

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VI
1951

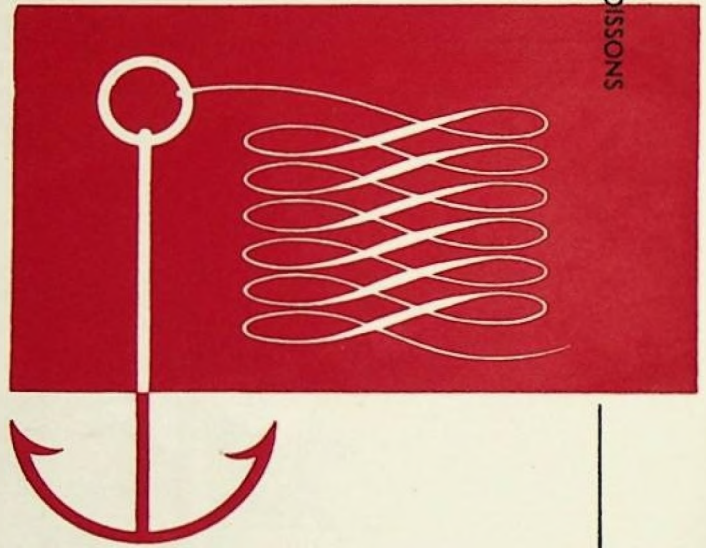
N. 65
AGOSTO



**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
NICETTE
C I N E
F L O R A
GRANDES USINES DU NORD
AU SUD DU PORTUGAL



LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARÉ • MATOSINHOS

Mendes & Anjos, L.^{da}

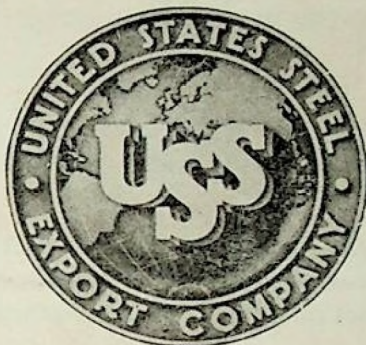
OLHÃO

Distribuidores Gerais

Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

Telefone 2 9966



Agência de Lisboa:

Rua Augusto Rosa, 66

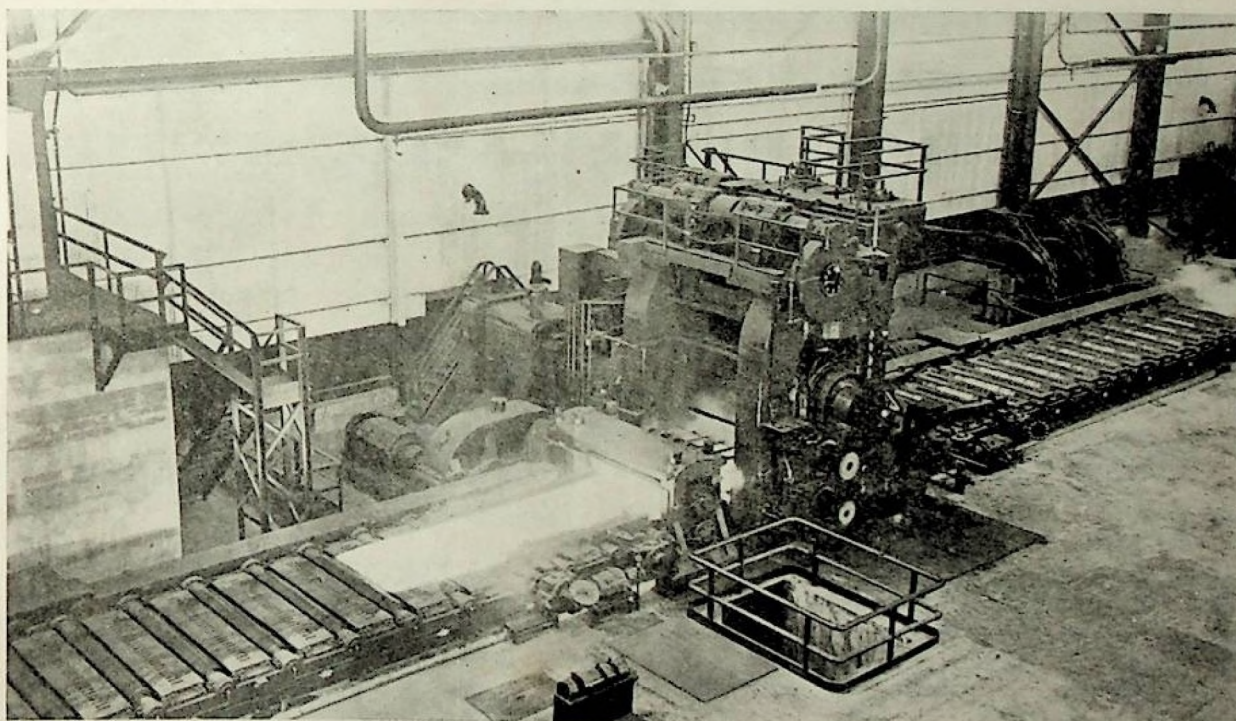
Telefone 2 9966

da

FOLHA DE FLANDRES

SUPERDRAW

Das melhores do Mundo



Laminador primário de chapas base na fábrica de Irvin da Carnegie-Illinois Steel Corporation, afiliada da United States Steel Corporation. Estas chapas passam em seguida por outros laminadores ficando reduzidas a longas tiras de folha de aço que são enroladas em bobines e levadas à estanhagem constituindo depois a folha de Flandres

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

30 AHS 1951



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)

TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

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
NEW - YORK, 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 Wöndrehm 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

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

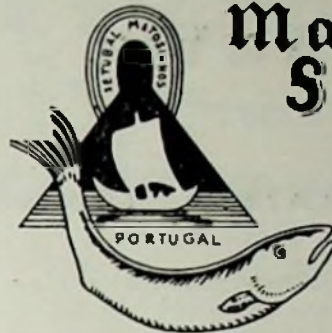
FABRICANTES E EXPORTADORES

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
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

Porque não ataca o estanho nem o chumbo...

malrita

...é o mais eficiente (e também o mais económico) desengordorante de grelhas

Fabricado por

Powell & Scholefield Ltd.

(Est. 1879) LIVERPOOL — INGLATERRA

Representado por

Soc. Com «Alson» Lda.
LISBOA

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

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 FIALHO & C.^A
FARO

ANO VI

N.º 65



Conservas de Peixe

AGOSTO

1951

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO 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. 53138-LISBOA

Sumário

A persistência das restrições à importação de conservas portuguesas; Produção e Exportação; Production and Exportation; Os Camiões frigoríficos; A indústria de Conservas no Japão; John Blenerhasset Mena Naughton; O Mundo da Pesca e da Conserva; Contribuição para o estudo químico de Moluscos da Costa Portuguesa; O Mercado Alemão e as Sardinhas Portuguesas; Pedidos de Representação; Experiência em Portugal do Cozedor-Secador «Dubix»; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

A PERSISTÊNCIA DAS RESTRIÇÕES À IMPORTAÇÃO DE CONSERVAS PORTUGUESAS

A liberalização do comércio intereuropeu e a criação de um sistema regular de compensação através da União Europeia de Pagamentos foram acolhidas com grande esperança nos meios exportadores do nosso país que vinham sofrendo há largos anos das restrições impostas à livre circulação das mercadorias e do atrofamento artificial dos intercâmbios. Da vitória do bom-senso económico e do espírito de cooperação útil entre todos os países se esperou o desanuveamento da atmosfera constrangedora em que ficou envolvida a economia europeia desde a última guerra; e foi com renovada fé que se assistiu aos primeiros passos da orgânica providencial que prometia restituir ao comércio externo de tantos países progressivos a naturalidade, o equilíbrio e a eficiência das suas operações secundas.

Algumas desilusões, todavia, têm vindo encobrir a

confiança inicial — e é na indústria de conservas, infelizmente, que se acumulam mais numerosos e fortes motivos para elas. É certo que, em alguns casos, a liberalização tem dado os desejados frutos e que os seus reflexos na balança comercial do país se representam em benefícios incontestáveis. Mas outros há em que as medidas sancionadas pela OECE, e que todos os países se comprometeram a respeitar, foram sofismadas na prática, convertendo em aparências teóricas e facilmente iludíveis as disposições adoptadas para objectivos bem concretos e imediatos. quer dificultando a concessão de cambiais aos importadores, quer pela aplicação de novos obstáculos à entrada de novos produtos, alguns países continuam a exercer uma acção restritiva que à indústria portuguesa de conservas de peixe está a criar muito sérios embaraços.

O caso mais típico, que pode ser tomado como base de juízo destas interpretações precárias da liberalização, e o da Alemanha Ocidental. Liberalizou este país, formalmente, a importação de conservas em Outubro do ano passado, sendo este facto acolhido com grande interesse nos meios produtores e exportadores do nosso país, visto que a Alemanha tinha sido outrora um dos nossos mais valiosos mercados; mas logo depois, com grande surpresa a desilusão, os efeitos práticos daquela medida foram escamoteados sucessivamente, reconduzindo-nos a pior situação pelos prejuízos sofridos e as incertezas agravadas. Em primeiro lugar, as autoridades alemãs obrigaram os importadores de conservas do seu país a fazer um depósito prévio de 50 % do valor dos produtos a importar; reclamações insistentes dos interessados levaram-nas a reduzir para 25 % essa exigência — ainda assim muito desfavorável para a colocação das nossas conservas, visto que obriga os importadores a avultadas immobilizações de capitais e a encargos suplementares que levam ao desinteresse pelas transacções. Em 1 de Julho último, porém, as autoridades alemãs agravaram consideravelmente a situação determinando novo aumento das taxas que já incidiam sobre o montante das operações comerciais neste sector. Sendo de 4 % para a generalidade de importação, eleva-se para as conservas de peixe a 6 %, o que implica para estas um condicionamento de facto, discriminatório e excepcional, prejudicando em alto grau o ingresso deste nosso produto no mercado alemão.

Esta taxa, que incide sobre o valor da mercadoria importada e os direitos alfandegários correspondentes, constitui um agravamento efectivo de 60 % sobre os direitos que as conservas de peixe pagam presentemente nas alfândegas da Alemanha Ocidental. Em Fevereiro passado, na reunião de Torquay, os representantes deste país tinham proposto e conseguido fazer aprovar um aumento de direitos de importação no montante de 30 % ad valorem, para vigorar a partir de Outubro próximo — o que constitui um agravamento em relação aos 12 % tradicionais ad valorem. Esta medida parece ter sido adoptada sob pressão dos produtores alemães, interessados em reduzir as importações; e a sua aprovação em Torquay, contra a orientação anti-discriminatória que prevaleceu nessa reunião internacional, explica-se pelo facto de não se encontrar presente, para lhe contrapor as necessárias objecções, um delegado do nosso País a quem competia a representação em Torquay dos fornecedores de conservas de peixe ao mercado alemão.

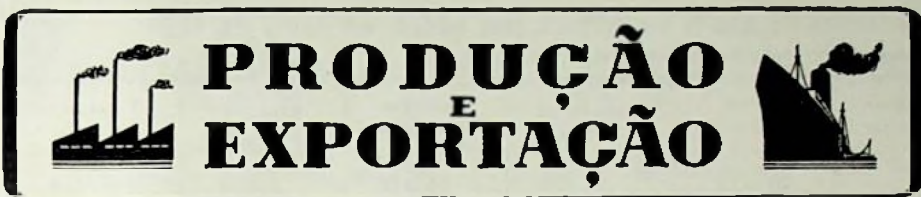
Outra modalidade significativa desta politica de restrições sistemáticas que o governo alemão está a pôr em prática contra as conservas de peixe portuguesas é a realização dos concursos «Plafond», pelos quais é atribuída uma quota extremamente reduzida aos importadores das nossas conservas. Limita-se essa quota, pelas disposições vigentes na Alemanha Ocidental, a cerca de 3 % — significando que a um importador interessado na compra de 200 caixas seria apenas concedido o direito

de importar 6 caixas. A prática deste sistema, em plena vigência dos acordos de liberalização, contradiz por tal forma a letra e o espirito da politica económica em curso no comércio intereuropeu que se tornam ociosos quaisquer comentários.

Não é só na Alemanha, infelizmente, que se verificam essas adulterações do objectivo fundamental da liberalização, patentes ou encobertas, através das restrições cambiais, dos agravamentos aduaneiros, das taxas de importação e de tantos outros processos que dificultam as exportações de conservas portuguesas. Os seus reflexos estão bem visíveis no declínio que as afecta presentemente, privando a balança comercial e de pagamentos do País de fontes de receita com importância incontável. Não podemos deixar de salientar que estas liberalizações sofismadas constituem atropelo evidente das obrigações que todos os países da OECF assumiram e, em alguns casos, dos acordos comerciais que Portugal celebrou e que continua a cumprir rigorosamente.

O agravamento dos direitos, todavia, é ainda a arma mais perigosa — até pela sua generalidade — que está sendo empregada contra as nossas exportações de conservas de peixe. É bem representativo, sob este aspecto, o caso da França, onde os importadores manifestam desinteresse crescente pela aquisição das nossas conservas devido aos elevadíssimos direitos de 35 % ad valorem a que estão obrigados pela actual pauta francesa. Contra obstáculos desta natureza são impotentes os melhores esforços dos exportadores — e até a própria qualidade insuperada das conservas portuguesas, que não receariam o confronto e concorrência em condições equitativas com as de quaisquer outros países produtores.

A estabilização do comércio internacional, com o aumento correlativo da produtividade e o embaratecimento dos produtos, contribuindo decisivamente para a melhoria do nível de vida, para a segurança e equilíbrio económico da Europa e, inclusivamente, para a regular evolução da economia do rearmamento, só será possível pela definitiva supressão dos egoísmos nacionais que continuam a limitar as correntes normais do comércio. Enquanto os compromissos da liberalização forem sofismados e os próprios acordos comerciais directos entre governos forem violados da maneira flagrante que temos observado, a economia europeia não poderá libertar-se dos hêcos sem saída que a passada guerra lhe legou, como um dos mais duros fardos da sua triste herança. A experiência que está a atravessar actualmente a nossa indústria de conservas de peixe é das mais significativas que podem invocar-se para definir a persistência das restrições sobre o comércio internacional; mas às nossas autoridades económicas, sobretudo, incumbe a ponderação mais extensa dos factos que deixamos apontados, para que a indispensável defesa do comércio externo português seja conduzida sem ilusões desprevenidas nem exageradas conanças na boa-fé alheia, sujeitando-nos e obrigações que nem todos respeitam com a necessária e devida fidelidade.



Situação no mês de Julho

PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe em molhos, durante o mês de Julho, foi de 1.740.038 quilos (87.806 caixas) distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 887.700 quilos (46.799 caixas); carapau, 3.002 quilos (158 caixas); cavala, 383.354 quilos (16.691 caixas); atum e similares, 320.316 quilos (9.977 caixas); filetes de anchova, 130.450 quilos (13.412 caixas); outras espécies, 15.216 quilos (769 caixas).

Olhão foi o primeiro Centro produtor com 05.104 quilos (23,2%); V. R. Santo António, o segundo, com 377.133 quilos (21,6%) e Portimão, o terceiro, com 344.750 quilos (19,8%).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha (234.369 quilos), de carapau, 2.964 quilos e de filetes de anchova (44.621 quilos); V. R. Santo António, de atum e similares (216.866 quilos) e Setúbal, de outras espécies (10.486 quilos).

Esta produção foi superior à de Junho em 7.787 quilos e inferior à de Julho de 1950 em 85.291 quilos.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura no mês de Julho foi de 71.445 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 966 quilos; biqueirão, 61.163 quilos; atum, 210 quilos e cavala, 9.106 quilos.

Matosinhos, fabricou 90 quilos de sardinha e 6.600 quilos de biqueirão; Lisboa, 210 quilos de atum; Setúbal, 40 quilos de biqueirão; Lagos, 5.290 quilos de cavala; Portimão, 42.493 quilos de biqueirão; Olhão, 600 quilos de sardinha e

5.980 quilos de biqueirão e 3.816 quilos de cavala; V. R. Sto. António, 276 quilos de sardinha e 6.050 quilos de biqueirão.

Produziram-se menos 1.013.677 quilos do que em Junho e mais 61.725 quilos do que em Julho do ano passado.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou molhos

A exportação de conservas em azeite ou molhos, em Julho, foi de 963.910 quilos (52.248 caixas) no valor de 19.896.780\$15, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 529.820 quilos (26.723 caixas), no valor de 9.722.197\$00; carapau, 61.964 quilos (3.394 caixas) no valor de 842.710\$40; cavala, 116.500 quilos (4.473 caixas) no valor de 1.933.900\$00; atum e similares, 147.037 quilos (4.302 caixas) no valor de 3.786.202\$75; filetes de anchova, 85.025 quilos (11.937 caixas) no valor de 3.086.407\$50; lulas e chocos, 21.393 quilos (1.288 caixas) no valor de 481.342\$50 e outras espécies 2.201 quilos (131 caixas), dos quais 1.972 quilos de antepasto, no valor de 44.020\$00.

Olhão é o primeiro Centro exportador com 248.848 quilos (13.437 caixas) ou 25,8%; Matosinhos o segundo, com 198.230 quilos (12.206 caixas) ou 20,5%, e Setúbal o terceiro, com 167.420 quilos (9.152 caixas) ou 17,3%.

Esta exportação foi inferior ao mês de Junho último e de Julho de 1950 em, respectivamente, 34.596 e 30.433 caixas.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura, em Julho, foi de 450 quilos

no valor de 4.840\$00, dos quais, 100 quilos de sardinha, 240 quilos de atum e 110 quilos de outras espécies.

Exportaram-se menos 2.496 quilos do que em Junho e menos 186.633 quilos do que em Julho do ano findo.

Lisboa foi o único Centro exportador.

Congelados

A exportação de congelados foi de 36.306 quilos no valor de 479.632\$90 nas seguintes espécies: sardinha, 15.660 quilos; polvo, 8.263 quilos; lulas e chocos, 6.979 quilos; carapau, 3.047 quilos; pescadinha, 545 quilos; pescada, 332 quilos; linguado, 110 quilos e diversos, 185 quilos.

Foram exportados este mês, mais 10.602 quilos do que em Junho e mais 5.724 quilos do que em Julho de 1950.

O único Centro exportador foi Lisboa e o principal país importador os E. U. A.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores no mês de Julho, foram: Itália, com 272.878 quilos (28,2%), E. U. A. com 114.997 quilos (12%) e África Oc. Britânica com 94.499 quilos (9,9%).

Em relação às espécies, a França foi o maior comprador de sardinha (82.396 quilos); a África Oc. Britânica, de carapau (41.057 quilos); a Itália, de cavala (77.738 quilos) e de atum e similares (126.176 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (63.377 quilos); Cuba, de lulas e chocos (10.333 quilos) e Venezuela, de outras espécies (1.538 quilos).

Salmoura

O principal importador foi Moçambique, com 310 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, em Julho de 1951
July Canned Fish Pack (in kilos)

	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	147.357	-	31.279	673	14.772	1.165	195.264
Peniche	21.467	-	11.629	-	-	95	33.191
Lisboa	6.717	-	-	29.130	104	2.002	37.953
Setúbal	181.521	-	65.730	15.121	10.097	10.486	282.955
Lagos	52.182	38	5.585	-	4.942	1.121	63.868
Portimão	232.152	-	89.581	61	22.611	165	344.570
Olhão	234.369	2.964	64.503	58.465	44.621	182	405.104
V. R. de Santo António ...	11.935	-	115.029	216.866	33.303	-	372.133
Quilos	887.700	3.002	383.354	320.316	130.450	15.216	1.740.038
Caixas	46.799	158	16.961	9.977	13.412	769	87.806

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, e quilos, no mês de Julho de 1951
July Canned Fish Export (By Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chin- chard</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 especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	63.316	-	-	-	1.730	63.316
Matosinhos	172.542	9.586	142	5.326	10.479	126	229	12.206	198.230
Lisboa	38.501	868	561	5.936	6.680	4.514	(a) 1.972	3.376	59.032
Setúbal	109.979	13.218	20.480	5.067	4.098	14.578	-	9.152	167.420
Lagos	2.563	10.400	-	-	3.488	-	-	968	16.451
Portimão	56.392	5.615	37.130	-	22.144	-	-	7.817	121.281
Olhão	138.652	22.477	20.364	41.435	25.688	232	-	13.437	248.848
V. R. Santo António.	11.191	-	37.823	25.957	12.448	1.943	-	3.562	89.362
	529.820	61.964	116.500	147.037	85.025	21.393	2.201	52.248	963.940

(a) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of July

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of July was of 1.740.039 kilos (87.806 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 887.700 kilos (46.799 cases); Chinchards, 3.002 kilos (158 cases); Mackerel, 383.354 kilos (16.691 cases); Tunny and the like, 320.316 kilos (9.977 cases); Filets of Anchovies, 130.450 kilos (13.412 cases), other kinds, 15.216 kilos (769 cases).

Olhão was the first packing center with 405.104 kilos (23,2 %) followed by V. R. de Sto. António with 377.133 kilos (21,6 %) and by Portimão with 344.570 kilos (19,8 %).

As regards kinds, Olhão was the largest packing center of Sardines (234.369 kilos), of Chinchards (2.964 kilos) and of Filets of Anchovies (44.621 kilos); V. R. de Santo António of Tunny and the like (216.866 kilos) and Setubal of other kinds (10.486 kilos).

This production was higher as compared to the one in June by 7.787 kilos and lower than the one in July of 1950 by 85.291 kilos.

Brine

The production of preserves in brine during the month of July was of 71.445 kilos for the following kinds: Sardines, 966 kilos; Biqueirão, 61.163 kilos; Tunny, 210 kilos, and Mackerel, 9.106 kilos.

Matosinhos packed 90 kilos of Sardines and 6.600 kilos of Biqueirão; Lisbon, 210 kilos of Tunny; Setúbal, 40 kilos of Biqueirão; Lagos, 5.290 kilos of Mackerel; Portimão, 42.493 kilos of Biqueirão; Olhão, 600 kilos of Sardines, 5.980

kilos of Biqueirão and 3.816 kilos of Mackerel; V. R. de Santo António, 276 kilos of Sardines and 6.050 kilos of Biqueirão.

As compared to the production during the month of June there were packed 1.012.677 kilos less and 61.725 kilos more than in July of last year.

EXPORT

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the month of July was of 963.940 kilos (52.248 cases) amounting to 19.896.780\$15 distributed for the following kinds: Sardines, 529.820 kilos (26.723 cases) amounting to 9.722.197\$00; Chinchards, 61.964 kilos (3.394 cases) amounting to 842.710\$40; Mackerel, 116.500 kilos (4.473 cases) amounting to 1.933.900\$00; Tunny and the like, 147.037 kilos (4.032 cases) amounting to 3.786.202\$75; Filets of Anchovies, 85.025 kilos (11.973 cases) amounting to 3.086.407\$50; Calamaries and Cuttlefish, 21.393 kilos (1.288 cases) amounting to 481.342\$50; and other kinds, 2.201 kilos (131 cases) of which 1.972 kilos of Antipasto, amounting to 41.020\$00.

Olhão is the main exporting center with 248.848 kilos (13.437 cases) or 25,8 %; Matosinhos takes the second place with 198.230 kilos (12.206 cases) or 20,5 %, and Setubal is in third place with 167.420 kilos (9.152 cases) or 17,3 %.

This export was lower as compared to the one of June last and of July of 1950 by, respectively, 34.596 and 30.433 cases.

Brine

The export of preserves in Brine in July was of 450 kilos, amounting

to 4.840\$00, of which 100 kilos of Sardines, 240 kilos of Tunny and 110 kilos of other kinds.

In this month there were exported 2.496 kilos less than in June last and 186.633 kilos less than in July of last year.

Lisboa was the only exporting center.

Frozen

The export of Frozen was of 36.306 kilos, amounting to 479.632\$90, for the following kinds: Sardines, 15.660 kilos; Pulp, 8.263 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 6.979 kilos; Chinchards, 3.047 kilos; Salmonete, 865 kilos; Little Whiting, 545 kilos; Whiting, 332 kilos; Eels, 320 kilos; Sole, 110 kilos, and other kinds, 185 kilos.

During this month there were exported 10.602 kilos more than in June and 5.724 kilos more than in July of 1950.

Lisbon was the only exporting center and the leading importing country was the U. S. A.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries during the month of July were: Italy with 272.878 kilos (28,2 %), U. S. A. with 114.997 kilos (12 %) and British West Africa with 94.499 kilos (9,9 %).

As regards kinds France was the largest buyer of Sardines (82.396 kilos); British West Africa was the largest importer of Chinchards (41.057 kilos) followed by Italy for Mackerel (77.738 kilos) and for Tunny and the like (126.176 kilos), by the U. S. A. for Filets of Anchovies (63.377 kilos), by Cuba for Calamaries and Cuttlefish (10.333 kilos) and Venezuela for other kinds (1.538 kilos).

Brine

Mozambique was the most important buyer with 310 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Julho de 1951

July Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapan <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Merid. Brit.	-	-	-	-	1.378	-	-	1.378
África Ocid. Brit. ...	51.505	41.057	19	263	1.655	-	-	94.499
África Orient. Brit. ...	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
África Orient. Ital. ...	475	-	-	-	-	-	-	475
Alemanha	16.257	-	-	3.287	-	-	-	19.544
Angola	13.738	1.045	-	282	-	-	148	15.213
Austrália	18.302	5.130	-	-	4.937	-	-	28.369
Áustria	19.741	-	-	-	-	-	-	19.741
Bélgica	25.620	-	17.292	4.792	2.587	-	-	50.291
Brasil	16.137	-	-	4.025	2.850	-	-	23.012
Cabo Verde	-	-	-	-	-	-	28	28
Canadá	2.200	-	950	-	-	-	-	3.150
Congo Belga	12.255	4.858	-	-	286	-	30	17.429
Col. Brit. das Amé- ricas Central e Sul	950	-	-	608	-	-	-	1.558
Colômbia	1.666	-	-	72	19	46	-	1.803
Cuba	7.836	-	-	1.125	475	10.353	-	19.769
Curaçao	1.742	-	-	95	38	-	270	2.145
Dinamarca	950	-	-	-	-	-	-	950
Egipto	2.755	-	-	-	143	-	-	2.898
Equador	1.045	-	-	-	264	175	-	1.484
Etiópia	361	-	-	204	86	57	-	708
E. U. da América ...	(a) 42.536	-	3.420	-	63.377	5.864	-	114.997
Filipinas	4.589	-	-	-	-	-	-	4.589
França	82.396	-	-	285	-	-	-	82.681
Grécia	16.162	-	-	-	855	-	-	17.017
Guatemala	132	38	38	19	-	-	57	284
Guiné	366	114	85	133	4	-	-	702
Hong-Kong	-	-	-	-	304	-	-	304
Holanda	9.343	-	-	-	-	-	-	9.343
Índia Portuguesa ...	4.622	-	-	171	309	-	-	5.112
Índia Inglesa	152	-	-	-	-	-	-	152
Inglaterra	-	-	-	-	1.390	-	-	1.390
Itália	68.964	-	77.738	126.176	-	-	-	272.878
Libéria	475	-	-	-	-	-	-	475
Malaia Brit.	950	-	-	-	-	-	-	950
México	40.034	-	-	2.005	903	3.048	-	45.990
Moçambique	19.245	8.772	19	911	450	164	130	29.691
Palestina	169	-	-	-	28	-	-	197
Panamá	860	-	-	100	285	-	-	1.245
Perú	5.610	-	-	-	529	1.150	-	7.289
S. Tomé e Príncipe	228	-	-	95	-	-	-	323
Suécia	11.336	-	-	-	-	370	-	11.706
Suíça	17.377	-	16.378	-	950	-	-	34.705
Timor	593	-	-	114	-	-	-	707
Togo Camarão Fr. ...	-	950	-	-	-	-	-	950
Venezuela	1.900	-	-	1.852	904	186	(b) 1.538	6.380
Forn. à Naveg.	836	-	561	423	19	-	-	1.839
Quilos	529.820	61.964	116.500	147.037	85.025	21.393	2.201	963.940
<i>Kilos</i>								
Caixas	26.723	3.394	4.473	4.302	11.937	1.288	131	52.248
<i>Cases</i>								
Valores	9.722.197\$00	842.710\$40	1.933.900\$00	3.786.202\$75	3.086.407\$50	481.342\$50	44.020\$00	19.896.780\$15
<i>Values</i>								

(a) SARDINHA — normal (plana): 4.500 quilos — s/pele e sem espinha (skinless and boneless): 22.902 quilos,
(b) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JULHO (AVERAGE FOB PRICES IN JULY): *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube, 30^o m³); sardinha em azeite, 359\$00; sardinha em óleo, 338\$00; cavala em azeite, 315\$00; (base 1/10) filetes de anchovas, 345\$00; (base quilo); atum em azeite, 25\$75; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 7\$00; cavala, 6\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$70; polvo, 12\$50; lulas e chocos, 11\$50.

QUADRO II

Fração insaponificável da parte carnosu			Fração insaponificável da massa visceral		
E 1% 1cm 500 m μ	% de vita- mina D	Tem- pos	E 1% 1cm 500 m μ	% de vita- mina D	Tem- pos
8,93	0,496	1 ^m 30 ^s	14,73	0,818	1 ^m 30 ^s
19,1	1,06	2 ^m	26,27	1,45	2 ^m
28,0	1,55	3 ^m	39,3	2,18	3 ^m

Como a reacção de cõr com o colesterol é inicialmente lenta, os primeiros resultados devem dar a ordem de grandeza do conteúdo de vitamina D.

As lulas contêm quantidades apreciáveis de vitamina C. A parte carnosu deu um valor médio de 3,25 mg/100g, com os valores extremos de 1,94 mg/100 g em Março e 5,07 mg/100 g em Agosto; a massa visceral apresentou o valor médio de 6,69 mg/100g, com os valores extremos de 4,13 mg/100 g. em Março e 9,52 mg./100 g. em Janeiro.

Conclusões

Considerando os resultados experimentais deste trabalho, podemos tirar as seguintes conclusões:

1) *Valor nutritivo da parte carnosu das lulas.* O valor nutritivo das lulas resulta da elevada percentagem de proteínas (valor médio 17 % e valores extremos 19,2 % e 14,9 %); o teor muito baixo de gordura e a presença apenas de vestígios de hidratos de carbone tornam relativamente baixo o valor em calorías deste alimento (86 Cal/100 g).

As lulas constituem na alimentação uma fonte muito rica de vitamina D. Embora, em rigor, não possamos definir fisiologicamente as provitaminas D, a presença destas, em elevadas concentrações, deverá já contribuir, por absorção e transformação em vitaminas D, para estímulo de crescimento e acção antirraquitogénica. Apesar de as nossas determinações de vitaminas D estarem sujeitas a erros que tornam impossível a indicação de qualquer número, podemos afirmar que as lulas, e possivelmente outros moluscos congéneres, constituem dos alimentos mais ricos destas vitaminas.

Verificamos praticamente a ausência de vitamina A e de carotenoides.

O teor da vitamina C é comparável ao da sardinha e do carapau e ainda ao da carne de mamíferos.

2) *Massa visceral.* O teor elevado de matéria insaponificável na massa visceral das lulas (valor médio 0,82% e naquela de percentagens elevadas de provitaminas D (valor médio 0,908 %) e de vitaminas D (valor aproximadamente igual) indicam o seu aproveitamento como matéria prima para a obtenção daquelas vita-

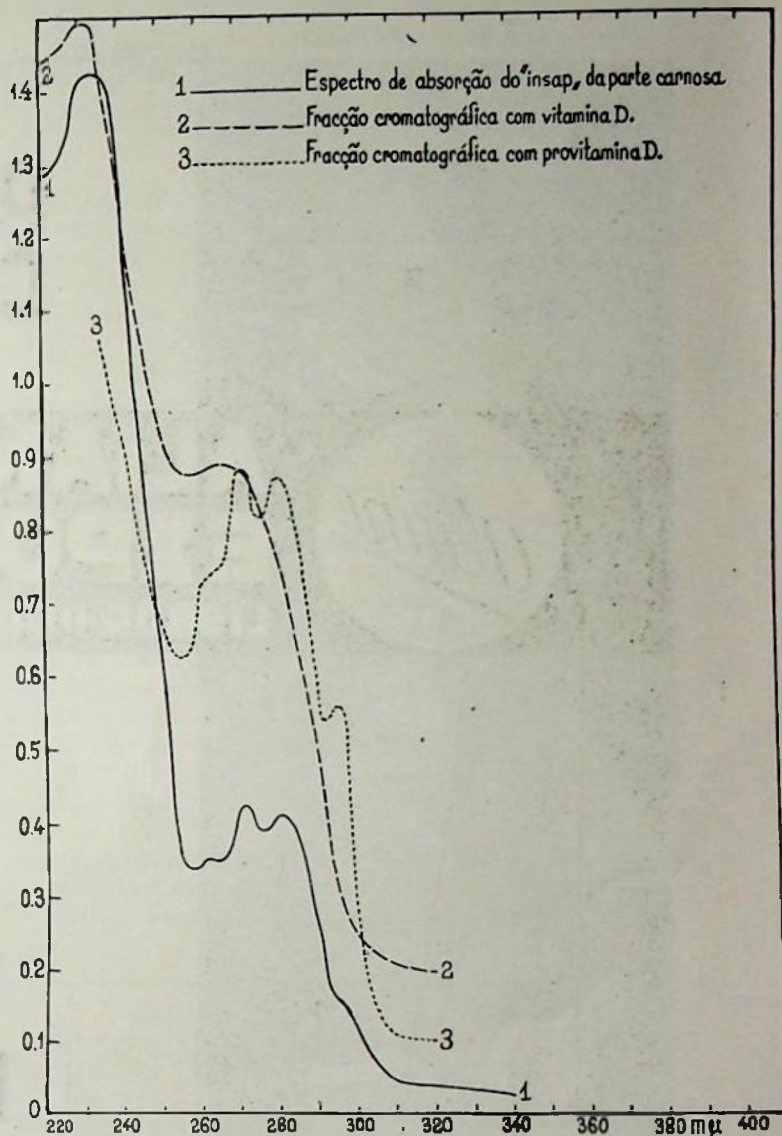


Fig. 7

minas e seus concentrados, sendo ainda um material que se deverá ter em vista para a preparação de hormonas esteroides. Uma aplicação imediata poderia talvez ser o enriquecimento dos nossos óleos de fígados de atum, em que parece haver deficiência na relação vitamina D/vitamina A.

3) Estabelece-se uma hipótese sobre a bio-síntese dos esteroides insaturados, presentes na parte carnosu e na massa visceral das lulas.

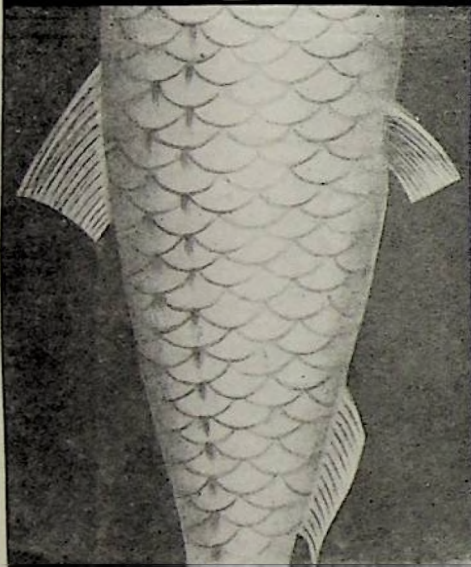
4) Indica-se um método fotográfico, com luz monocromática, ultravioletas, de localização, em cromatogramas, de substâncias incolores, com absorção selectiva naquela região do espectro.



PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA
EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA-PORTUGAL**



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**

H. ORMAI

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



A Indústria de Conservas no Japão

O sr. P. Peissi, secretário geral do Comité Internacional Permanente da Conserva, publicou na revista «L'Officiel de la Conserve» um artigo de que, pelo seu interesse, fazemos o seguinte resumo.

Poder-se-ia dar o ano de 1871 como o da criação da indústria de conservas alimentícias no Japão, quando M. Jurie, Professor no Koun Hall de Magasaki, expôs aos dirigentes da economia deste país a conservação das sardinhas pelo processo Appert.

A ideia, porém, de criar uma indústria japonesa de conserva só se concretizou no decorrer dos anos seguintes. Foi em 1875 que Meisei Sikkizawa, enviado à Exposição Internacional de Filadélfia, fortemente impressionado com a prosperidade da indústria da conserva, tanto nos E. U. A. como na Europa, e depois de ter estudado a fabricação de conservas de salmão, na Colômbia britânica, regressou ao Japão com o equipamento de uma fábrica de conservas adquirido na América. Desde então, os aperfeiçoamentos da produção das conservas foram sucessivamente introduzidos no Japão em seguida a viagens de estudo realizadas por missões especializadas. De tal forma que antes do fim do século XIX, a fabricação das conservas japonesas tinha atingido o estado de industrialização.

Na evolução desta indústria podem-se considerar quatro períodos:

Primeiro, um período de ensaio, que vai de 1875 a 1894, durante o qual se procede a adaptação de todo o país à civilização industrial europeia. Um segundo período começou com a guerra sino-japonesa (1894-1895) e prosseguiu até à abertura das hostilidades com a Rússia

(1904). Um terceiro período situa-se de 1905 à segunda guerra mundial. Enfim, o quarto começou em 1940, ano a partir do qual a produção de conservas diminuiu grandemente, em virtude das medidas de restrição de fornecimento das matérias primas.

Durante o terceiro período (1905-1939), que é o que oferece maior interesse, a indústria das conservas desenvolveu-se muito para satisfazer as necessidades militares, graças aos equipamentos aperfeiçoados que foram instalados nas fábricas.

A produção das conservas encontra no Japão condições favoráveis. Os mares que banham as suas costas são abundantes em peixes e crustáceos: salmão, atum, «sardinha» (*Sardinops Cœruleus*), cavala, caranguejo, etc.

Para se verificar a importância e a variedade das suas conservas de peixe, damos o seguinte quadro, da sua produção e exportação nos anos de 1937 a 1940, em milhares de caixas:

	1937		1938		1939		1940	
	P (t)	E (z)	P	E	P	E	P	E
Salmão	2.524	2.083	2.438	2.632	2.297	2.335	1.970	388
Caranguejo	508	419	599	324	511	673	337	168
Cavala	550	145	31,3	24	42,4	60,1	158	—
Abalone	43	21,6	42	16,8	40	16,2	15,4	7,3
«Sardinha»	1.381	1.326	848	728	387	751	458	380
Atum	945	636	777	417	809	574	808	555
Outros peixes	1.783	473	1.946	582	2.139	625	789	154
Total	7.735	5.104	6.681	4.699	6.225	4.998	4.538	1.712

Para abastecer as fábricas de conservas com latas metálicas, o Japão criou em 1925 uma indústria de fabricação de folha que se desenvolveu rapidamente e ocupava, antes do conflito mundial, o lugar entre a França e a Alemanha na lista dos países produtores deste metal.

Antes de 1939 a indústria de conservas tinha tomado uma grande importância na economia japonesa, sob o impulso da política de exportação do Governo que, como é sabido, se esforçava por desenvolver as exportações nipônicas de mercadorias alimentares de qualidade e, em troca, importar pelo preço mais baixo, os alimentos de qualidade corrente, reservando o saldo para o financiamento das matérias primas indispensáveis.

Pelo que diz respeito ao valor, a maior parte das exportações de conservas era constituída, sobretudo, pelas de salmão, caranguejo, atum e «sardinha».

As conservas de salmão tinham conquistado um lugar preponderante na Inglaterra, as de atum e caranguejo eram muito pedidas nos Estados Unidos ao passo que as de «sardinha» eram exportadas principalmente para o sueste da Ásia e Oceania.

Em 1939 a indústria de conservas atingiu o seu ponto culminante. O total das várias conservas, de peixe, frutas e legumes, subiu à cifra elevada de 17.100.000 caixas, Pouco depois, em 1940, a guerra paralizou esta marcha ascendente e fê-la descer ao mais baixo nível em 1946.

Mas, sob a ocupação do Japão pelos exércitos aliados, a conserva foi objecto da solicitude do Comando Supremo das Potências Aliadas que estabeleceu um plano de ressurgimento desta indústria.

O quadro seguinte dá-nos as previsões da produção de conservas de

peixe desse plano de 1950 a 1953, em caixas:

	1950	1951	1952	1953
Caranguejo	25.000	30 000	245 000	110.000
Salmão	10.000	15 000	15 000	155.000
Atum	450 060	580.000	850.000	1.050.000
« Sardinha »	965.000	1.275.000	1.700.000	2.100.000
Cavala	60.000	80.000	100.000	130.000

Vê-se, por estes números, a importância que é dada à fabricação das conservas de «sardinhas» para as quais se atribui uma produção de 2.100.000 caixas em 1953.

Não é fácil indicar em que medida as previsões deste plano podem ser realizadas. Mas sabemos que em 1948 foram fabricadas mais de 2.000.000 de caixas e que, por outro lado, o consumo de folha que era de 16.000 ton. em 1948, elevou-se a 33.200 ton. em 1949 e a cerca de 120.000 ton. em 1950. Por outro lado, as exportações que foram de 95.000 caixas em 1947 e depois 217.101 caixas em 1948, passaram a mais de 2.100.000 caixas em 1950, das quais 1.463.000 caixas de atum e 200.000 de «sardinhas».

Os E. U. A., o maior cliente das conservas de peixe do Japão, compraram-lhe em 1950, 1.470.716 caixas, sendo 1.356.177 caixas de atum. A Inglaterra importou 47.885 caixas de «sardinha», a Bélgica 17.650 caixas, os Países Baixos, 8.500 caixas, a África, 86.088 caixas, etc.

Qual será o futuro da indústria japonesa de conservas?

A vontade de aumentar a produção que animava os conserveiros japoneses entre as duas guerras mundiais, quando o seu país dominava politicamente ou economicamente uma grande parte das ilhas do Pacífico e um bom número dos países asiáticos junto a este oceano, já não pode exercer-se nas mesmas condições.

O Japão perdeu o seu direito de pesca no Kamtchatka. As Kurilas e

o sul da Sakalina, cujas costas são ricas em salmão, são actualmente

administradas pela Rússia que, além disso, recebeu várias fábricas flutuantes a título de reparações.

No continente asiático, a Coreia foi separada do Japão. A Formosa, as Ilhas Marianas, o arquipélago Marshall, as Ilhas Carolinas, os lugares de pesca que o Japão possuía no sudoeste do Pacífico, foram-lhe tirados. Em consequência, o potencial de aprovisionamento da indústria japonesa da conserva de peixe, foi consideravelmente diminuído. Contudo, as recentes disposições tomadas pelo Comando Supremo das Potências Aliadas no Japão, tornaram a dar aos japoneses a possibilidade de pescar novamente em certas águas do Pacífico, ricas de atum, o que lhes tinha sido proibido antes da segunda guerra mundial.

John Blenerhasset Mena Naughton

Com a idade de 72 anos faleceu em Lisboa, em 28 de Julho passado, o sr. John Blenerhasset Mena Naughton, decano dos exportadores de conservas de peixe de cujo Grémio



era o actual presidente da Assembleia Geral. Embora pelo seu nome parecesse inglês (seu pai era inglês e sua mãe portuguesa), John Naughton era um português de lei, como os melhores, devotado ao País onde nascera.

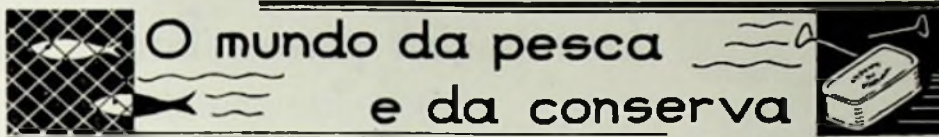
Possuidor de uma rara cultura, desde os 18 anos, muito novo, portanto, que se dedicara ao comércio das conservas de peixe, podendo considerar-se hoje um dos pioneiros desta actividade exportadora que desenvolveu e dignificou através da sua firma J. Naughton, Lda., conhecida e respeitada no País e no estrangeiro.

Do seu amor e dedicação pela prosperidade da indústria e comércio das conservas, falam os seus muitos artigos de estudo e críticos sobre os seus problemas, disseminados pelas revistas da especialidade e jornais. O reconhecimento pelos seus colegas das suas invulgares faculdades de inteligência e competência profissional, guindou-o ao Conselho de Administração do Consórcio Português de Conservas de Sardinha onde desenvolveu acção de destaque como Delegado dos Comerciantes Exportadores.

Desde 1944 que fazia parte da firma industrial de conservas de peixe, Santarém & Palhão, Lda., com fábrica em Setúbal, de que era sócio gerente.

John Naughton, através dos seus cinquenta e quatro anos dedicados ao comércio das conservas, legou-nos o exemplo de uma vontade forte e esclarecida, de um trabalhador tenaz e proficiente e de um carácter recto e ímpoluto.

A família enlutada e em especial ao seu sócio e grande amigo, sr. Eduardo A. Soares, apresentamos a expressão dos nossos sentidos pêsames.



O mundo da pesca e da conserva

Desenvolvimento da pesca e da conserva na África do Sul

A pesca na África do Sul está em contínuo progresso e atingiu últimamente cerca de 100.000 toneladas. A espécie de maior produção é o «pilchard» de que se pescam aproximadamente 50.000 toneladas anuais e é utilizado na fabricação de conserva e de subprodutos. Antes da guerra a pesca do «pilchard» era insignificante e só aplicada como engodo. Existem actualmente 10 fábricas de conservas deste peixe na costa oeste (Baía de Santa Helena) que poderão em breve tratar 100.000 toneladas de «pilchard»). Estas fábricas produzem também as conservas de «Smoeck» (barracuta) em que os sulfricanos puseram depois da guerra grandes esperanças de uma larga exportação para a Inglaterra, mas que não tiveram aceitação no mercado, pela sua inferior qualidade, logo após as primeiras experiências.

Sociedade para a exportação de sardinhas marroquinas para os E. U. A.

Cerca de dez das principais fábricas de conservas de Marrocos uniram-se para formar a French and Moroccan Food Corporation e promover, por intermédio das agências desta firma nos Estados Unidos e no Canadá, uma campanha de propaganda para intensificar a venda das conservas de sardinha marroquinas naqueles dois países. O projecto é o resultado final de vários meses de investigações preliminares que incluíram o estudo «in loco» dos mercados americano e canadiano e está sendo activamente encorajado pelo Governo do Protectorado, principalmente através da sua agência para o desenvolvimento da exportação, o Office Cherifien de Controle et d'Exportation. A French and Moroccan Food Corporation tem em vista estabelecer uma sucursal em Nova Iorque

e provavelmente, também, em Montreal e terá armazéns nestas duas cidades. Estas sucursais actuarão como importadores nos Estados Unidos e no Canadá e venderão directamente aos grossistas e aos armazenistas. A nova sociedade espera poder dispor para este fim de cerca de 75.000 caixas de sardinha durante a presente safra, numa só marca e de primeira qualidade.

Durante o primeiro ano, pelo menos, apenas uma parte das sardinhas expedidas para a venda naqueles países, será de sem pele e sem espinha, mas espera-se aumentar a proporção deste tipo de conserva tão rapidamente quanto possível.

Tanto as sardinhas sem pele e sem espinha, como as de qualidade normal, serão fabricadas com azeite puro, em latas de tipo norueguês (embutidas) com uma chave presa e empapeladas.

Redes de pesca de Nylon

A produção das redes de nylon começou a fazer-se em 1939. Suspensa durante a guerra, recomeçou novamente depois de 1945 e após alguns anos de aperfeiçoamento está agora em plena actividade nos Estados Unidos e é largamente utilizada em vários países.

Segundo os técnicos, as vantagens da rede de Nylon em relação à de fio de manila ou de algodão, podem ser sintetizadas nos seguintes pontos:

- Aumento do rendimento das capturas de peixe na proporção de 3 a 12 vezes;
- Supressão da secagem das redes; uma rede de nylon substitui três redes vulgares;
- Não necessita de precaução especial, portanto, economia de tempo, de dinheiro e de material;

- Solidez e duração, inatacável pela ferrugem, fungo, petróleo e «mazout»;
- Ligeireza e facilidade de manipulação, donde economia de mão de obra, de tempo e de combustível durante a pesca.

A Indústria de Conservas na Tunísia

Existem actualmente na Tunísia 12 fábricas de conservas de peixe das quais algumas dispõem de instalações muito modernas. A produção de conservas de peixe em azeite, em vinho branco, de escabeche ou em tomate, atingiu na safra de 1949 a cifra de 190.000 caixas num valor global de 800 milhões de francos. As fábricas de conserva de peixe estão situadas principalmente na região de Sousse e de Mahdia. As campanhas de pesca para a conserva realizam-se sobretudo de Maio a Outubro. As «sardinelas» são a espécie mais abundante das costas tunisianas.

A Tunísia está desenvolvendo esforços no sentido de aumentar a sua produção de conservas de peixe.

Exportação de conservas de peixe norueguesas

A indústria de conservas de peixe norueguesa está passando igualmente pelas mesmas dificuldades para a exportação dos seus produtos que actualmente sofrem as indústrias congêneres dos outros países, em resultado da depressão dos mercados consumidores.

Durante o primeiro trimestre deste ano a exportação total de conservas de peixe foi de 8.889 ton. no valor de 33 milhões de coroas, menos 4.054 ton. do que em igual período de 1950 em que foram exportadas 12.943 ton. no valor de 46 milhões de coroas.

Os seus principais mercados continuam a ser os E. U. A., a Austrália e a Inglaterra que lhe compraram, de Janeiro a Março, respectivamente, 3.597, 1835 e 1.489 ton.

No prosseguimento do estudo químico de produtos de pesca da costa portuguesa, apresentamos neste trabalho resultados referentes a lulas (*Loligo vulgaris*, Lamarck), que constituem um alimento de valor e muito apreciado, sendo estes moluscos utilizados na indústria de conservas.

Fizemos determinações semelhantes às realizadas num trabalho anterior (1) e os exemplares foram igualmente enviados pela Delegação de Matosinhos do Instituto Português de Conservas de Peixe, em caixas de lata soldadas, vindo as lulas conservadas em sal. Os exemplares estudados correspondem ao período de pesca entre Fevereiro de 1948 e Março de 1949, embora fossem repetidas algumas determinações mais recentemente.

Técnica experimental

As lulas, depois de lavadas em água corrente, escorridas e enxugadas, eram abertas na face ventral por uma incisão longitudinal mediana, de modo a poder extrair-se completamente a massa visceral. O cládio, peça córnea, lanceolada, mediana, dorsal e interna, foi também removido e posto de parte. Separaram-se, assim, a parte carnosa, utilizada como alimento, e a massa visceral, que foram pesadas separadamente e donde tirámos amostras, em

Contribuições para o Estudo Químico

1) Estudo analítico da espécie

Por A. J. A. de Gouveia

Laboratório Químico da Universidade de Coimbra

duplicado, para as determinações quantitativas e outras experiências.

As determinações de azote total, extracção, saponificação, estudo do resíduo insaponificável e determinações de vitamina C realizaram-se nas condições anteriormente descritas.

Resultados experimentais

Resumimos no Quadro I os resultados experimentais obtidos.

Discussão dos resultados experimentais

O conteúdo de proteínas da parte carnosa das lulas é elevado, com valor médio superior a 17 %; o conteúdo

QUADRO I

Lulas

Número	Data	N.º de exemplares, peso total e peso médio por exemplar	Pesos médios por exemplar, em gramas	Proteínas g/ 100 g.	Gordura g/ 100 gr.	Acidez da gordura, em g/ 100 gr.	Calorias por 100 g.	Vitamina C mg/ 100 g.	Resíduo insaponi- ficável em g/ 100 g.	E 1 1 cm	280 m μ	F 1 1 cm	313 m μ
1	25/2/48	8 802 g 100 g	Carne... 63	-	0,78	25,50	-	-	0,547	0,0076	-	-	-
			Visceras. 33	-	1,00	49,12	-	-	0,574	0,0215	-	-	-
2	26/3/48	6 868 g 144,6 g	Carne... 100	-	1,14	35,42	-	-	0,462	0,0243	-	-	-
			Visceras. 34	-	1,10	45,92	-	-	0,554	0,0416	-	-	-
3	11/7/48	14 627 g 44,8 g	Carne... 36,8	19,25	1,95	54,57	97,1	-	0,735	0,0119	-	-	-
			Visceras. 6,5	-	3,99	38,68	-	-	0,791	0,0191	0,0064	-	-
4	29/8/48	12 625 g 52 g	Carne... 42	17,19	0,19	33,75	72,2	5,07	0,743	0,0148	-	-	-
			Visceras. 8,3	-	0,71	28,92	-	6,21	1,144	0,0264	-	-	-
5	5/11/48	9 703 g 78 g	Carne... 62	17,31	1,53	31,78	85,2	3,48	0,909	0,0158	0,0053	-	-
			Visceras. 13	-	2,88	39,08	-	6,89	1,473	0,0254	0,0063	-	-
6	20/1/49	4 548 g 137 g	Carne... 108	14,94	3,76	27,19	96,2	2,50	0,515	0,0260	0,0131	-	-
			Visceras. 28	-	0,88	53,08	-	9,52	0,686	0,0419	0,0211	-	-
7	5/3/49	2 510 g 255 g	Carne... 212	17,62	1,07	28,92	82,2	1,94	0,510	0,0170	-	-	-
			Visceras. 36	-	2,22	45,93	-	4,13	0,535	0,0238	-	-	-

de Moluscos da Costa Portuguesa

«*Poligo Vulgaris*» Lamark (Lula)

de Alfredo P. Gouveia

Limbra — Centro de Estudos de Química

de gordura é muito pequeno, correspondendo o valor médio das substâncias extraíveis pelo éter de petróleo a 1,5%. Se considerarmos que a percentagem média do residuo insaponificável é 0,63%, a percentagem de gorduras prôpriamente ditas é ainda menor. O baixo conteúdo de gordura faz-se sentir no valor em calorias do alimento, em média, 86 Calorias por 100 g (Fig. 1).

Verifica-se um comportamento semelhante na massa visceral, com pequena quantidade de substâncias extraíveis pelo éter de petróleo (valor médio 1,85%), superior à da parte carnosa, com excepção das amostras de Dezembro a Fevereiro (Fig. 1).

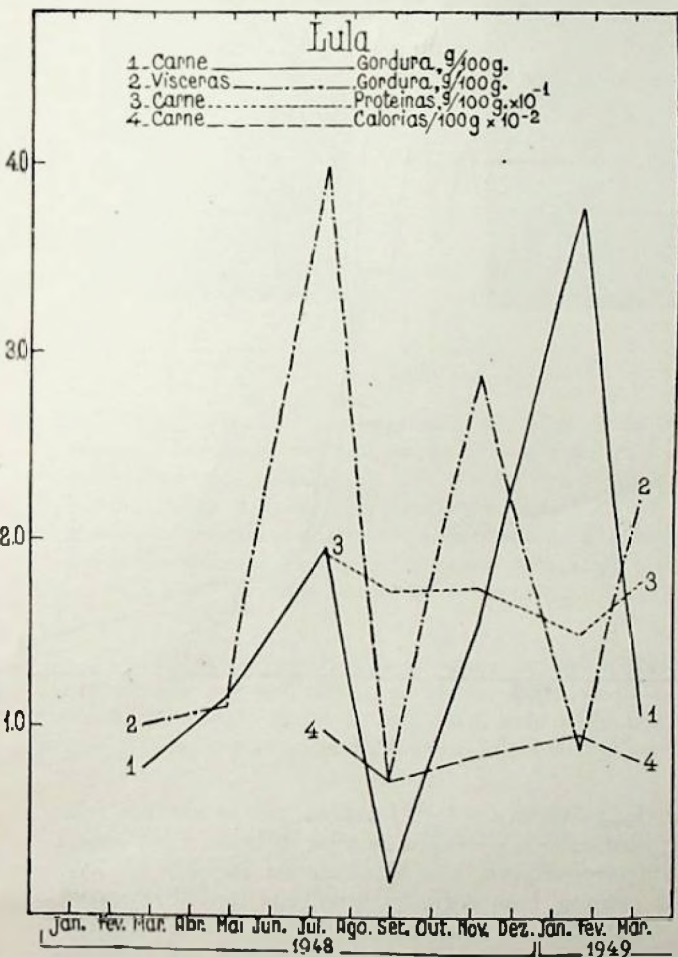


Fig. 1

Os residuos insaponificáveis das vísceras são sempre superiores aos da parte carnosa, com valor médio igual a 0,82% e com valores máximos no período de Setembro a Novembro; amostras de 5 de Novembro: parte carnosa 0,91%, massa visceral 1,47% (Quadro I e Fig. 2).

Os espectros de absorção das fracções insaponificáveis da carne e vísceras das lulas são semelhantes e apresentam em geral três regiões de absorção selectiva (Fig. 3).

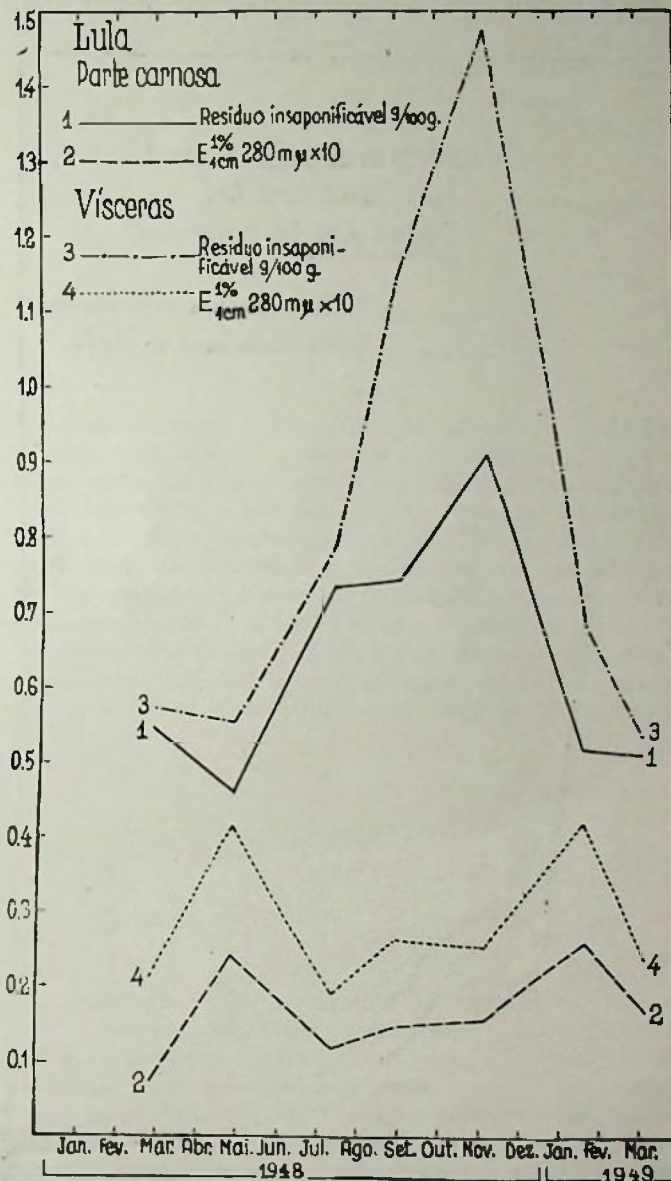


Fig. 2

A primeira entre 225 m μ e 245 m μ , com um máximo bem definido em cerca de 236 m μ ; a segunda entre 260 m μ e 300 m μ ; e, finalmente, uma região de absorção menos nítida, entre 300 m μ e 325 m μ . Não observámos absorção selectiva na região visível do espectro, nomea-

damente, nas vizinhanças de 450 m μ , o que indica a ausência do carotenoides ou a presença de quantidades não determináveis. Embora se verifique absorção selectiva próximo de 325-328 m μ , essa absorção não é devida a vitamina A, visto ser negativa a reacção azul com o reagente de Carr-Price.

Assim, no residuo insaponificável, além de substâncias transparentes na região do espectro entre 200 m μ e 800 m μ , tais como o colesterol (1), que dele se obtém

A absorção selectiva em cerca de 236 m μ deve atribuir-se à presença de certos esteróis, cetonas insaturadas α , β ou dienos. A absorção selectiva, entre 260 m μ e 300 m μ , presente em todos os exemplares estudados, tanto nas fracções da carne como das vísceras, apresenta com grande nitidez o espectro característico do ergosterol, do 7-deidrocolesterol ou seja de uma maneira geral de provitaminas D (máximos ou inflexões nas vizinhanças de 293,5 m μ , 281,5 m μ , 271 m μ e 260 m μ) Fig. 4). A inflexão marcada entre 260 m μ e 270 m μ deve indicar a presença de vitamina D, que foi confirmada pela reacção com o reagente de tricloreto de antimónio e cloreto de acetilo em clorofórmio (côr amarela in-

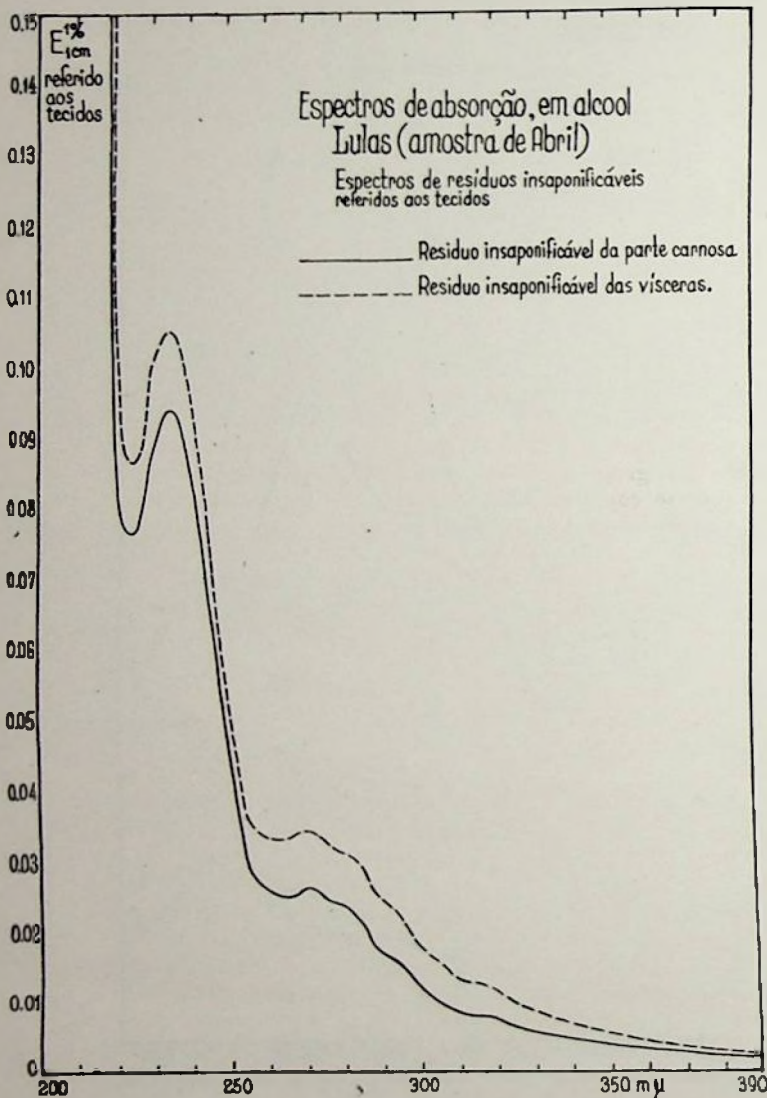


Fig. 3

fácilmente por cristalização fraccionada, existem substâncias insaturadas que dão origem à absorção selectiva. Tanto pelos espectros de absorção, como pelas reacções de cor, conclui-se que estas substâncias são esteróis.

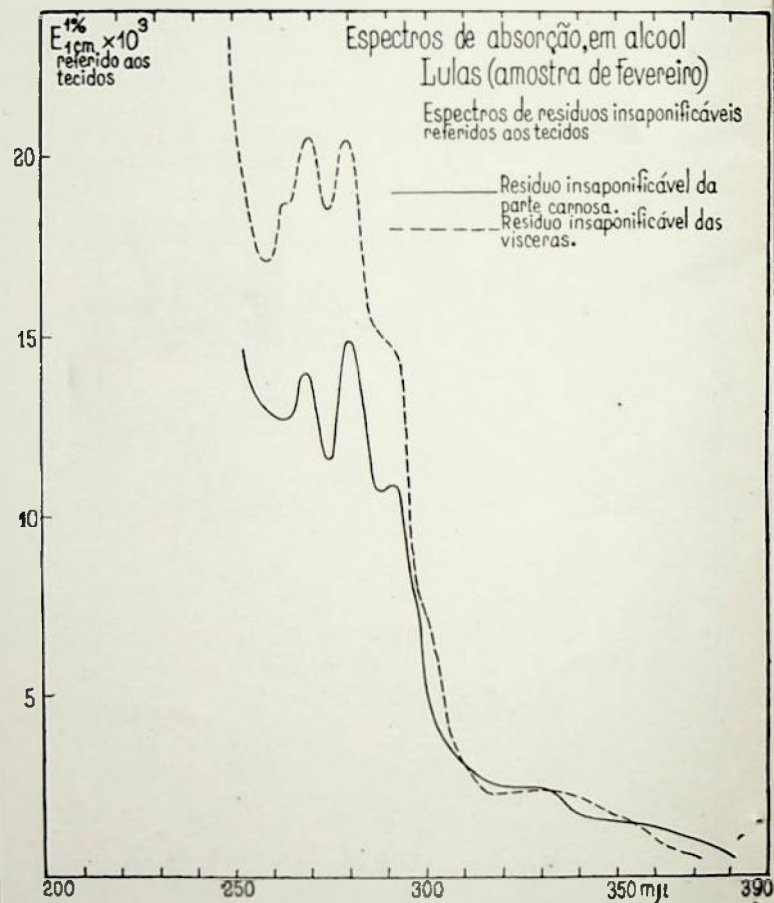
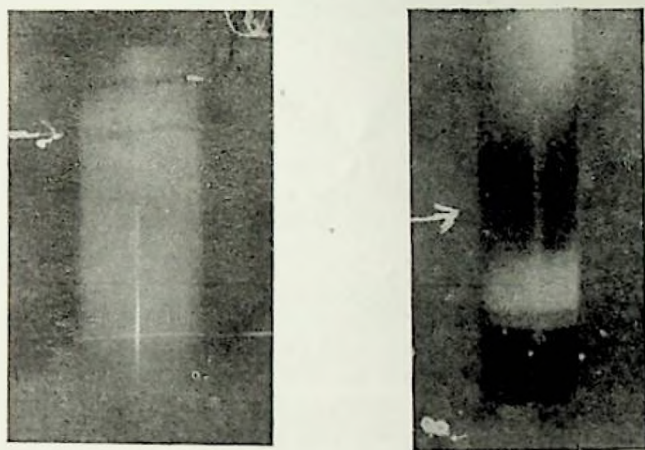


Fig. 4

tensa, λ_{\max} 500 m μ) (*). Também, nestas mesmas fracções, verifica-se a presença de uma inflexão e em alguns casos (por exemplo, nas amostras de Janeiro) de uma banda estreita, bem definida, com uma ligeira estrutura, com o máximo em cerca de 318 m μ . A solução em éter de petróleo que continha esta substância foi cromatografada em alumina activada e a localização da zona de

adsorção selectiva determinada por fotografia, com luz ultravioleta (λ 318 m μ), que revelou na coluna um anel escuro, em virtude da absorção de luz pela substância. Nesta operação utilizou-se o monocromador do espectrofotómetro Beckman e uma máquina fotográfica, em que o sistema óptico foi substituído por uma lente de quartzo. A localização do anel mostra-se na Fig. 5 a. O espectro de absorção, em álcool, da substância assim isolada, encontra-se na Fig. 6. Não temos conhecimento que este método de localização em cromatogramas de substâncias incolores, não-fluorescentes, mas com absorção selectiva na região ultravioleta, tenha sido previamente utilizado.

Não é possível, só pelos resultados espectrofotométricos, determinar com segurança as substâncias presentes nos resíduos insaponificáveis, mas podemos fazer algumas hipóteses e tirar algumas conclusões.

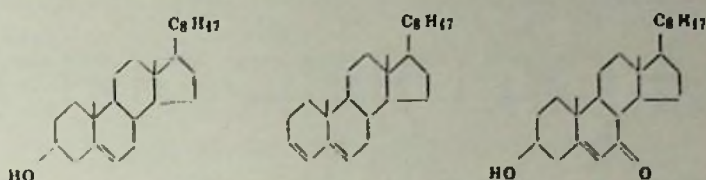


a Fig. 5 b

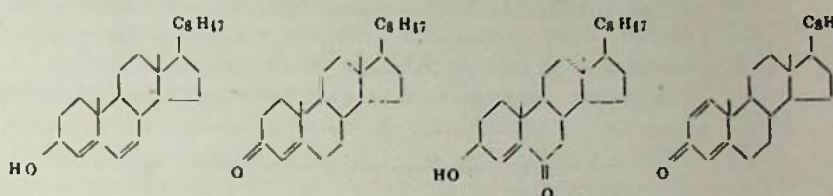
(a) Fotografia com luz ultravioleta (λ 318 m μ) do cromatograma da solução referida no texto; a seta marca a adsorção selectiva da substância. (b) Fotografia com luz ultravioleta (λ 325 m μ) do cromatograma duma solução, estranha a este trabalho, que contém vitamina A. A localização nítida da zona de adsorção (indicada pela seta) prova as possibilidades deste método.

Uma grande parte dos resíduos insaponificáveis é constituída por colesterol e, assim, é provável que as substâncias, com absorção selectiva, nele tenham origem por acções, certamente enzimáticas, de oxidação-redução e desidrogenação-hidrogenação.

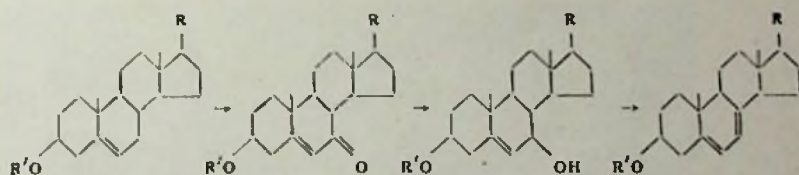
Entre os vários esteroides, com absorção selectiva nas proximidades de 236 m μ , os principais, relacionados com o colesterol (I), são: o *coleterileno*, λ_{max} 234 m μ , ϵ_{max} 20.700, em éter ordinário, (II) e o *7-cetocolesterol* ou Δ^5 -*colestonol-3-ona-7*, λ_{max} 234 m μ , ϵ_{max} 14.200, em éter ordinário, (III) (4), que mantêm a ligação dupla do colesterol na posição 5,6:



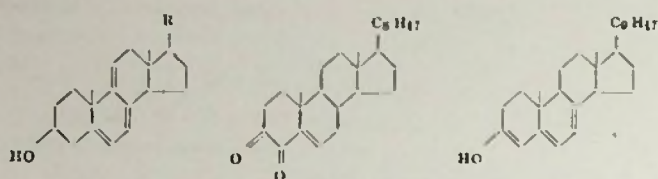
e ainda o $\Delta^{5,6}$ -*colestadienol*, λ_{max} 238 m μ , ϵ_{max} 8.300, (IV), a *colestonona*, λ_{max} 234 m μ , ϵ_{max} 16.400, em éter ordinário, (V), e λ_{max} 240 m μ , ϵ_{max} 15.800, em clorofórmio, o $\Delta^{4,5}$ -*colestonol-3-ona-6*, λ_{max} 239 m μ , ϵ_{max} 6.300, em álcool, (VI), a $\Delta^{1,4}$ -*colestadienona-3* λ_{max} 236 m μ , ϵ_{max} 15.800, em éter ordinário, (VII);



Se considerarmos a formação da substância ou substâncias, presentes no residuo insaponificável e responsáveis pela absorção selectiva em 236 m μ , provenientes do colesterol, o ponto de mais fácil ataque nesta molécula é o grupo metileno adjacente à ligação dupla formando-se com facilidade o 7-cetocolesterol, que deverá ser essencialmente o produto insaturado responsável pela absorção em 236 m μ . Nesta hipótese, o 7-deidrocoesterol ou outras provitaminas D, reveladas pela absorção característica em 260-300 m μ , resultariam da redução desta cetona a álcool e desidrogenação deste no dieno endocíclico:



A provitamina D daria origem à vitamina D correspondente, pelos conhecidos mecanismos de activação. Ainda, segundo os nossos resultados, os espectros de absorção, com aparecimento, nas fracções de quase todos os exemplares, de absorção selectiva nas proximidades de 318 m μ , parecem indicar uma desidrogenação parcial da provitamina D em compostos do tipo do *deidroergosterol*, λ_{max} 320 m μ , ϵ_{max} 11.400 e do *deidrolumisterol*, λ_{max} 315 m μ , ϵ_{max} 11.700, em éter (VIII). A formação da Δ^5 -*colestonodiona-3,4*, λ_{max} 313 m μ , ϵ_{max} 19.000, em éter, e λ_{max} 320 m μ , ϵ_{max} 21.000, em clorofórmio (IX), ou de compostos do tipo do $\Delta^{3,5,7}$ -*ergostatrieno*, λ_{max} 302, 316, 332 m μ , ϵ_{max} 19.000, em álcool, (X),



estes últimos obtidos também por desidrogenação da provitamina D não pode ser posta de parte.

Com a finalidade de confirmarmos e esclarecermos alguns resultados anteriores, realizámos uma nova saponificação da parte carnosa e da massa visceral de lulas (7 exemplares). Tanto a carne (949 g), como as vísceras (426 g), foram dispersas, separadamente, em álcool, num misturador rotativo, e adicionados à parte carnosa 500 ml. de KOH a 60 % (volume total 4 l.), e à massa visceral 250 ml. da mesma potassa (volume

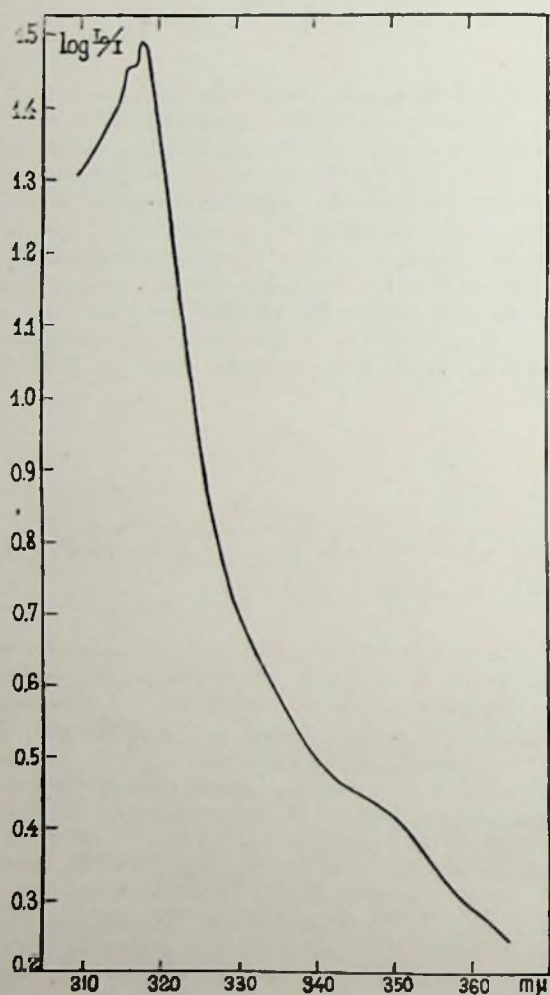


Fig. 6

total 2,5 l.). Realizou-se a saponificação a frio, durante 5 dias, em atmosfera de azote, sendo depois as soluções diluídas e extraídas com éter; este foi evaporado e o resíduo seco a pressão reduzida.

Os resíduos foram dissolvidos, separadamente, em álcool, e cada solução dividida em duas partes; uma era tratada com o reagente *P* de Girard, com a finalidade de precipitar e identificar as cetonas, e a outra era precipitada com digitonina, com o fim de fazer uma separação dos esteróis.

Tanto a solução obtida da parte carnosa, como a das vísceras, precipitaram pelo reagente *P* de Girard, confirmando-se a presença de compostos cetônicos; contudo, os produtos separados deram espectros pouco nítidos, que não contribuem para o esclarecimento do nosso problema. Confirmou-se a absorção selectiva entre 230 m μ e 240 m μ , mas a persistência da banda encontrou-se diminuída, talvez por acumulação de substâncias com absorção geral, forte, na mesma região. Este assunto precisa de ser mais estudado.

A precipitação dos digitonidos confirmou a presença dos esteróis, obtendo-se, por associação com métodos cromatográficos, espectros nítidos da provitamina D e indicações mais seguras da presença da vitamina D, (Fig. 7). Numa das fracções parece haver evidência da presença duma substância cromofóricamente análoga ao toxisterol (λ_{\max} m μ).

A interpretação dada dos espectros de absorção das fracções insaponificáveis da parte carnosa e da massa visceral das lulas não é mais do que uma hipótese que necessita de sequente confirmação. Contudo, a hipótese acima referida é simples, tem considerável fundamento espectrofotométrico e corresponde a transformações correntes em sistemas biológicos. Deve destacar-se a semelhança de distribuição dos esteróis insaturados na carne e vísceras das lulas.

Um outro facto que ressalta dos nossos resultados experimentais é a elevada concentração de provitamina e vitamina D na carne e vísceras das lulas. Os valores médios de $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 280 m μ são respectivamente 0,019 e 0,026 correspondentes a 0,0055 % e 0,0074 % de provitamina D na carne e nas vísceras ou, em relação aos resíduos insaponificáveis, 0,865 % e 0,908 %. Os valores máximos, correspondentes às amostras de Janeiro e de Abril, são para os resíduos insaponificáveis da carne 1,43 % e das vísceras 2,57 % de provitamina D.

As determinações de vitamina D não podem fazer-se com rigor suficiente por métodos fisico-químicos. Porém, como os produtos não contém vitamina A, nem carotenoides, e são ricos em vitamina D, fizemos determinações aproximadas, utilizando como reagente uma solução de tricloreto de antimónio (15-30 %) e cloreto de acetilo (3 %) em clorofórmico recente e cuidadosamente purificado. As cores obtidas intensificaram-se com o tempo, interferindo com os ensaios a elevada concentração de colesterol:

OS CAMIÕES FRIGORÍFICOS

por A. DE COUDEKERQUE-IAMBRECHT

(Exclusivo de «Conservas de Peixe»)

O transporte das sardinhas dos lugares de pesca aos centros de fabricação de conservas é muito melhorado pelo emprego dos camiões frigoríficos.

É nos Estados Unidos que a fabricação dos camiões frigoríficos está mais desenvolvida.

de uma solução de eutética ou de criodrato cujo ponto de congelação é de cerca de 8° Farenheight.

Esta solução encontra-se congelada por uma série de tubos que atravessam as placas. Corta-se em seguida a corrente ligando os tubos à fonte produtora de frio instalada na garagem frigorífica.

A congelação é obtida de duas maneiras:

a) Ligam-se as placas do camião ao posto distribuidor de amoníaco ou ao compressor de metil ou freão colocado na garage.

Esta combinação evita ter que embarcar um compressor e um motor no camião e economiza aproximadamente 200 quilos em peso e 27 pés cúbicos em espaço.

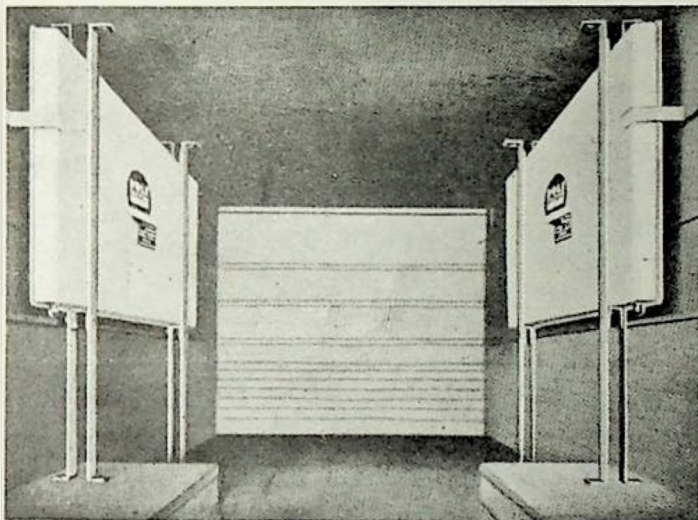
b) Colocam-se um compressor e um motor eléctrico num compartimento do camião. As placas são congeladas, à noite, por ramificação do compressor para a energia eléctrica de uma garage qualquer.

Esta combinação permite assim ao camião não ter que entrar todas as noites na sua garage frigorífica particular.

II — Refrigeração eléctrica contínua

Por este sistema empregam-se séries de tubos refrigerados com o cloreto de metil.

Um gerador de voltagem constante, suspenso sobre o «chassis», é posto em movimento pelo motor eléctrico, situado no camião, que arrasta por sua vez o compressor,



Placas frigoríficas instaladas no corpo do camião

Empregam-se vários sistemas, de que damos a seguir os mais conhecidos:

SISTEMA DOLE

Esta firma emprega placas com a espessura de 1" ou 2 5/8" que utilizam seja qual for o refrigerante comercial. Podem ser carregadas por um compressor próprio, montado sobre o camião, ou recarregadas durante a noite nas tomadas de corrente da garage frigorífica. Estas placas podem ser instaladas ou no próprio corpo do camião, ou verticalmente ao longo das paredes, ou como separações, ou horizontalmente, ou, enfim, suspensas no tecto.

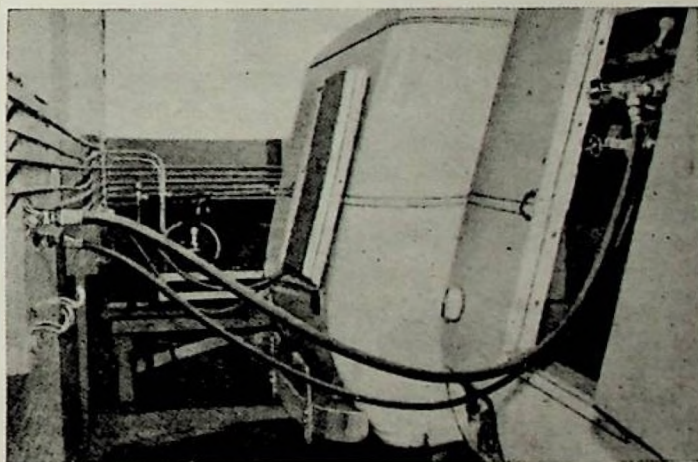
Para uma temperatura baixa, as placas recebem uma solução a — 6° Farenheight.

SISTEMA MEYER

Esta empresa oferece três métodos de refrigeração:

I — Placas Frigoríficas Pré-carregadas:

Estas placas de dimensões mais ou menos, uniformes, têm aproximadamente 54" x 24 x 2 3/4". São cheias



Posto distribuidor da garagem frigorífica

refrigerador do camião. Quando o camião está parado à noite, o motor eléctrico pode ser ligado à distribuição eléctrica de qualquer garage.

(Continua na pág. 31)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

Prensas, Instalações completas
para o fabrico de vazios, etc.

FAIRBANKS, MORSE & Co. INC.

Motores Diesel marítimos, Ge-
radores, Balanças automáticas
de todos os tipos, etc.

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Faicão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 22553



Mercados

O Mercado Alemão e as Sardinhas Portuguesas

(Do nosso correspondente na Alemanha)

A posição das sardinhas portuguesas no mercado alemão, dominante antes e durante a guerra, longe de ter sido readquirido — mesmo considerando a necessária relatividade imposta pelas circunstâncias — durante um recente período em que uma certa aproximação à normalidade se verificou, corre agora o perigo enorme de se comprometer irremediavelmente.

Não se trata só de dificuldades ocasionais e temporárias que a situação da Alemanha e, aliás, do mundo inteiro poderiam justificar. É o próprio futuro dessa posição, adquirida à custa de tantos esforços e sacrifícios e, justo é afirmá-lo, do produto de muitas boas vontades e duma dedicação de que os portugueses não poderão encontrar paralelo na clientela de qualquer outro país, que se encontra em jogo. E isso de forma alguma pode ser indiferente ou encarado com menos apreensão pelos produtores e exportadores das magníficas sardinhas portuguesas que na Alemanha tinham encontrado um dos seus melhores mercados, não só pelo volume que as transacções atingiam como ainda pela regularidade das mesmas, pelo grau de habitualidade e permanência adquirido.

Durante os últimos anos, as poucas transacções efectuadas com Portugal apenas serviram para manter uma presença simbólica das suas sardinhas no mercado alemão, e, mesmo em 1950, pouco mais longe se foi. No entretanto os resultados

do acordo comercial luso-alemão, firmado em Agosto desse ano, já se iam fazendo sentir e se as circunstâncias não tivessem imposto, em princípios do corrente ano, uma limitação drástica à política de liberalização seguida pelo Governo da República Federal, a situação seria hoje completamente diferente. Serviu esse breve interregno de melhores dias para demonstrar claramente o grau de habitualidade do mercado alemão às sardinhas portuguesas, o enraizado da introdução destas neste país. Bastou uma sua maior afluência ao mercado, a possibilidade facilitada da sua aquisição — apesar do maior rigor nas condições de pagamento impostas pelos portugueses — para que a preferência do mercado por elas se verificasse de forma clara, por vezes até com efeito paradoxal diminuindo o ritmo de movimento já atingido no ramo e que era quase inteiramente a favor de outros concorrentes.

Tudo isso, porém, não bastou para se traduzir em números que possam ser considerados satisfatórios pelos nossos amigos portugueses. Com efeito, o volume de importações de conservas previsto no acordo comercial entre os dois países não chegou a ser atingido, não excedendo, talvez, senão em muito pouco, os 50 %. Entretanto, Marrocos, continuando a gozar das vantagens que as circunstâncias anteriores lhe tinham proporcionado, facilitando por todas as formas as liquidações, recorrendo inclusivamente ao sistema das consignações, conseguiu atingir no mercado alemão uma posição que já poderia comparar-se — dadas as condições especiais do momento e as resultantes da situação criada pela guerra — à que Portugal disfrutara em tempos. A importação de Marrocos atingiu em 1950 mais de 350.000 caixas,

com nítido predomínio nos primeiros 9 meses.

A suspensão do regime de liberalização, a política dos «plafonds financiers» (limitação forçada das importações na base das disponibilidades cambiais), a orientação determinada para a sua prática pela OECE impondo o rateio entre os países participantes da mesma tendo essencialmente em conta as cifras das exportações respectivas durante o ano de 1950, a previsão dum maior encarniçamento na concorrência (dado o aumento de produções e as actuais dificuldades gerais na colocação das conservas de peixe em todo o Mundo com a ausência quase certa do comprador Inglaterra que nos últimos anos ocupou o primeiro lugar) ameaçam gravemente as possibilidades de recuperação do nosso mercado pelos amigos portugueses, podendo mesmo ser-lhes insuperáveis.

O resultado não se limitará a mais uma simples paragem temporária: minará profundamente a sua posição futura dado que o tempo corroie as armações mais resistentes e destrói inexoravelmente os hábitos. Quando um dia (que, cremos em Deus, poderá ser breve) voltar a normalidade, aos espíritos, à vida e às relações internacionais, Portugal encontrar-se-á já perante uma situação diferente, com novos hábitos adquiridos, com novos gostos criados, com novas relações cimentadas, com novos interesses estabelecidos. Esta é, talvez já, uma situação existente de facto mas só em pequena parte: amanhã sê-lo-á em grande ou até no todo.

Não se trata só da posição favorável criada à importação das sardinhas maroquinas que, aliás, estão presentemente sofrendo, embora em menor grau, das mesmas dificuldades. A própria Espanha pode vir a desempenhar nisso um lugar preponderante, ajudada por circunstâncias especiais: não pertencendo à UEP a Espanha, devedora à Alemanha de importância avultada, cria, por esse facto, condições de preferência que

não são de desprezar. Em 12 de Junho findo foi aberto concurso para importações daquele país até ao valor de US\$500.000. O prazo terminava em 6 de Agosto mas acaba de ser prorrogado até 6 de Outubro; primitivamente, as condições do concurso obrigavam ao depósito obrigatório duma percentagem sobre o valor das propostas apresentadas e agora este depósito deixou de ser necessário. Só os altos preços pedidos pelos exportadores espanhóis têm impedido que esse concurso já esteja totalmente preenchido e, se assim fosse, a Espanha teria oportunidade imediata de exportar uma quantidade que, a manterem-se as condições actuais, Portugal só poderá atingir no decurso de muitos meses. O desaparecimento da exigência do depósito (precisamente em atenção ao pouco interesse demonstrado) levará agora os importadores a admitir até a possibilidade de pagarem um pouco mais caro as sardinhas espanholas.

Com efeito a exigência do depósito de 25 % sobre o total das propostas apresentadas representa um encargo de 1 % em relação ao valor do mesmo. Considerando a tabela seguinte, os nossos leitores poderão verificar rapidamente o que isso representa de sobrecarga no preço das sardinhas portuguesas:

Ratios	Percentagens atribuidas	Percentagens da sobrecarga
1.º ...	17,6 %	1,41 %
2.º ...	2,34 %	10,70 %
3.º ...	5,21 %	4,80 %

O último número representa a sobrecarga em função dos encargos (1 % sobre o valor do depósito que é de vinte e cinco por cento) e das quantidades autorizadas. Como esclarecimento permitam ainda os nossos leitores que lhes apresentemos quadro idêntico em relação às sardinhas marroquinas e quanto aos dois

últimos rateios por desconhecermos os números do primeiro:

2.º ...	12,37 %	2,03 %
3.º ...	28,33 %	0,88 %

Acrescente-se a isto, o carácter de verdadeiro jogo de lotaria que representa presentemente para o nosso comércio a participação nos concursos para importação de Portugal e Marrocos: um comerciante nunca tem sobre o volume que lhe virá a tocar mais do que a certeza de que será ridiculo. Tem havido distribuições de 3, 4 e 5 caixas.

Permitirão, pois, os nossos bons amigos portugueses que — perante estes factos iniludíveis — ousemos aconselhá-los a uma acção enérgica, insistente e incansável. Impõe-se, em nossa modesta opinião, não só um trabalho activo e decidido da parte das suas autoridades governamentais e diplomáticas como também, da sua própria parte, alguns sacrificios e a revisão de certas práticas que muito dificultam a consecução dos fins que todos pretendemos atingir. Está neste, último caso a exigência da liquidação por crédito bancário irrevogável que as circunstâncias e o momento actual talvez já não justifiquem.

Quanto à acção diplomática, não seria mesmo descabido nem demais que os interessados portugueses peçam a seu Governo que, mesmo sacrificando alguma coisa os interesses de outras actividades, adopte uma política de preferência absoluta para os desta «business line» no que se refere às relações com a Alemanha. Ela estaria amplamente justificada pela anterioridade e tradição, sendo, portanto, coincidente com o interesse geral e global pois é preferível e mais fácil, sob todos os pontos de vista, «manter» a «iniciar».

Se a revista «*Conservas de Peixe*» quiser continuar a dar guarida nas suas colunas às nossas modestas e despretensiosas observações — a que só não faltam a melhor boa vontade e dedicação — continuaremos num dos próximos números. Muito há ain-

da que dizer e muitas outras facetas da enorme montanha de dificuldades levantadas se têm a considerar. Basta citar, desde já, o problema, também crucial, do aumento dos direitos de importação.

PEDIDOS DE REPRESENTAÇÃO

- Acme Mercantile Corporation
15 Moore Street — New York
- A. X. Machado & Sons
37, Bankshall Street — Colombo — Ceylon
- Life Compass Stores
P. O. Box 916 — Accra-Gold Coast
- Nessen Trading Company Inc.
52 Wall Street — New York
- Khandelwals Limited
90-96 Cannon Street — London
- The Oriental Trading Bureau
39 Sh. Bein El Sourein
Cairo — Egypt
- Clafar Limited
6, Drapers Gardens
Throgmorton Avenue — London
- Mansuoh Brothers
P. O. Box 581 — Kumasi — Gold Coast
- The Cyprus Commercial Association
14 St. Sophia Street — Nicósia
Cyprus

Serrão de Faria & C.ª

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-7.º - Telefone 2 1092

Telegramas DEFARIA — LISBOA



Ses vieilles marques :

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

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Cia., Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

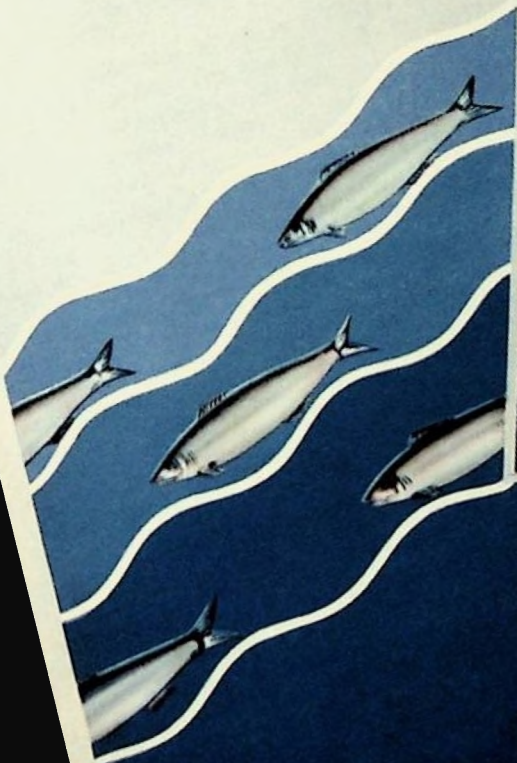
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais,"
a que todos disputam!

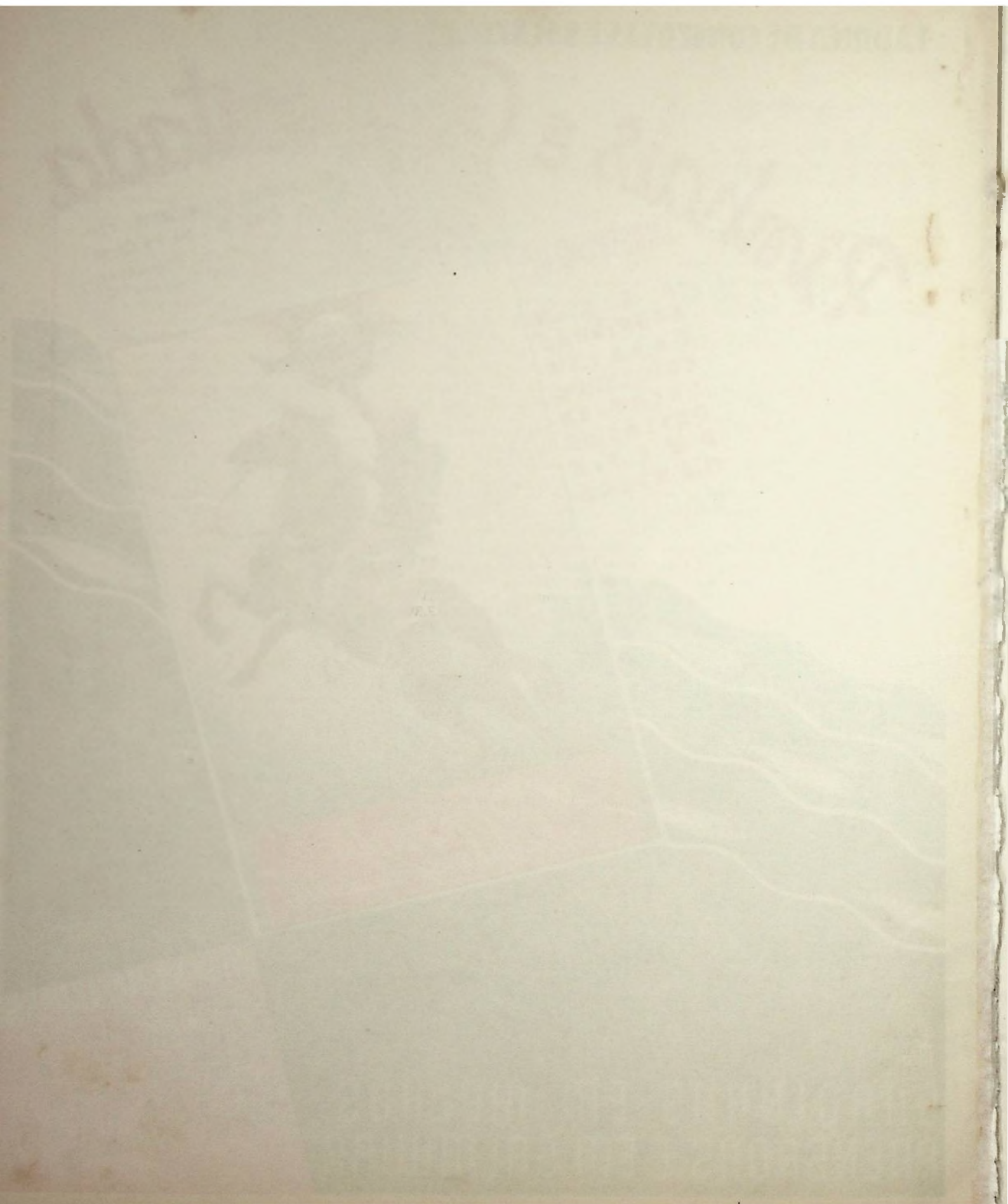


SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

OF. ARTISTAS REUNIDOS - PORTO

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO
BIOS • SAILOR
SEMPER-IDEAL
EDUSA • YO
CIBELES • MARINHEIRO



EXPERIÊNCIA EM PORTUGAL DO COZEDOR-SECADOR "DUBIX"

Sob a direcção do inventor deste aparelho, o sr. F. Dumoulin, que se deslocou de propósito a Portugal, e com a assistência do seu agente o sr. Hostilio Rosa e de vários industriais e técnicos conserveiros, realizou-se há dias em Olhão, na fábrica da firma Ramirez & C.^a, Lda., a primeira experiência no nosso País do cozedor-secador «Dubix».

O elegante e vistoso aparelho impunha-se e salientava-se, com seu aspecto leve e moderno, ao pé dos velhos cofres de ferro, antiquados e pesados.

O secador-cozedor «Dubix» é uma câmara construída em madeira de carvalho, envernizada, revistida, interiormente, com chapa de aço e ferro isolador.

O acabamento é ótimo e elegante o conjunto.

Pode conter dois a quatro carros, conforme a capacidade encomendada.

O sistema de ventilação é assegurado por dois ou quatro motores (consoante a capacidade) que accionam ventoinhas, colocadas no interior da câmara. Aos lados e no teto, possui postigos munidos de comportas, accionadas por alavancas.

A «chauffage» produz-se por meio de serpentinas de tubo de aço, postas no interior, dos lados da câmara, ligadas à caldeira, que permitem uma temperatura da ordem dos 120°, em dois jogos de aquecimento: um para a secagem e os dois para a cozadura.

Além disso, está a «Câmara Dubix» apetrechada com uma bomba de alta pressão, comandada por um dos motores da ventilação, que projecta azeite, desde um reservatório, posto ao fundo-interior do cozedouro, até às válvulas de pulverização.

O líquido, aquecido à temperatura desejada, é pulverizado sobre o pei-

xe, no momento oportuno, garantindo-lhe sabor e aroma particulares.

É, pois, um cozedor-secador que actua por meio de ar seco, movimentado no interior pelas ventoinhas e não pelo antigo processo do vapor, incidindo sobre o peixe.

A experiência foi iniciada com sardinhas pequenas, previamente encharcadas a pedido de um assistente, e dispostas em grelhas nos carros que foram introduzidos na câmara.

A caldeira da fábrica forneceu o vapor e o manómetro do aparelho foi subindo, lentamente, até à gradação necessária. Turbilhonaram as ventoinhas. Dada por finda a operação foram retirados os carros e expostas as grelhas com o peixe, que exalava um aroma tentador...

Os peixes foram examinados, apalpados, cheirados, abertos ou triturados e as espinhas esmagadas, depois de sacadas, inteiras, das suas apetitosas bainhas de prata doirada...

A impressão geral, foi de pleno agrado.

Fez-se, depois, a experiência, com peixe grado, tendo-se colhido idêntica impressão, com a reserva ocasionada por um pouco de humidade observada ao longo da espinha de algumas sardinhas.

Mr. Dumoulin constatou, contrariado, que o manómetro subira além da temperatura que tinha recomendado, razão do ligeiro incidente.

Tendo felicitado o inteligente inventor, por ele soubemos que as firmas Algarve Exportador, de Lagos, e Ramirez & Companhia, Filhos, de Matosinhos, também tinham adquirido câmaras «Dubix-Siroco», para as suas fábricas.

Eis as opiniões de alguns industriais a quem consultámos:

O sr. João dos Reis Honrado, chefe da firma Honrado & Honrado (Irmãos) disse-nos:

— «Fiquei bem impressionado. É ótimo o aspecto do peixe miúdo, depois da operação».

O sr. José Leal, sócio-gerente de Tomé, Limitada, emitiu a sua opinião, apoiada pela do chefe de exportação, daquela firma, o técnico sr. José Simões:

— «Quanto à sardinha pequena, acho que as experiências foram concludentes. O peixe não parte, fica bem seco, não acusa vincos produzidos pelo arame das grelhas. Não esfola no enlatamento. Verifiquei que a pele e a espinha, saiem facilmente.

A pulverização de azeite dá às sardinhas um aroma e paladar agradáveis. Quanto ao peixe grado, é possível que a experiência tenha sido prejudicada pela improvisação.»

O sr. José Braz Pereira, sócio-gerente da firma Sardinha do Algarve, Limitada, informou-nos:

— «Cedi peixe para as experiências; peixe que, depois, recolheu à minha fábrica. Examinei-o, no dia seguinte e fiquei convencido de que a câmara «Dubix» marcará um bom passo no caminho da perfeição do fabrico.

O peixe miúdo, ficou esplêndido. O peixe grado acusou alguma humidade interior. Atribuo isso a erro ocasional de técnica, na laboração experimental, remediável, na prática.»

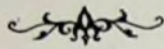
— O sr. Orlando Ribeiro, sócio-técnico da firma Saias, Irmãos & C.^a, Lda., afirmou-nos:

— «Sobre o peixe miúdo só posso dizer-lhe maravilhas. Quanto ao peixe grado, não concordo com o sistema de laboração, adoptado durante a experiência. Entendo que as sardinhas, ainda bem molhadas, devem ser cozidas e só depois de expurgadas se procederá à secagem.»

A conclusão a tirar desta experiência é que o cozedor «Dubix» cumprirá desde que os técnicos das fábricas, com vagar e paciência, saibam tirar dele os precisos ensinamentos e os bons resultados que o seu inventor atesta.

J. T.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

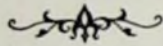


CONSERVAS DE PEIXE

*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

▲
Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

MATÉRIAS PRIMAS



O País de Gales possui a fábrica siderúrgica mais moderna do Mundo

Foram já inauguradas as instalações gigantes da fábrica siderúrgica de Margam, no País de Gales. Os diferentes estados da produção, desde os altos fornos até aos trens de laminadores, estão concentrados sobre uma superfície de 550 acres em edifícios que se estendem numa largura de mais de um quilómetro. Graças a esta racionalização, a produção continua ultrapassará 1.500.000 ton. por ano, com um preço de custo muito melhorado.

As instalações de Margam será adicionado um trem de laminadores a frio cuja construção se prossegue em Troste-Llanelly. A sua capacidade será de 500.000 ton. por ano. Espera-se poder iniciar esta produção ainda no outono deste ano para atingir a plena capacidade na primavera de 1952.

Esta fábrica emprega 10.000 pessoas e o seu custo eleva-se a 75 milhões de libras.

A situação da folha na Inglaterra

As estatísticas da produção relativas ao primeiro trimestre de 1951 mostram uma depressão contínua na situação da folha na Inglaterra. A produção, não incluindo a chapa preta, baixou de 174.000 ton. registada nos primeiros três meses de 1950, para 165.300 ton. de igual período deste ano. As exportações aumentaram cerca de 5.500 ton., passando de 60.123 ton. em 1950 para 65.659 ton. em 1951. Calcula-se que haja no primeiro trimestre deste ano uma existência de aproximadamente 99.600 ton. para o consumo nacional em comparação com 113.900 ton. no primeiro quartel de 1951, o que representa uma quebra para este ano de cerca de 14.000 ton.

Os países mais favorecidos na exportação da folha inglesa no primeiro trimestre do corrente ano, foram: Austrália, com 18.289 ton.; Argentina, com 7.413 ton. e Nova Zelândia, com 5.173 ton.

A Inglaterra exportou também durante este mesmo período, 4.041 ton. de latas vazias, sobretudo para a Malaia, Índias Ocidentais Inglesas e Irlanda.

Produção de alumínio na Noruega

O governo norueguês tem em projecto a construção de uma nova fábrica de alumínio em Sunndalsora, na Noruega Ocidental, que terá uma capacidade de 40.000 ton. por ano. A grande importância desta fábrica verifica-se no facto da sua produção vir a atingir quase que o total da que a Noruega presentemente possui.

A indústria norueguesa de conservas de peixe que luta com a falta de folha de Flandres de que importa quantidades apreciáveis para satisfazer as necessidades da sua laboração, terá assim à sua disposição a matéria prima suficiente para a confecção das latas sem ter que recorrer às importações do estrangeiro.

Baixa no preço do estanho

O estanho, na Inglaterra, desceu em Julho, para o mais baixo nível deste ano. Em quinze dias perdeu 60 libras-esterlinas por tonelada. Esta baixa foi devida não somente à atitude americana de restringir novamente o emprego deste metal como também à limitação das suas compras ao Congo Belga e à Índia a partir de 1 de Julho.

Baixa no preço da borracha

O preço da borracha tem baixado sobretudo desde que foi estabelecida a proibição dos carregamentos de

borracha para o governo de Pequim e que o governo dos Estados Unidos suspendeu o auxílio económico a todos os países que embarcassem materiais de guerra para a Rússia e seus satélites.

Segundo o Rubber Study Group, a produção mundial de borracha do primeiro semestre de 1951 elevou-se a 950.000 ton. e o consumo foi de 800.000 ton.

Produção Mundial de Folha em 1950

O total de produção de folha de Flandres, em todo o mundo, durante o ano passado, foi de 5.749.896 ton. (cerca de 58 milhões de caixas) distribuídas pelos seguintes países: Estados Unidos da América do Norte, 4.243.005 ton.; Inglaterra, 662.800 ton.; Canadá, 211.636 ton.; Alemanha Ocidental, 201.639 ton.; França, 130.000 ton.; Índia, 67.919 ton.; Japão, 65.000 ton.; Itália, 50.165 ton.; Brasil, 36.599 ton.; Sarre, 34.000 ton.; Bélgica, 14.510 ton.; México, 10.800 ton.; Noruega, 9.298 ton..

A produção dos Estados Unidos da América do Norte representa 73,7 % do total mundial.

Exportação de folha da Inglaterra

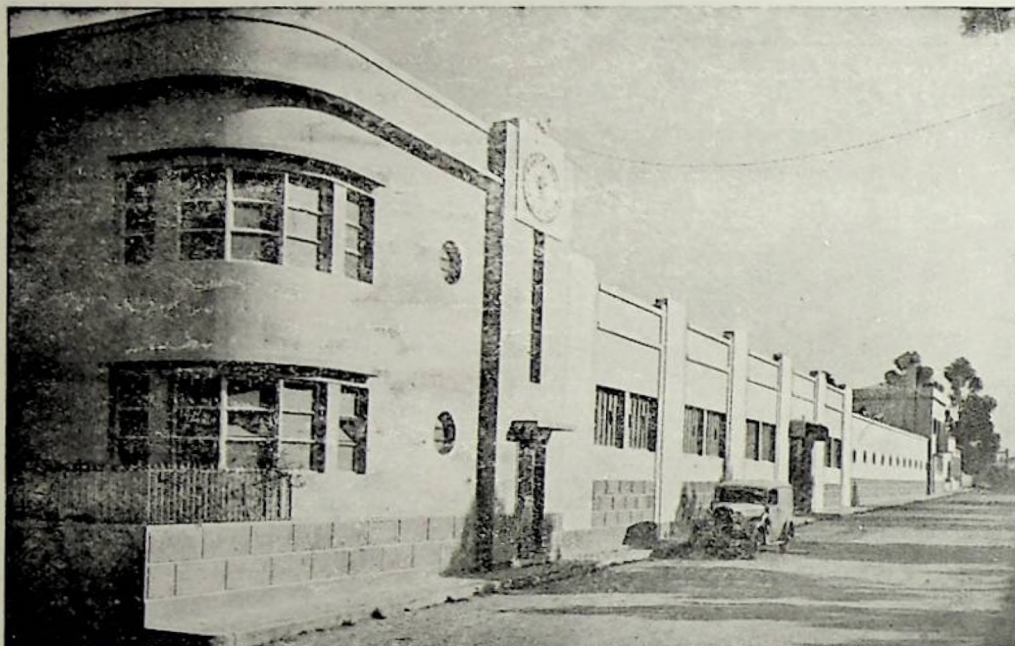
Durante o primeiro trimestre deste ano, a Inglaterra exportou 67.430 ton. de folha de Flandres.

Os países mais beneficiados foram: Austrália, com 18.282 ton., Argentina, com 7.413 ton. e Nova Zelândia, com 5.173 ton. Marrocos também recebeu 1.101 ton.

Além de folha em prancha, a Inglaterra também exportou, durante este período, 5.293 ton. de lata vazia.

Segundo as estatísticas oficiais, a quantidade de estanho utilizada na fabricação da folha neste trimestre, foi de 2.471 ton., um pouco inferior à que foi empregada em igual período do ano de 1950.

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias. 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: DICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

Selected quality
 Sardines
 Boneless — Plain — Skinless
 fish paste
 filets of anchovies, sardines and mackerels
 Packers and Exporters
 Fishing department

Registered Marks:

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



JULHO DE 1951

Luzas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	12,68	263.840		15,65	1.109.346\$00	
	salmoura	0,17	3.480		0,15	10.944\$00	
	consumo	87,15	1.813.265	2.080.585	84,20	5.968.001\$00	7.088.291\$00
Peniche	mólhos	10,99	64.530		10,01	243.371\$00	
	consumo	89,01	522.750	587.280	89,99	2.187.136\$20	2.430.507\$20
Lisboa	mólhos	0,20	1.125		0,12	2.880\$00	
	consumo	99,80	563.289	564.414	99,88	2.372.564\$00	2.375.444\$00
Setúbal	mólhos	59,06	252.490		63,21	1.056.156\$00	
	consumo	40,94	174.990	427.480	36,79	614.745\$00	1.670.901\$00
Lagos	mólhos	56,59	42.850		71,81	191.820\$00	
	consumo	43,41	32.865	75.715	28,19	75.285\$00	267.105\$00
Portimão	mólhos	53,37	308.565		71,88	1.564.090\$00	
	consumo	46,63	269.565	578.130	28,12	612.031\$00	2.176.121\$00
Olhão	mólhos	77,95	211.852		83,43	913.845\$00	
	consumo	22,05	59.925	271.777	14,57	155.878\$00	1.069.723\$00
V. R. Santo António	consumo	19,54	25.665		20,37	50.580\$00	
	consumo	80,46	105.700	131.365	79,63	197.745\$00	248.325\$00
				4.716.746			17.326.417\$20

Para conservas em molhos 1.170.917 quilos (24,82 %) Ess. 5.132.088\$00 — Em salmoura 3.480 quilos (0,07 %) Esc. 10.944\$00

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

Matosinhos 4\$20, Peniche 3\$77, Lisboa 2\$56, Setubal 4\$18, Lagos 4\$47, Portimão 5\$06, Olhão 4\$31, V. R. St.º António 1\$97

OS CAMIÕES FRIGORÍFICOS

Continuação da pág. 13

Este sistema adapta-se melhor às longas distâncias, em que o camião se mantém nas estradas por períodos superiores a 16 horas.

III — Gelo seco e Gelo vulgar

Os «Frigid-fin» são reservatórios de gelo seco pesando 35 quilos e medindo 24" x 54" x 6 1/2". Colocam-se geralmente 2 ou 3 sob o tecto dos camiões. São divididos em três partes: no meio encontra-se o receptáculo do gelo seco e nas duas extremidades dois reservatórios de salmoura. Estes são congelados pelo gelo

seco e mantêm a baixa temperatura, logo que o gelo é derretido. Este sistema permite utilizar uma quantidade reduzida de gelo seco.

«O sistema convertível» pode ser utilizado indiferentemente com gelo seco ou gelo vulgar e sal. São necessários 25 quilos de «gelo seco» para um camião de uma tonelada e meia a duas toneladas.

Utilizam-se 180 quilos de gelo vulgar e sal por reservatório (2 ou 3 segundo a carga) com renovação diária de 50 quilos de gelo e sal por reservatório.

O camião frigorífico é actualmente cada vez mais empregado para toda a manipulação do peixe.

José Correia Pontes, L.^{da}

●●●●● fabricantes de conservas de peixe
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão
{ tone: 17

Códigos { A. B. C. 5.^a 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

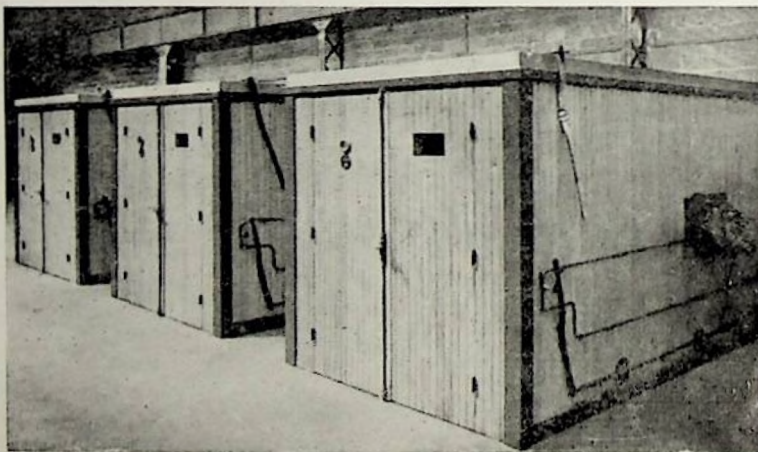
■ Grande rendimento

■ Funcionamento
simples

■ Fraco consumo
de vapor

■ Força motriz 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

ENDEREÇO TELEGRÁFICO - «PORTNORCOM»

THE NORPORT COMPANY, INC.

99 HUDSON-STREET

NEW-YORK. 13 N. Y.

IMPORTADORES

DISTRIBUIDORES

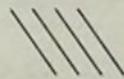


IMPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE DE PORTUGAL E COLÓNIAS

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.: «Fradess»

NEW-YORK, N. Y.

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

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

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS – ATUM – FILETES DE
CAVALA – FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO – ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE



AZEITE
EXTRA E

MENDOBI

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS-PORTIMÃO-OLHÃO-SETÚBAL-LISBOA-MATOSINHOS



J. B. Cardoso, Lda

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

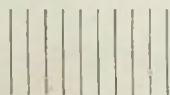
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

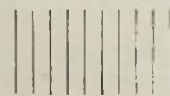
GRANADAISA FOODS, INC.

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



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: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

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 Sais

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 Freitas
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

