos Corporativos, de disposições para uma distribuição equilibrada da Sardinha entre o Consumo e a Indústria, em épocas de escassez.

4. Construção de barcos frigoríficos apropriados para conservação da sardinha durante um espaço de tempo que permita a sua condução das zonas onde abunda para outras onde falta ou é escassa, evitando o aviltamento dos preços.

Este problema mereceu estudo intenso por parte de um Industrial amigo. Aqui lhe deixamos patenteada a nossa homenagem porque com ele vem prestar mais um valioso serviço à Pesca e consequentemente às Conservas.

Dos seus trabalhos sobre frigorificação teve conhecimento o Sr. Comandante Henrique Tenreiro.

Com o seu habitual interesse por tudo o que à Pesca se refere certamente acarinhou a ideia e quer dar-lhe execução visto que a ela fez concreta referência no seu último discurso na Assembleia Nacional.

E para terminar:

5. Necessidade de se estudar um acordo entre os Organismos Corporativos da Pesca e das Conservas com vista ao estabelecimento dos preços de venda de Sardinha destinada a industrialização, tendo por fim evitar os limites ruinosos para as duas.

Vamos atravessar uma época em

(Continua na pág. 27)

Discussão dos resultados experimentais

Carne. Consideremos em primeiro lugar o valor nutritivo da parte comestível das duas espécies, em referência ao conteúdo de proteínas e gorduras.

A partir de Abril até Outubro ou Setembro verifica-se um aumento na percentagem de gordura da sardinha e carapau; de Abril a Dezembro a sardinha é um peixe mais gordo do que o carapau; contudo, nos meses de inverno, o conteúdo de gordura na sardinha é mais baixo do que o do carapau grande. As variações de per-

CONTRIBUIÇÕES PARA DE PEIXES DA CO

1) Estudo analítico das espécies "Sardina Pilchardus [W.]

Por A. J. A. de Gouveia

(Continuação de)

mais ricas doutros peixes e com os alimentos mais ricos em proteínas. A sardinha é um peixe muito gordo durante os meses de verão e outono, com uma média, segundo as nossas análises, de cerca de 17 %, e uma média anual de cerca de 10 %; o carapau é um peixe menos gordo, apresentando apenas os exemplares de Setembro-Outubro uma percentagem elevada de gordura (máximo determinado 19,5 %); contudo a média anual,

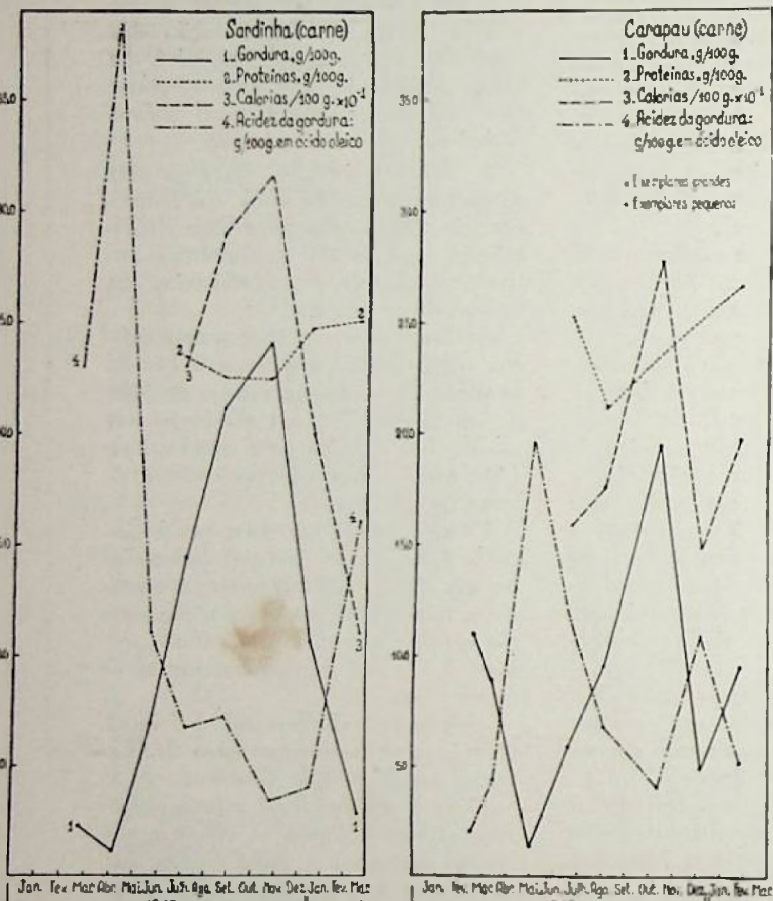


Fig. 1

centagem de proteínas são relativamente pequenas e parecem depender principalmente das variações das percentagens de gorduras. Os valores destes alimentos em calorias acompanham as variações das percentagens de gorduras. Considerando a acidez das gorduras, expressa em ácido oleico, verifica-se que a um máximo de conteúdo de gordura corresponde um mínimo de acidez, e vice-versa (Fig. 1).

O conteúdo de proteínas nas duas espécies é muito elevado, superior a 20 %, enfileirando com as espécies

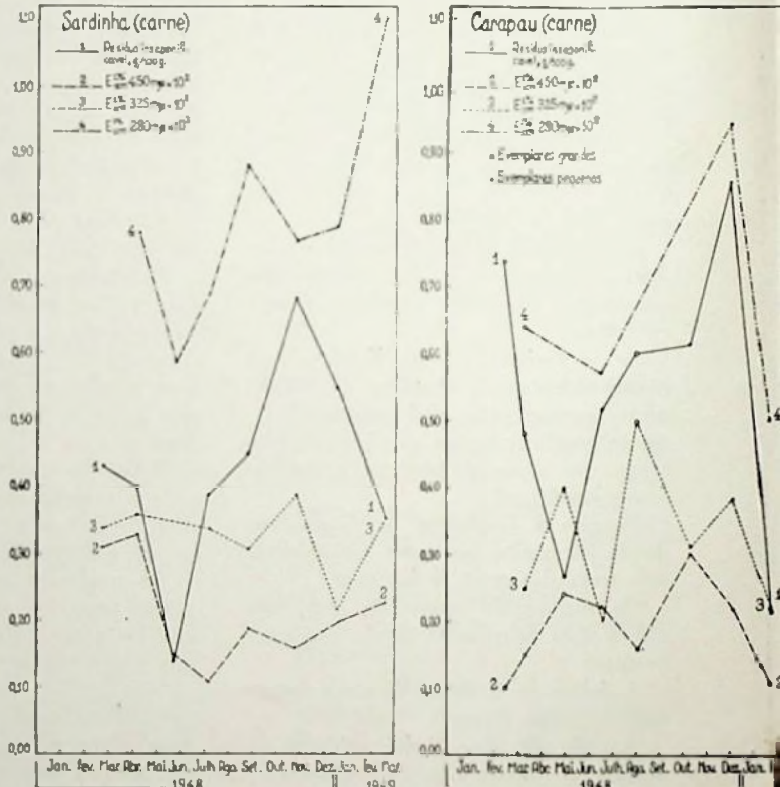


Fig. 2

segundo as nossas análises, é ainda elevada, 8 % a 9 %, com teor de gordura mais elevado do que a sardinha no período de Janeiro a Abril.

As fracções ou resíduos insaponificáveis, essencialmente constituídos por esteroides, com quantidades apreciáveis de carotenoides, vitamina A e outros produtos, apresentam valores mais elevados na parte comestível do

O ESTUDO QUÍMICO DA SARDINHA PORTUGUESA

de "Sardinha" e "Trachurus Trachurus (L)" (Carapau)

de Alfredo P. de Gouveia

(Número anterior)

carapau do que na sardinha, com os seguintes valores médios anuais: carapau, 0,535 %, sardinha, 0,425 %. Os espectros de absorção destes resíduos insaponificáveis, dissolvidos em álcool etílico absoluto, indicam a presença de carotenoides (absorção selectiva nas vizinhanças de 450 m μ), de vitamina A (inflexão em 325 m μ) e de esteroides insaturados (inflexões em 280 m μ e em menores comprimentos de onda). No espectro de absor-

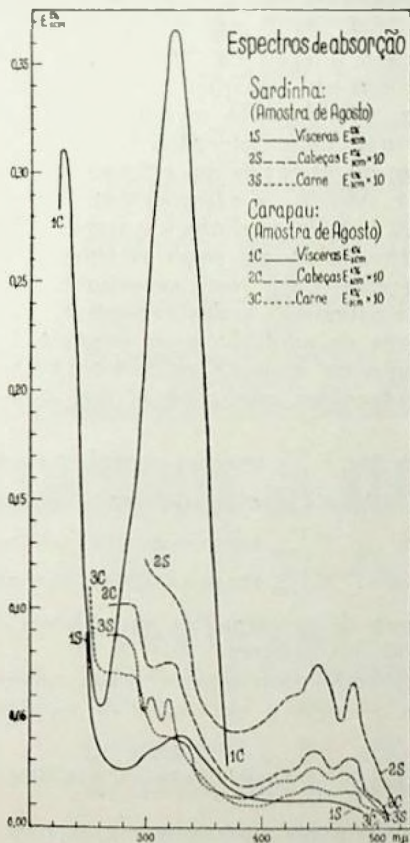


Fig. 3

ção do resíduo insaponificável da carne de carapau de Agosto, sobreposta à absorção de vitamina A, aparece uma estrutura nítida, constituída por dois máximos entre 300 e 330 m μ , provavelmente devida a um esteroide com um grupo cromofórico análogo ao do ergostatrieno-3, 5, 7 (Figs. 2 e 3). A absorção em 450 m μ , de

Abril a Dezembro, é superior no carapau, quando comparada com a sardinha; em 325 m μ verifica-se uma maior irregularidade, apresentando, contudo, as soluções dos resíduos insaponificáveis da carne de carapau valores nitidamente mais elevados em Maio e Dezembro e principalmente em Agosto. Os ensaios com o reagente de Carr-Price foram sempre positivos, embora de fraca intensidade e estabilidade. Em qualquer das espécies a absorção em 280 m μ é intensa, mais intensa na sardinha do que no carapau, com excepção das amostras de Dezembro.

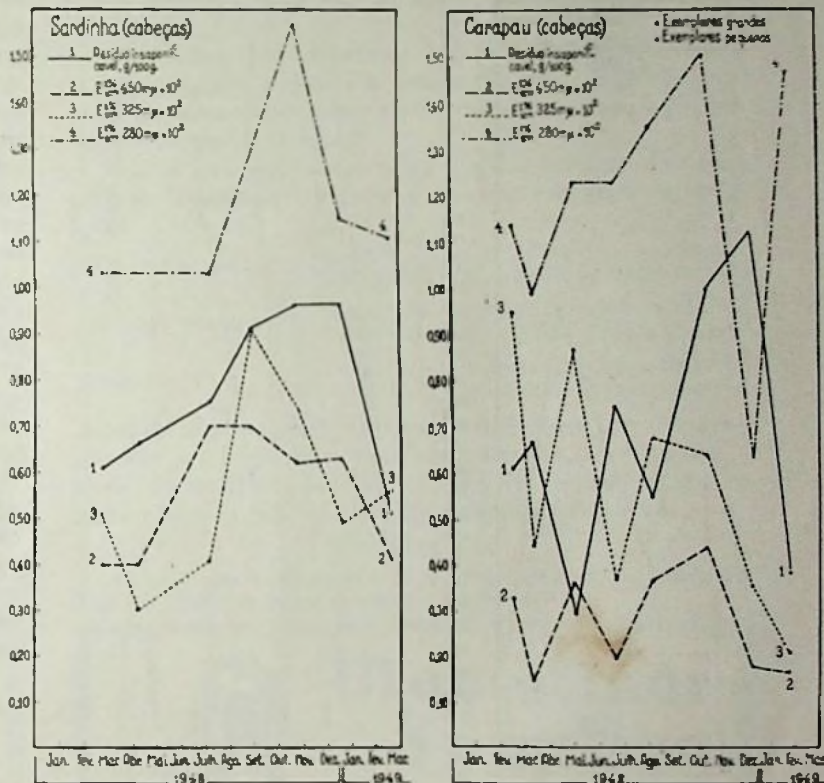


Fig. 4

Os teores extremos de carotenoides na carne das duas espécies (se tomarmos para valor da extinção $E_{1\%}^{1\text{cm}} 450\text{m}\mu = 2.500$) são:

| | | | |
|----------|---|-------------|---|
| Sardinha | { | Julho . . . | $E_{1\%}^{1\text{cm}} 450\text{m}\mu = 0,0011 = 0,044\text{ mg}/100\text{ g}$ |
| | | Abril . . . | $E_{1\%}^{1\text{cm}} 450\text{m}\mu = 0,0033 = 0,132\text{ mg}/100\text{ g}$ |
| Carapau | { | Fev. . . . | $E_{1\%}^{1\text{cm}} 450\text{m}\mu = 0,0010 = 0,040\text{ mg}/100\text{ g}$ |
| | | Outubro | $E_{1\%}^{1\text{cm}} 450\text{m}\mu = 0,0030 = 0,120\text{ mg}/100\text{ g}$ |

O computo do teor de vitamina A está sujeito a erros muito maiores, em virtude da sobreposição da absorção devida aos carotenoides e ainda à de possíveis esteroides com três ou mais ligações duplas conjugadas. A correcção devida à presença de carotenoides pode fazer-se, se

atendermos a que a absorção dos carotenos e xantofilas em 450-460 m μ é cerca de 6,5 vezes a absorção destas substâncias em 325 m μ ; porém, não é possível fazer correcções com respeito aos esteroides insaturados, pois não temos de momento dados precisos sobre o teor destes compostos nos resíduos insaponificáveis. Fazendo apenas as correcções dos carotenoides, os valores obtidos são por excesso; supomos, contudo, que uma correcção

por 100 g de carne e que o carapau terá entre 150 e 350 U. I. na mesma massa. Na fracção de carotenoides há ainda substâncias com actividade de vitamina A (carotenos e possivelmente outras substâncias).

A carne da sardinha e carapau contém vitamina C. Apenas fizemos determinações nos exemplares de Agosto de 1948 a Fevereiro de 1949, com valores médios para a sardinha de 2,75 mg/100 g (valores extremos 0,525 e 3,87 mg) e para o carapau 3,2 mg/100 g (valores extremos 1,9 e 5,7 mg).

Cabeças e vísceras. O teor de gordura na cabeça de sardinha é superior ou inferior ao conteúdo da carne, conforme se trate respectivamente de peixe magro ou gordo; o valor médio das nossas determinações é igual a 8,46%; o teor de gordura nas vísceras é da mesma ordem de grandeza ou inferior ao da carne, no peixe magro, e superior ao da carne no peixe gordo; o valor médio é de 17,8%. A gordura das cabeças (valor médio 10,2%) e vísceras (valor médio 13,8%) do carapau é em geral mais elevada do que a da carne, com excepção no peixe muito gordo de Outubro, em que o extracto etéreo das cabeças é inferior ao da carne. A acidez da gordura das vísceras de qualquer das espécies é, em geral, muito alta, não devendo atribuir-se só a ácidos gordos de pesos moleculares elevados.

Os resíduos insaponificáveis das cabeças (médias respectivas 0,76% e 0,67%) e vísceras (médias respectivas 1,47% e 1,92%) da sardinha e carapau são superiores aos da carne, sendo em geral as fracções insaponificáveis das vísceras 3 a 5 vezes superiores. O teor de carotenoides e de vitamina A nas cabeças e, principalmente, nas vísceras de sardinha e de carapau é muito mais elevado do que na carne (Figs. 2, 4 e 5). Os teores extremos de carotenoides nas cabeças das duas espécies são:

| | | | | | | | | |
|----------|---|----|----|-------------|---|--------|---|--------------|
| Sardinha | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0040 | = | 0,16 mg/100g |
| | | | | | | | | |
| Sardinha | E | 1% | cm | 450 m μ | = | 0,0070 | = | 0,28 mg/100g |
| | | | | | | | | |
| Carapau | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0015 | = | 0,06 mg/100g |
| | | | | | | | | |
| Carapau | E | 1% | cm | 450 m μ | = | 0,0044 | = | 0,17 mg/100g |
| | | | | | | | | |

A percentagem de carotenoides nas cabeças de sardinha é superior à dos carapaus.

Os limites superiores de vitamina A nas cabeças, entrando em conta só com a correcção de carotenoides, são:

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------|---|----|----|-------------|---|--------|---|--------------|---|------|
| Sardinha | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0024 | = | 0,13 mg/100g | = | 384 |
| | | | | | | | | | | |
| Sardinha | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0080 | = | 0,42 mg/100g | = | 1280 |
| | | | | | | | | | | |
| Carapau (Ex. pequenos) | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0033 | = | 0,17 mg/100g | = | 528 |
| | | | | | | | | | | |
| Carapau (Ex. pequenos) | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0057 | = | 0,30 mg/100g | = | 912 |
| | | | | | | | | | | |
| Carapau (Exemp. grandes) | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0042 | = | 0,22 mg/100g | = | 672 |
| | | | | | | | | | | |
| Carapau (Exemp. grandes) | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0210 | = | 1,12 mg/100g | = | 3360 |
| | | | | | | | | | | |

rigorosa não deveria levar os resultados para metade dos calculados. Os valores extremos para a sardinha e carapau são:

| | | | | | | | | | | | |
|----------|--------|---|----|----|-------------|---|--------|---|--------------|---|------------|
| Sardinha | D e z. | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0019 | = | 0,12 mg/100g | = | 307 U. I/g |
| | | | | | | | | | | | |
| Sardinha | O u t. | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0036 | = | 0,22 mg/100g | = | 577 U. I/g |
| | | | | | | | | | | | |
| Carapau | Junho | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0017 | = | 0,10 mg/100g | = | 272 U. I/g |
| | | | | | | | | | | | |
| Carapau | Agost. | E | 1% | cm | 325 m μ | = | 0,0047 | = | 0,29 mg/100g | = | 752 U. I/g |
| | | | | | | | | | | | |

Podemos supor, com boa margem de segurança, que a sardinha contém entre 150 e 250 U. I. de vitamina A

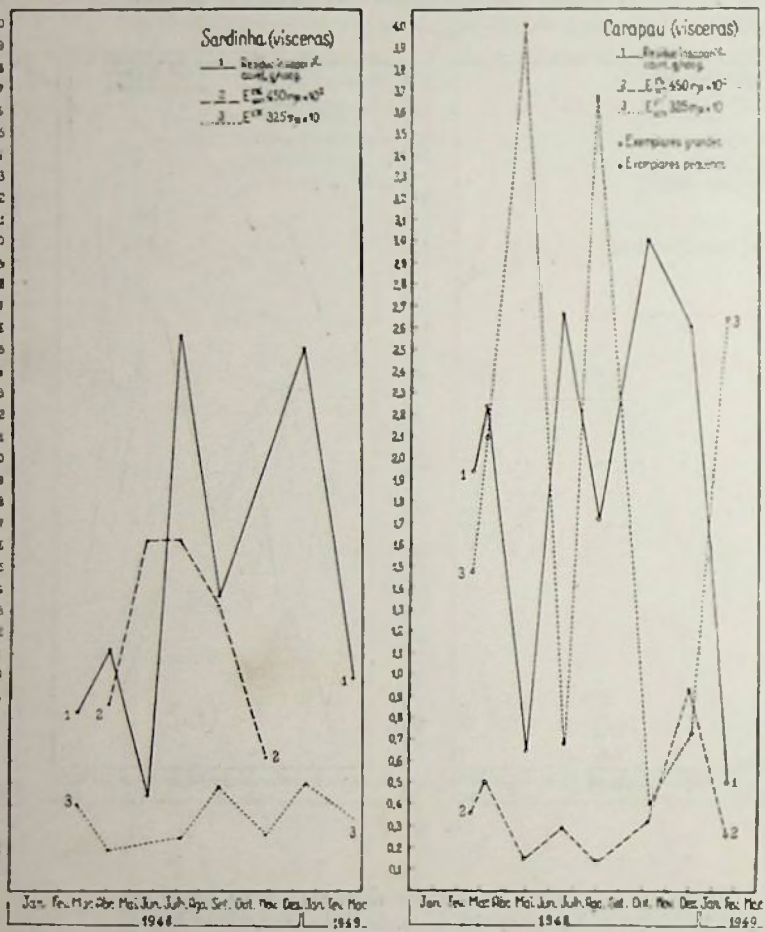


Fig. 5

Os conteúdos extremos de carotenoides nas vísceras de sardinha e carapau são:

| | | | | |
|----------|---|-------------|----------------|--|
| Carapau. | { | Abril . . E | $\frac{1}{cm}$ | $450 \text{ m } \mu = 0,0087 = 0,348 \text{ mg}/100 \text{ g}$ |
| | | Fever.º . E | $\frac{1}{cm}$ | $450 \text{ m } \mu = 0,235 = 9,40 \text{ mg}/100 \text{ g}$ |
| Sardinha | { | Agosto . E | $\frac{1}{cm}$ | $450 \text{ m } \mu = 0,0014 = 0,056 \text{ mg}/100 \text{ g}$ |
| | | Dczemb. E | $\frac{1}{cm}$ | $450 \text{ m } \mu = 0,0094 = 0,38 \text{ mg}/100 \text{ g}$ |

Pelo menos em parte do ano, o conteúdo de carotenoides nas vísceras de sardinha é muito superior ao do carapau.

O teor de vitamina A nas vísceras de sardinha e carapau determina-se com certa precisão, visto conterem quantidades apreciáveis (Figs. 2 e 5). As vísceras de carapau contêm mais vitamina A do que as vísceras de sardinha; nos carapaus nota-se ainda uma grande diferença entre os exemplares grandes e pequenos, contendo aqueles, independentemente da estação, uma maior percentagem de vitamina A. Os teores extremos são:

| | | | | |
|--------------------------|---|----------|----------------|--|
| Sardinha | { | Abr. E | $\frac{1}{cm}$ | $325 \text{ m } \mu = 0,019 = 1,02 \text{ mg}/100 \text{ g} = 3,072 \text{ U. l.}/100 \text{ g}$ |
| | | Dez. E | $\frac{1}{cm}$ | $325 \text{ m } \mu = 0,049 = 2,61 \text{ mg}/100 \text{ g} = 7,840 \text{ U. l.}/100 \text{ g}$ |
| Carapau (Ex. pequenos) | { | Out. E | $\frac{1}{cm}$ | $325 \text{ m } \mu = 0,041 = 2,18 \text{ mg}/100 \text{ g} = 6,560 \text{ U. l.}/100 \text{ g}$ |
| | | Dez. E | $\frac{1}{cm}$ | $325 \text{ m } \mu = 0,072 = 3,82 \text{ mg}/100 \text{ g} = 11,520 \text{ U. l.}/100 \text{ g}$ |
| Carapau (Exemp. grandes) | { | Fev. E | $\frac{1}{cm}$ | $325 \text{ m } \mu = 0,147 = 7,82 \text{ mg}/100 \text{ g} = 23,520 \text{ U. l.}/100 \text{ g}$ |
| | | Mai. . E | $\frac{1}{cm}$ | $325 \text{ m } \mu = 0,399 = 21,20 \text{ mg}/100 \text{ g} = 63,840 \text{ U. l.}/100 \text{ g}$ |

Conclusões

Considerando os resultados experimentais anteriores, podemos tirar as seguintes conclusões:

1) *Valor nutritivo da carne de sardinha e carapau.* As elevadas percentagens de proteínas e gorduras, associadas com quantidades apreciáveis de vitaminas e provitaminas A e D e vitamina C, tornam estes alimentos de alto valor nutritivo. Em comparação com carne de mamíferos, aquelas são mais ricas em vitamina A, devendo, por si, promover um maior crescimento; os teores de vitamina C na carne de carapau e sardinha e na carne de mamíferos são da mesma ordem de grandeza (1 a 5 mg/100 g).

2) Os teores de vitamina A e D nas cabeças e vísceras de carapau e sardinha indicam a sua utilização, depois de convenientemente tratadas, por incorporação em rações de gados e aves.

3) Os resíduos insaponificáveis das vísceras das duas espécies contêm os seguintes valores extremos de vitamina A:

| | | |
|----------------------|---|---|
| Carapau grande . . . | { | 98.400 U. l. / de resíduo insaponificável |
| | | 12.100 U. l. / de resíduo insaponificável |
| Carapau pequeno . . | { | 4.400 U. l. / de resíduo insaponificável |
| | | 2.100 U. l. / de resíduo insaponificável |
| Sardinha | { | 3.100 U. l. / de resíduo insaponificável |
| | | 2.700 U. l. / de resíduo insaponificável |

constituindo os resíduos insaponificáveis de carapau grande, produtos de elevada concentração em vitamina A e os do carapau pequeno e sardinha produtos tão ou mais ricos do que os óleos de fígados de bacalhau.

BIBLIOGRAFIA

1) Produção e exportação. Actividade geral da indústria no ano de 1948 *Conservas de Peixe*, (1949), 4.31.

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

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



Mariolinda Sporting

LOYAUTE MATHILDE LEVANT

Regil

CROIX D'OR Somar

are some of the well known brands of
 sontquelquesunes 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

AUBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

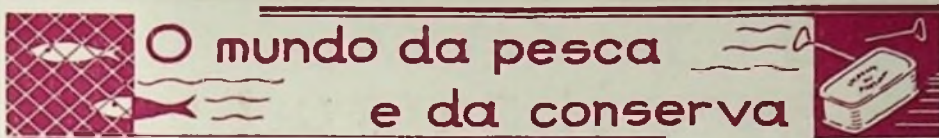
NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



O mundo da pesca e da conserva

A Campanha do «Président Théodore Tissier» em 1951

Este navio oceanográfico retomará este ano as investigações encetadas no ano passado sobre as concentrações de atuns no Atlântico Norte. Com este fim dirigiu-se em Fevereiro para as paragens da nossa ilha da Madeira onde nesta época do ano a pesca do atum se faz em profundidade, empregando linhas derivantes flutuantes, segundo a técnica usada pelos pescadores japoneses que tem dado excelentes resultados no Pacífico. Da Madeira o navio seguirá, em Março, para a Martinica, prosseguindo os seus trabalhos de hidrologia e de investigação dos ovos e das larvas dos tunídeos no decorrer de pesceas platónicas nocturnas, feitas com o auxílio de um farol poderoso que atrai à superfície o plancton e também as larvas dos tunídeos.

Em fins de Maio estará nos nossos Açores onde deve reencontrar as concentrações de «germon» (atum branco) observados neste arquipélago durante a campanha de 1950 e em meados de Junho pôr-se-á em contacto com os barcos de pesca do atum franceses para os informar acerca da presença dos bancos de «germons» e a direcção por eles seguida.

Finalmente, o «Président Théodore Tissier» navegará para o Cabo de S. Vicente para tornar a encontrar os bancos de atum vindos da Madeira e que se dirigem como os precedentes para o Noroeste do Cabo Finisterra e a entrada do Golfo de Gasconha.

Importação de Conservas de Sardinha em França em 1950

A França importou no ano passado, proveniente de vários países, 17.654,5 ton. de conservas de sardinha no valor de 3,6 biliões de francos.

Os principais países fornecedores, foram: Portugal, com 391,4 ton. no valor de 84,8 milhões de francos; Algéria, com 4.915 ton. no valor de 974 milhões de francos; Marrocos, com 10.839 ton. no valor de 2,2 biliões de francos; Tunísia, com 1.482 ton. no valor de 262,6 milhões de francos.

Pesca e Conservas nos E. U. A. em 1950

O total da pesca nos Estados Unidos e na Alasca elevou-se no ano passado a 2.205.000 ton. Esta tonelagem ultrapassa em 45.000 ton. a de 1949 e é mesmo superior ao volume recorde atingido em 1941.

A produção americana de conservas de peixes no ano anterior é, por outro lado, calculada em 405.000 ton., contra 384.750 ton. em 1949. Em seis anos consecutivos as conservas de atum são as que atingem maior quantidade: 9 milhões de caixas produzidas em 1950 contra 7,3 milhões em 1949.

A fabricação de conservas de salmão acusa porém uma baixa, tendo descido de 5,5 milhões de caixas em 1949 para 3,9 milhões no último ano. Espera-se, contudo, que a produção de conserva de cavala tenha em 1950 um aumento de 50 % em relação à de 1949 em que se fabricaram 1,05 milhões de caixas.

Organização da pesca na Índia

O Governo da Índia esforça-se por desenvolver as pescas sobre as suas costas a fim de suprir a falta de alimentos que por vezes oprime as suas populações. Calcula-se que a pesca seja actualmente de 500.000 ton. anuais, das quais um terço de água doce. A extensão das costas é de 4.600 quilómetros, mas os pescadores afastam-se pouco das suas margens e praticam a pesca de noite,

que se apressam a vir vender logo que a capturam, em virtude do calor. A sardinha e a cavala são pescadas à rede. A Índia importa grandes quantidades de peixe seco, salgado ou em conserva, vindas geralmente dos países vizinhos. Na própria Índia, seca-se peixe ao sol, sem sal. Os produtos obtidos são pouco apetitosos. A sardinha é abundante na costa de Oeste.

O governo indiano favorece a fundação de cooperativas de pescadores para desenvolver uma indústria da pesca tão necessária para a alimentação do país.

Fábrica de Conservas em Israel

A fábrica de conservas «Shaldag», em Sclé-Nahoum, no vale de Beisan, em Israel, é a primeira a fabricar conservas de «sardinha» em azeite. A sua produção é, porém, muito limitada, cerca de uma tonelada por dia ou seja 4.000 a 5.000 latas.

Conservas de peixe na Argentina

Um técnico norueguês está presentemente em Puerto Deseado, no Território de Santa Cruz, no Sul da Argentina, estudando as possibilidades de ali montar uma fábrica de conservas de peixe por conta de financeiros argentinos interessados em investir doze milhões de pesos na instalação de uma fábrica moderna.

Em virtude da grande abundância de pescado ao largo das suas costas, Puerto Deseado pode vir a tornar-se um porto de pesca tão importante como é hoje Mar del Plata onde cerca de oito fábricas produzem uma parte considerável das necessidades do país em conservas de peixe.

Calcula-se que logo que a fábrica de Puerto Deseado entre em laboração, a Argentina estará em condições não só de se abastecer a si própria, mas também de exportar conservas de peixe para os países vizinhos.

A mão de obra a empregar será argentina e os técnicos especialmente contratados para este fim serão noruegueses.

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}

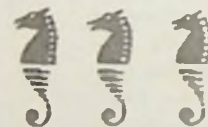
LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH



SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

CA2.

CONSERVAS DE PEIXE

Origem e evolução no distrito de Moçâmedes

(Continuação do n.º anterior)

Nas grandes fábricas, a pré-tetufagem é feita em caixas ou câmaras com livre circulação de vapor.

No fim deste tempo, o peixe é coberto com salmoura muito fraca e quente (a concentração desta salmoura varia com o paladar desejado, mas regula por 4 graus B).

As latas passam então à cravadeira a fim de cravar os tampos a quente.

Como não é conveniente que o peixe permaneça muito tempo nas latas antes da esterilização, esta faz-se em pequenos lotes utilizando grupos de autoclaves com capacidade média, onde as latas são esterilizadas à temperatura de 116 graus, durante cerca de 90 minutos (pressão 10 libras), no caso da capacidade das latas ser a já indicada (480 gramas) pois, como sabemos, a temperatura, tempo de esterilização e pressão do vapor, variam conforme a capacidade das latas.

Após a esterilização, o primeiro arrefecimento das latas é feito sob pressão do autoclave, sendo o arrefecimento total obtido com um banho de água fria.

Uma vez arrefecidas, são bem lavadas exteriormente por meio de um banho morno de metasilicato de soda a 3%, durante um ou dois minutos, isto com o fim de as desengordorar, sendo depois rotuladas e armazenadas até serem expedidas para o comércio.

Lembramos que além da cavala se pode preparar por este processo a «Merma» e «Judeu» em fabricos destinados a indígenas, sendo neste caso de aconselhar a cobertura do peixe com molho temperado com óleo de palma.

Um outro tipo de conserva que aconselho, ou sejam os «Filetes de Cavala» pelo processo canadiano, tem uma técnica de preparação se-

melhante ao primeiro variando apenas pelo sistema de filetagem que indico nos desenhos da figura 2, que passo a descrever:

«O corte apresentado no desenho 1 faz a secção da cabeça, barbatanas peitorais e ventrais.

A parede ventral até à barbatana anal, é seccionada conforme indica o desenho 2.

O peixe é então aberto em duas postas e introduzindo a faca por baixo da espinha dorsal faz-se correr até à barbatana caudal, por forma a que se corte juntamente com esta (desenho 3).

Preparados assim os dois filetes (desenho 4), são lavados em abundante água corrente e mergulhados em salmoura concentrada durante uma a duas horas.

Antes de se proceder ao enlatamento, estes filetes são cortados ou calibrados segundo a altura da lata (desenho 5), cujas secções A, B e C, são representadas pelo desenho n.º 6.

No desenho 7 vê-se em corte longitudinal a disposição que se deve dar aos filetes no interior da lata, e em corte transversal (desenho 8) o aspecto cilíndrico e uniforme do produto.

A lata mais conveniente para este tipo de fabrico deve ter capacidade para 300 gramas de peixe, convindo lembrar que o peixe é enlatado em cru.

A pré-estufagem é feita pelo sistema anteriormente descrito, bem como a cobertura com salmoura quente.

As latas passam imediatamente para craveira e desta para a esterilização que deve ser feita em grupos de autoclaves de capacidade média e à temperatura de 115 graus durante 80 minutos (10 libras de pressão).

O resfriamento e lavagem das latas é feito como no sistema anterior.

Para se obter um produto mais completo sob o ponto de vista alimentar e de consumo imediato, embora um pouco mais caro, preconizamos a modificação desta técnica cobrindo o peixe com o molho de sumo de tomate, após a pré-estufagem, isto é, quando todo o ar da lata for extraído.

Este sumo de tomate deve ser de preparação recente, ou melhor, até preparado de momento na própria fábrica, seguindo o método, aliás, prático e simples, proposto por Kohman, Eddy e Gurin, como passo a transcrever:

«O sumo de tomate extraído do fruto fresco, correndo em camada fina, é aquecido durante alguns segundos até à efervescência. Por virtude do anidrido carbónico e de outros gases que se encontram normalmente nos tomates, esta efervescência produz-se a uma temperatura inferior ao ponto de ebulição. (Os gases inertes que existem normalmente nos tomates arrastam assim todo o oxigénio que estes podem conter e então não se produz perda apreciável da vitamina C)».

Como sabemos, este molho vitaminado a partir do sumo de tomate, que é muito rico em vitamina C, transforma a conserva de peixe num alimento completíssimo, visto já conter normalmente os restantes factores vitamínicos indispensáveis ao metabolismo orgânico.

Até há pouco tempo, a estabilização da vitamina C nas conservas, tinha o seu ponto fraco no facto de apenas se saber que era quase totalmente destruída pela temperatura de esterilização ou demoradas temperaturas de ebulição.

E assim, após novos trabalhos sobre o valor dos produtos alimentares conservados, entrou na prática corrente da moderna técnica industrial o sistema de extracção e conservação de sumos pelo vácuo.

Conclui-se até que os alimentos em cuja preparação culinária casiera entram frutos ou legumes, postos em confronto com as conservas assim preparadas, ficam muito aquém do valor destas em factor antiescorbútico.

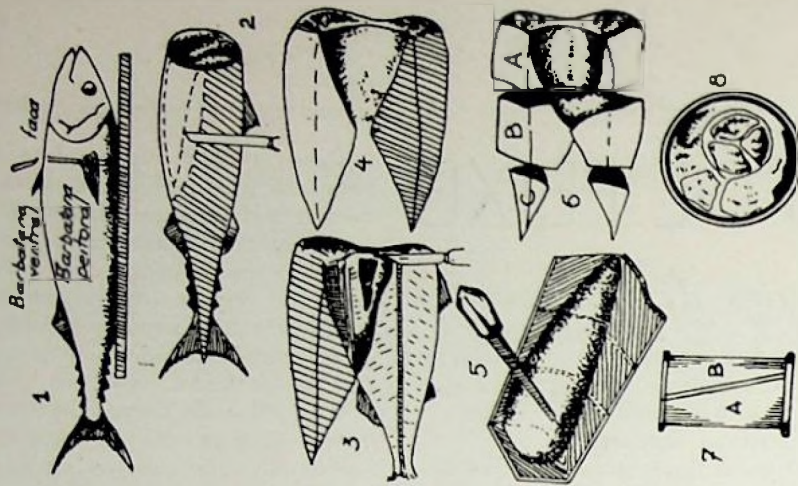


Fig. 2

Outro sistema de filetagem e enlatamento (fabrico ao natural)

O facto de se verificar que o di-
 olorofenolindofenol 2,6 oxida o áci-
 do ascórbico, o mesmo é dizer a
 vitamina C, constitui hoje uma ga-
 rantia da possibilidade de, pelo me-
 nos nos sumos de tomate, quando
 extraídos de frutos no ponto óptimo
 de manutenção, se poder determi-
 nar com bastante precisão o seu teor
 vitamínico.

Adoptando-se esta técnica, a in-
 dústria de conservas de peixe pode
 hoje desempenhar um papel impor-
 tantíssimo no campo da higiene ali-
 mentar nas regiões tropicais, ou se-
 jam aquelas em que o metabolismo
 orgânico, sempre mais exigente em
 factor C, é posto em constante de-
 siquilíbrio por carência.

Inspecção sanitária e comercial

Neste capítulo é preciso fazer um
 ligeiro intróito cujo objectivo só
 podes re compreendido por quem
 conheça o meio industrial, ainda no
 seu início, e, por isso, enfermando de
 normas empíricas que, salvo honro-
 sas excepções, têm sido difíceis de
 combater.

O conhecimento exacto das condi-
 ções em que labora cada um dos
 industriais, critério de fabrico, de-
 feitos e tendências verificadas pelo
 «ficheiro sanitário e comercial da
 indústria» é guia de grande valor,
 especialmente em épocas cujo volu-
 me de fabrico e exportação, atin-
 gem quantidades fora do normal,
 como a que estamos atravessando.

O veterinário inspector não pode
 deixar de orientar ou esclarecer em

cada caso os motivos das deficiên-
 cias verificadas, indicando sempre
 a maneira de as corrigir no futuro,
 de harmonia com a verdadeira téc-
 nica industrial.

Como facilmente se compreende,
 tratando-se de inspecção de produ-
 tos para fins de exportação, esta é
 feita antes do embarque e recai nor-
 malmente sobre centenas ou milha-
 res de caixas, dispostas em lotes,
 referentes a cada industrial.

Não podendo o exame ser feito
 por abertura de todas as caixas há
 que estabelecer um critério a seguir:

Pelo exame exterior das caixas
 deve verificar-se se algumas apre-
 sentam vestígios ou manchas de óleo,
 ou líquido de cobertura, das conser-
 vas que contém. Isto indica haver
 latas que vertem e então essas cai-
 xas devem ser abertas e todas as
 latas examinadas cuidadosamente.

Estas podem verter por defeitos
 provenientes da má confecção do
 vazio, como sejam cravações «frou-
 xas», anilhas vedantes de borraquia
 mal adaptadas, furos provenientes
 dos pregos das caixas, etc.

O destino a dar a esta conserva
 só pode ser determinado depois de
 se verificar, pela abertura de uma
 grande percentagem de latas, o es-
 tado sanitário do produto; sendo
 bom, autoriza-se a devolução à fá-
 brica para sofrer novo enlatamento
 e esterilização, consideran-se produto
 de 2.^a qualidade.

Havendo alterações do produto,
 verificadas em grande percentagem
 de latas, o critério a seguir é sem-
 pre o da rejeição.

Nunca se deve permitir a aplica-
 ção de solda, mesmo que o produto
 sofra nova esterilização.

Se pelo aspecto exterior nada se
 verificar de anormal, procede-se à
 abertura de uma determinada per-
 centagem de caixas, retiradas de vá-
 rios pontos do lote.

A percentagem a abrir é variável
 em relação ao número total do lote
 a inspecionar, mas é sempre con-
 veniente estabelecer um critério,
 como por exemplo:

Estas percentagens podem ser au-
 mentadas se o «Ficheiro sanitário e
 comercial da indústria» indicar mo-
 tivos anteriores que justifiquem
 maiores rigores.

Podendo também ser diminuídas
 quando se tratar de conservas em
 tipos inferiores a um quilograma.

Se pelo exame exterior das latas
 nada de anormal é verificado, há
 apenas que abrir uma, duas, quatro
 ou seis latas, conforme o caso, com
 o fim de verificar o aspecto do en-
 latamento do produto, tendo o cui-
 dado de examinar todo o conteúdo
 da lata, devendo verificar-se tam-
 bém se tem bastante óleo ou azeite
 de cobertura.

Pelo ataque que sofreu a película
 de estanho que recobre o ferro da
 folha de Flandres, podem tirar-se
 algumas conclusões práticas sobre a
 perfeita ou má condução da esterili-
 zação ou até sobre a má qualidade
 da folha empregue (a).

Tais produtos devem ser rejeita-
 dos, não só porque estão profunda-
 mente alterados nos seus caracteres
 organolíticos, como seja o gosto me-
 tálico proveniente dos sais de esta-
 nho, excessivo coeficiente amoni-
 cal, etc., hem como pelo facto de
 não terem valor comercial.

O exame exterior das latas deve
 ainda recair sobre o aspecto que
 estas apresentam no que refere à
 limpeza, oxidação (ferrugem), rotu-
 lagem perfeita, etc.

O abaulamento dos tampos das la-
 tas tem, no exame sanitário do pro-
 duto, uma importância primordial.

Contudo, é necessário fazer um

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Cia. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS
PINHAIS • MASCATO
BIOS • SAILOR
SEMPER- IDEM
E D U S A • Y U
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



exame cuidado, pois de outra forma a diagnose pode ser errada.

Como sabemos, o abaulamento das conservas de peixe pode ser devido a uma incompleta esterilização, e então é de natureza bacteriológico e electrolítico — abaulamento electrolítico.

Sobre este assunto aconselha a leitura do trabalho de J. Verge e H. Dricux — Boletim da Academia Veterinária da França, Janeiro de 1944. Resumo em tradução de A. Salazar, in Veterinária, Dezembro de 1945.

O abaulamento electrolítico, descrito pelos autores referidos, carece, no caso das conservas de peixe, de alguns esclarecimentos deduzidos do que na prática corrente tenho verificado.

Este abaulamento tenho-o constatado nas conservas de fabrico recente e devo até dizer que teve sérias dificuldades em convencer alguns industriais do facto de, não estando o produto alterado, não permitir a sua exportação, apenas por motivo de má apresentação comercial.

Depois de ler o trabalho a que me referi e que em circular foi transcrito pela Repartição Central dos Serviços, tirei as seguintes conclusões:

Em todas as latas abauladas, pelo exame da face interior da folha de Flandres, tenho notado sempre deficiências de esterilização provenientes do excessivo tempo e grau de temperatura, como oportunamente referi, as conservas nestas condições têm elevado coeficiente amoniacal; o cheiro e paladar denunciam a existência de amoniaco ou mais precisamente (azoto amoniacal).

Este elemento em presença do cloreto de sódio que o produto contém em meio liquido, dá origem à formação de cloridrato de amoniaco.

A electrolise é então estabelecida, servindo de electrodos o estanho e o ferro, nos pontos onde pela excessiva actuação do calor, o ferro da folha de Flandres fica a descoberto; havendo desprendimento constante de hidrogénio e de algum cloro, ga-

ses estes que provocam o abaulamento.

A inspecção sanitária carece de certas comprovações e análises laboratórios, tais como:

Determinação do teor bacteriológico da conserva;

Pesquisa dos sais de chumbo e de estanho;

Determinação do azoto amoniacal;

Análise do óleo de amendoim ou azeite com o fim de verificar se são neutros;

Análise dos molhos especiais quando estes são acidolados com ácido acético.

Enfim: é neste sentido que os Serviços Veterinários estão trabalhando, de colaboração com a Junta de Exportação, no apetrechamento do seu laboratório em Moçâmedes.

Conservação do peixe pelo sal ou em salmoura

É uma indústria ocasional, sendo apenas preparado o atum, o sarrajão e a cavala, quando a abundância do pescado é superior à capacidade de laboração das fábricas de conservas esterilizadas, ou ainda se por quaisquer motivos esta última indústria não puder laborar.

O processo de preparação é simples e consiste no esquarteramento do atum em postas, ou na escala do sarrajão e cavala, como se fosse para secar.

Depois de bem lavado o peixe é fortemente polvilhado com sal e colocado em tanques, em camadas separadas com sal, onde permanece durante 20 a 25 dias, até uma completa impregnação pela salmoura.

Por fim é retirado dos tanques e lavado com salmoura muito concentrada, sendo novamente polvilhado de sal e embalado em barris.

Por um pequeno orificio, num dos tampos do barril, é introduzida salmoura a 24 ou 25° B°, até que este fique completamente cheio.

Os barris são pintados ou caiados de branco, exteriormente, para efeitos de exportação.

A inspecção sanitária é feita pela abertura de um dos tampos numa certa percentagem de barris, ou pela prova da salmoura — cor, cheiro, densidade, etc. — retirada pelo orificio do tampo, quando não se pode proceder à abertura dos barris.

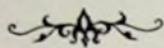
JOÃO ELIAS

*Delegado de Sanidade
Pecuária de Moçâmedes*



Fábrica de conservas em Moçâmedes; Secção de enlatamento

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

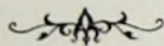


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Markas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

APA



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



A EXPANSÃO da pesca em Angola

Segundo um artigo publicado na revista americana *Comercial Fisheries Review*, a E. C. A. no estudo a que procedeu em Angola, na costa compreendida entre Luanda e a Baía dos Tigres, para conhecimento das suas possibilidades pesqueiras com o fim de alimentar a indústria de farinha e óleo de peixe, não excluindo a do peixe seco e da conserva, chegou às seguintes conclusões:

a) Há todas as razões para se acreditar que a quantidade de peixe existente ao largo da costa sul de Angola pode suportar a expansão das actuais indústrias piscatórias.

b) Esta expansão deve incluir o aumento de produção de peixe seco salgado ao consumo africano, bem como a produção de farinha e óleo de peixe.

c) Deve ser também tomada em consideração o desenvolvimento do fornecimento de peixe fresco para o norte da Colónia.

As cidades do interior em Angola e no Congo Belga ainda não estão adequadamente fornecidas de peixe fresco.

d) Justifica-se o emprego dos fundos da E. C. A. na mecanização das actuais e futuras instalações industriais do fabrico de farinha e óleo de peixe, bem como na aquisição de certo equipamento marítimo.

Não se garante, porém, que os fundos da E. C. A. sejam utilizados na compra de embarcações de pesca, rebocadores ou batelões.

e) Não deve ser encorajado o desenvolvimento da indústria de produção de conservas enlatadas enquanto não estiverem devidamente estudados quais os tipos de peixe mais adequados a esta indústria, e os respectivos mercados assegurados.

Neste estudo, a E. C. A. considera um projecto que visa a instalação de seis fábricas de farinha e óleo de peixe, com uma capacidade total prevista para o tratamento de 70 to-

NECROLOGIA

João Maria da Silva

No dia 10 de Março último, finou-se, em Setúbal o antigo industrial de conservas Sr. João Maria da Silva.

Começou a sua actividade como



industrial de conservas, em Setúbal, no ano de 1915, na firma J. Silva & Ledo, mais tarde J. Silva & Ledo, Lda., actualmente Conservas Unidas, Lda., com fábricas em Setúbal e Matosinhos.

Como sócio de J. Silva & Ledo, firma que também explorava a indústria da pesca, João Maria da Silva, estudioso e culto como era, fez parte da Comissão do Congresso da Pesca e Conservas, como representante da indústria de Pesca.

Não ficou por aqui a sua actividade em prol dos interesses da indústria: foi director da Associação Commercial de Setúbal — Secção dos

neladas de peixe por hora, (5 fábricas para 10 toneladas e uma, em Porto Alexandre, para 20 toneladas).

Os fundos necessários à realização deste projecto estão calculados em \$3.714.000 dólares, dos quais \$2.500.000 caberiam à E. C. A.

Fabricantes de Conservas — e ainda Tesoureiro da Mútua dos Industriais de Conservas de Setúbal.

Esteve presente e acompanhou de perto os primeiros passos da Organização da indústria de conservas de peixe, pois foi durante tempo Delegado de Setúbal no Consórcio Português de Conservas de Peixe.

Além de toda esta actividade posta ao serviço da indústria, também João Maria da Silva dedicava o tempo disponível a diversas obras de cultura do espírito e educação cívica e moral assim, foi durante anos director do Vitória Futebol Clube e fez parte de várias Comissões organizadas a favor da Assistência Social. Foi também chefe local dos escuteiros católicos, do Corpo Nacional de Escutas e era Ministro da Mesa da Venerável Ordem 3.ª de S. Francisco em Setúbal.

À família enlutada e ao sr. Mário Ledo, Presidente do Grémio dos Industriais de Conservas de Setúbal, sócio e grande amigo do falecido, enviamos os nossos sentidos pesames.

Joaquim Ferreira Pedro Luças

Finou-se em Matosinhos este conceituado e estimado industrial de conservas de salga, sócio-gerente da firma Joaquim Ferreira Pedro Luças & Filhos.

À família enlutada endereçamos a expressão do nosso pesar.

SOLUÇÕES

(Continuação da pág. 15)

que são de prever sensíveis alterações nas cotações de muitos produtos.

Para que este acordo possa conseguir o equilibrio dos interesses em presença, os preços de venda deveriam ser fixados na base do preço de venda da caixa-tipo de conserva.

Variando este, aqueles variariam também.

F. S.

José Correia Pontes, L.^{da}

fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
lone: 17

Códigos { A. B. C. 5.^a Ed.
Benley'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

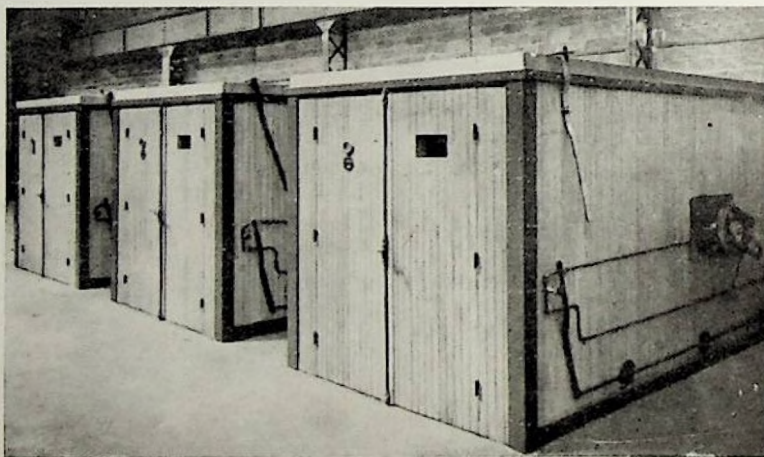
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Fraco consumo
de vapor

Força molriz se-
gundo o tamanho

Comando directo



Nova patente para
o cozimento da ser-
dinha a sêco com
alomização
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

47, 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

MATÉRIAS PRIMAS



Folha americana para Portugal

Segundo informações recebidas de fonte idónea, os E. U. A. vão distribuir no segundo trimestre deste ano um contingente de 100.000 ton. de folha por 25 países entre os quais Portugal, cabendo uniformemente a cada um 4.400 ton. Esta resolução do governo americano com que se contava mas só para execução no terceiro trimestre, muito tardiamente portanto, veio pôr cobro a um longo período de ansiedade da nossa indústria de conservas de peixe que via aproximar-se a nova safra desprovida daquela indispensável matéria prima. Os preços razoáveis a que esta folha será entregue permitirão igualmente manter os preços da nossa produção de conservas acessíveis às possibilidades de compra dos mercados consumidores.

Restrições de folha na América

Uma comunicação de Washington informa que a National Production Authority (N. P. A.) está planejando reduzir a quantidade de estanho e outros materiais utilizados na preparação de latas para a embalagem de alimentos, bebidas e outros produtos. As entidades oficiais declararam que a N. P. A. estava a considerar a publicação de uma Ordem para reduzir o consumo de metal de estanho nos usos civis de cerca de 25 % e os comités informativos da indústria foram avisados de que a N. P. A. preparava medidas para recuperar o estanho e outros materiais actualmente difíceis de obter existentes em recipientes.

Aumento do preço do alumínio

O Ministério dos Abastecimentos inglês aumentou, a partir de 1 de

Janeiro último, o preço do alumínio em lingote de £ 120 para £ 124 por tonelada longa.

O novo preço aplica-se ao metal de uma pureza de 99 a 99,5 %, inclusivé.

Importação portuguesa de matérias primas

Outubro

| | Quilos | Escudos |
|-------------|---------|-----------|
| Chumbo ... | 100.041 | 852.600\$ |
| Folha | 77.018 | 490.350\$ |

Novembro

| | | |
|-------------|---------|-------------|
| Chumbo ... | 145.163 | 1.440.036\$ |
| Folha | 206.954 | 1.254.400\$ |

Dezembro

| | | |
|-------------|---------|-------------|
| Chumbo ... | 123.414 | 934.800\$ |
| Folha | 575.448 | 4.515.250\$ |

Total Ano 1950

| | | |
|-------------|-----------|--------------|
| Chumbo ... | 1.457.180 | 11.561.287\$ |
| Folha | 4.029.474 | 23.183.953\$ |

Consumo de estanho na Grã-Bretanha

A quantidade de estanho usada na fabricação de folha na Inglaterra aumentou de 7.013 ton. nos primeiros nove meses de 1949 para 7.278 ton. no mesmo período de 1950. O consumo do estanho para solda teve um aumento substancial de 1.425 ton. para 2.056 ton.

A escassez do estanho

A escassez desta importante matéria prima tem feito com que algumas minas há muito abandonadas

por se considerarem esgotadas, voltem agora a reabrir utilizando-se novos métodos de extracção de mineral com que se recolhem quantidades que se consideravam anteriormente inexistentes.

Sucedeu isto com as minas de estanho de Cornouailles, na Inglaterra, que abandonadas há muito tempo vão agora reabrir. O geólogo sr. Ogilvie, chamado especialmente da Malásia para estudar este assunto, declarou que Cornouailles produziria mais estanho que o Extremo Oriente e que havia um valor de 500 milhões de libras nos refugos das velhas minas e nos leitos dos vários rios e que esta fortuna se encontra apenas a uma dezena de metros debaixo da terra. Se bem que os técnicos estivessem convencidos de que não existia estanho nesta região, as explorações feitas recentemente revelaram a presença de estanho puro um montão de refugos abandonados por gerações de mineiros ingleses.

Declínio dos preços do estanho e da borracha

Na bolsa de Nova Iorque a cotação de estanho desceu de \$1.82 para \$1.60 logo que foi conhecida a decisão governamental de não adquirir metal para as suas reservas estratégicas, como reacção contra a especulação exercida pelos produtores. Desde então tem continuado a baixar, cotando-se a \$1,34 em meados de Março e espera-se que desça até a \$1,25.

A borracha desceu também em Nova Iorque de 75 cents. para 69 cents. por libra peso nos contratos de Março e de 64 cents. para 59 cents. nos contratos de Maio.

Na Inglaterra, sob a influência das decisões tomadas pelo governo americano, o estanho em Londres também desceu naquela mesma altura de 1.485 libras para 1.225 libras a tonelada. Antes da guerra da Coreia a cotação era de cerca de 600 libras. Pela mesma razão, a borracha desceu de 74 dinheiros por libra peso para 67 1/2.

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



FEVEREIRO DE 1951

| Lotas | Destino | PESO | | | VALORES | | |
|---------------------|-----------|------------|--------|--------|------------|-------------|-------------|
| | | Percent. ‰ | Quilos | Total | Percent. ‰ | Escudos | Total |
| Matosinhos | — consumo | - | 65.360 | 65.360 | - | 258.345\$00 | 258.345\$00 |
| Lagos | — consumo | - | 525 | 525 | - | 1.100\$00 | 1.100\$00 |
| Portimão | — consumo | - | 525 | 525 | - | 1.901\$00 | 1.901\$00 |
| Olhão | — consumo | - | 1.250 | 1.250 | - | 5.390\$00 | 5.390\$00 |
| V. R. Santo António | — consumo | - | 2.475 | 2.475 | - | 12.830\$00 | 12.830\$00 |
| | | | | 70.135 | | | 279.566\$00 |

Fábrica: - SETÚBAL
 Telefones: - 164 e 327
 Telegramas: - SELISMA

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

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

Conservas Unitas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU MADALENA
 BERRY NICOLA
 IRIS MONICA
 SILLEDO UNITAS
 SAMBA



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS



AGENTES DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

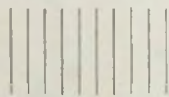
Feliciano Anjos Pereira

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

ESTABELECIDADA EM 1882
Strohmeyer & Arpe Company

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

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

Adolf Dircks & Co.

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



Em Conservas de Peixe Portuguesas

Estabelecida em 1838



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, Oleo de Mendobi e Azeite de Oliveira, Folha de Flandres, Inglesa e Americana, Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

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

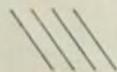
Exportadores de folhas de Flandres

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.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.



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.ª 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 Ferreira

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 Ferreira*

De Sotavento do Algarve

José Amândio Guerreiro Correia
João de Brito Folque
Silvério Gonçalves Salas

*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

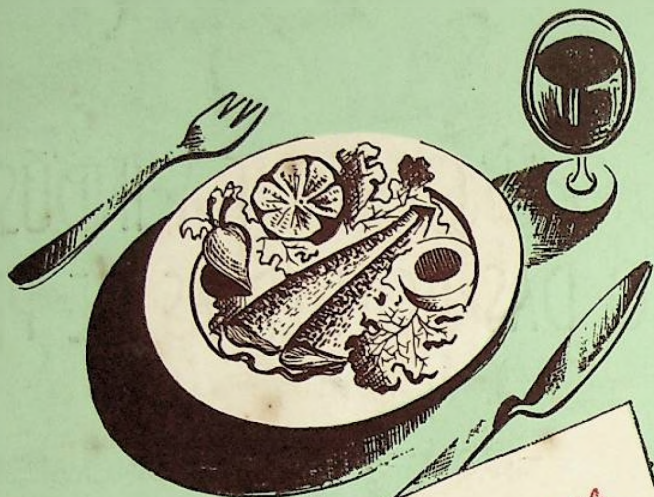
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freltas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques



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

ETP

