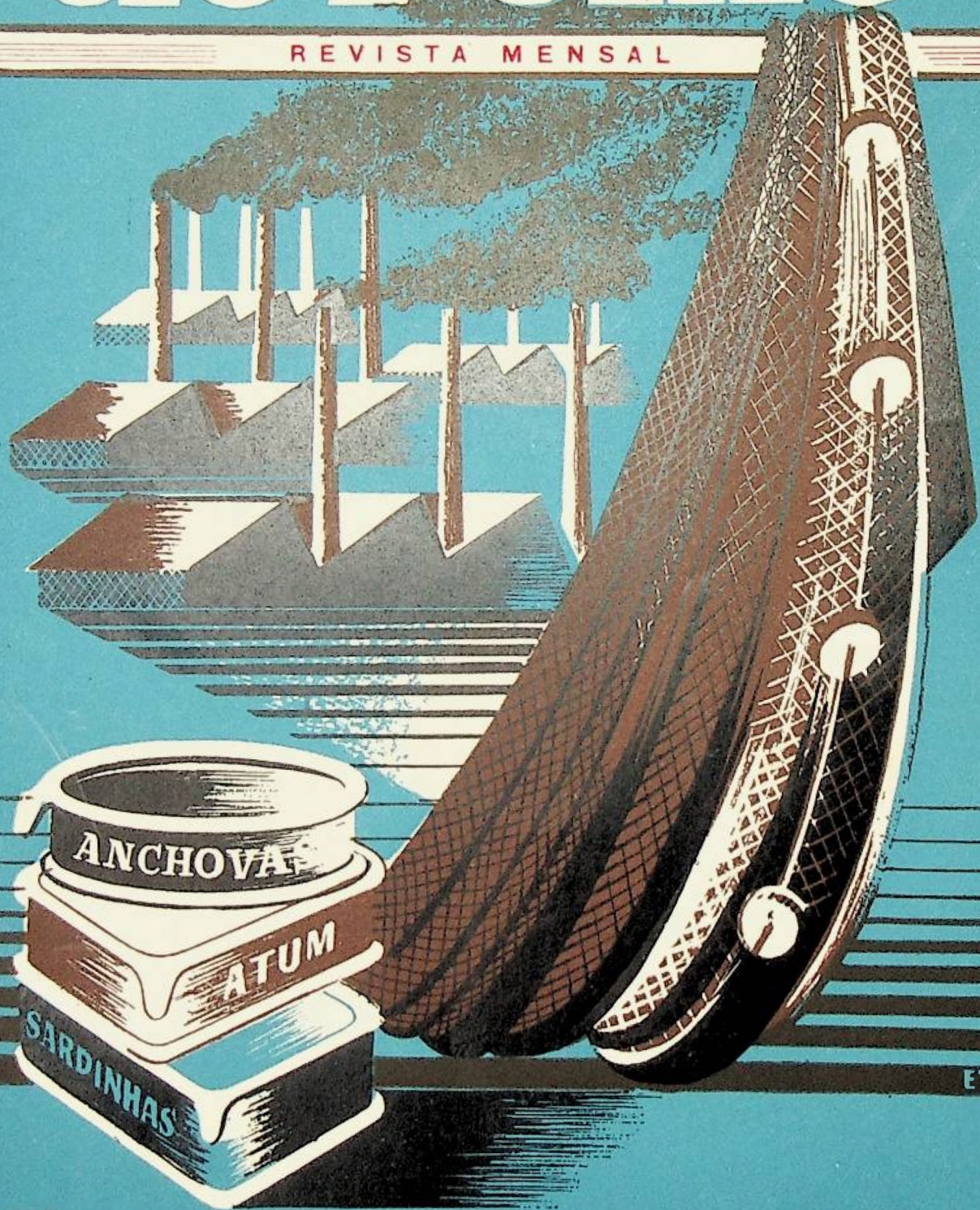


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

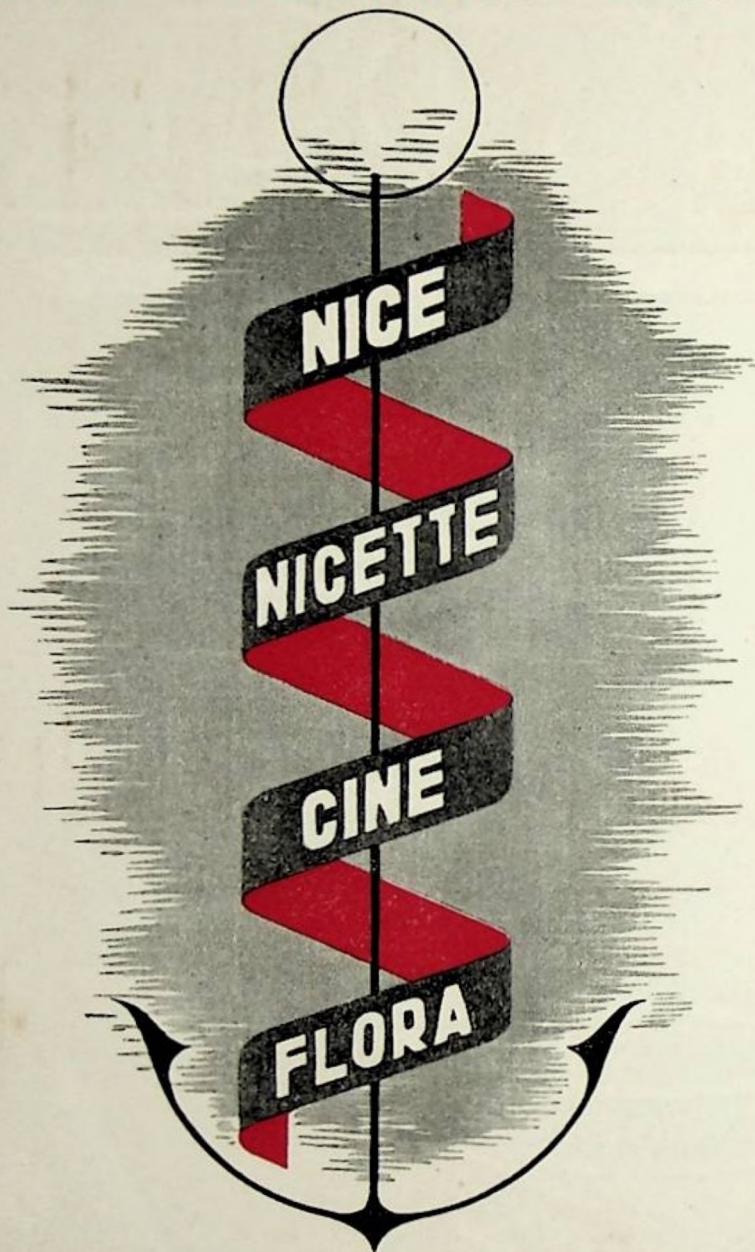


ANO VI
1951

N.º 68
NOVEMBRO

algarve exportador l.^{da}

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS

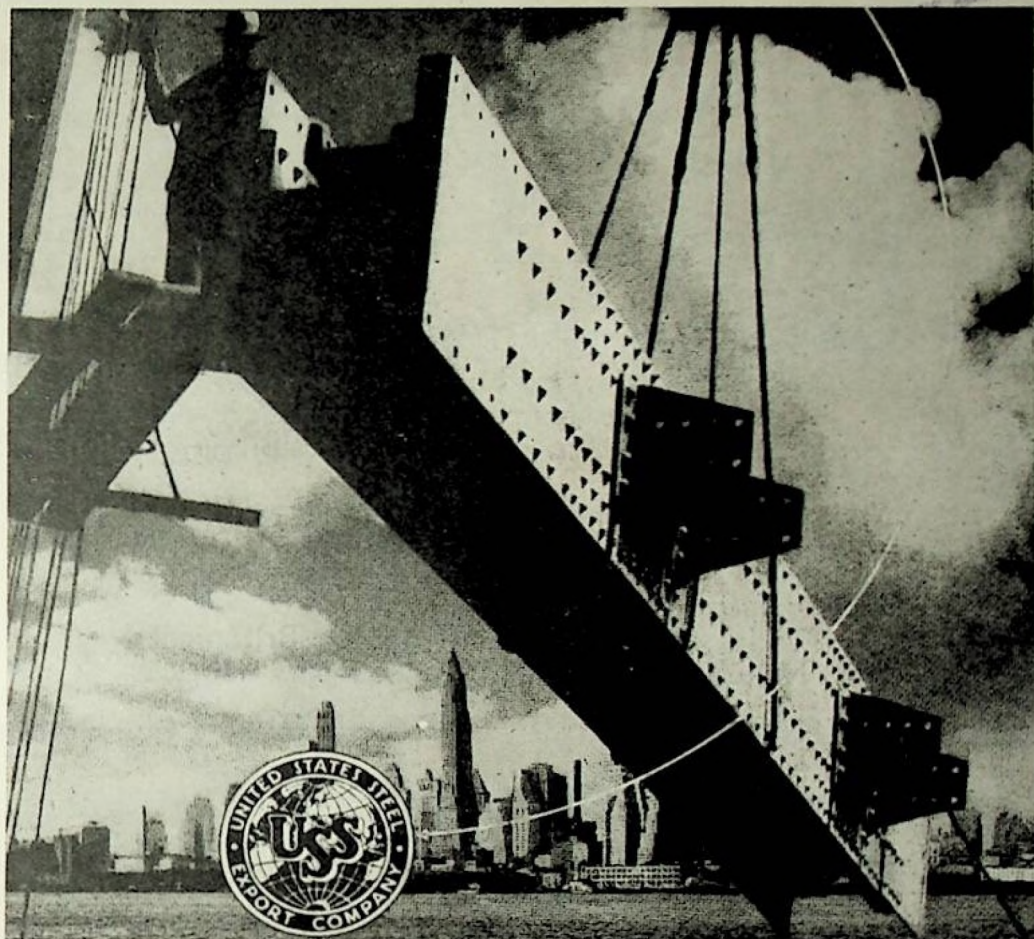


PRINCIPALES MARQUES

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



28 NOV. 1951



O AÇO construirá o mundo de amanhã

NAS CIDADES DO FUTURO usufruiremos novas invenções, novos confortos, produtos novos e novos tipos de arquitetura. Muitas dessas coisas novas serão feitas de aços U.S.S. melhorados, resultantes das pesquisas aceleradas pela guerra — aços mais eficientes do que quaisquer dos que se conhecia antes da guerra. Onde quer

que V. Ex.^a viva, os aços U.S.S. para todos os fins estarão ao seu dispor por meio das facilidades mundiais da United States Steel Export Company, que é a via exportadora dos maiores fabricantes de aço no mundo inteiro — a UNITED STATES STEEL.

UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY
 * * 30 CHURCH STREET, NEW YORK 8, U. S. A. * *

FORNECEMOS AO MUNDO aços superiores do maior fabricante de aço do mundo

Distribuidores gerais em Portugal:

Agência em Lisboa:

Mendes & Anjos, L.^{da}

*R. Augusto Rosa, 66 * Telef. 30985*

OLHÃO-ALGARVE
 Telef. 313

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



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
E S T A D O S U N I D O S

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 Wandrahm 1

Endereço telegráfico ALHAMBRA, Hamburgo

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA-PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

Nogueira Limitada

REPRESENTANTES DE:

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

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

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

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

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

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

USINOR — *Valénciennes (Nord), França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Pertis para caixilharia metálica.

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

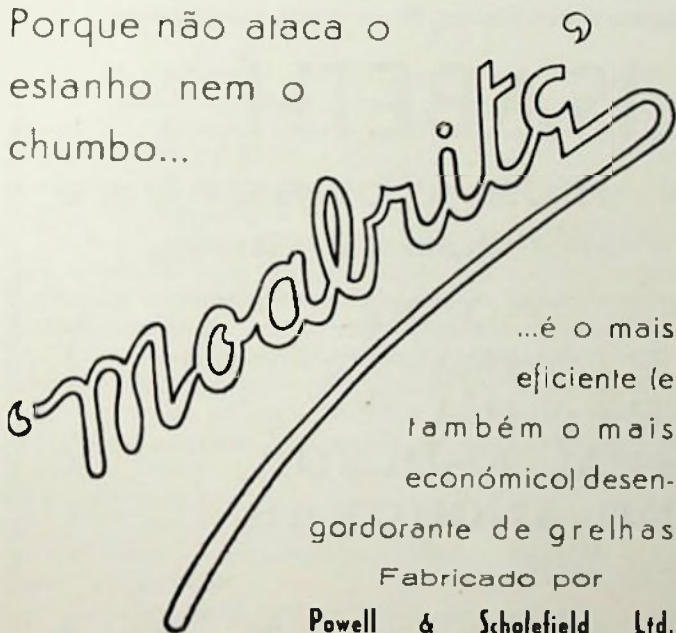
LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º
Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136
Telef. 7107

Porque não ataca o estanho nem o chumbo...



...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 «Altori» 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.
OLHÃO (Portugal)

Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

SARDINHA DO ALGARVE LIMITADA

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefons 25

OLHÃO — PORTUGAL

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 68

Conservas de Peixe

NOVEMBRO

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

Sumário

A propaganda das nossas conservas de sardinha na América do Norte; Produção e Exportação; Production and Exportation; II Congresso Internacional da Conserva; O Mundo da Pesca e da Conserva; A Sardinha em Conserva; A acção de elementos físicos sobre os agentes da decomposição dos produtos; Que é a anchova da Escandinávia?; Esboço histórico da indústria de conservas dos produtos do mar norte americana; Matérias Primas; Pesca da Sardinha

A propaganda das nossas conservas de sardinha na América do Norte

QUANDO dizíamos no artigo do nosso último número que a recente baixa vertical de 5 dólares por caixa de conserva de sardinha sem pele e sem espinha era um exemplo frisante da desorganização do nosso comércio exportador e das suas consequências ruinosas, não podíamos supor que a descida se acentuaria ainda mais, a ponto de ter neste momento atingido 7 dólares (35 %) em relação ao preço do fim da última saíra.

Do outro lado do Atlântico os compradores, atônitos, perguntam se não é loucura o que aqui se está a passar. E é, de facto, loucura, e da pior, que varreu do cérebro e do espírito da nossa gente, como um pé de vento demoníaco, o raciocínio, o bom senso e o natural instinto de defesa.

Um golpe favorável da pesca que devia ser riqueza, logo é transformado em miséria nas ofertas das conservas para o estrangeiro, lançadas a preços sucessivamente mais baixos, como S. O. S. de naufragos a afundarem-se.

E isto, muitas vezes, só porque algumas caixas fabricadas não se vendem com a rapidez que muitos pretendem, parecendo, na sua ânsia de se desembaraçarem das existências, que têm armazenado nas suas fábricas em vez da preciosa sardinha, que vale ouro, a autêntica peste bubónica...

E, contudo, todos sabem que quanto mais baixo se oferece, mais o comprador se retrai, receoso de uma baixa ainda maior.

Os factos estão, pois, a provar dia a dia, e cada vez de uma maneira mais insistente, a necessidade urgente da criação de um organismo regulador da colocação da produção, cá dentro e lá fora. Mas, além da organização comercial que é indispensável, como julgamos ter demonstrado, para o êxito da propaganda, existe, no caso particular das conservas portuguesas, um outro factor que

se não for eliminado a tempo fará ruir num completo malogro a campanha para a expansão das nossas conservas no mercado americano.

Queremos referir-nos ao problema da abertura das latas embutidas e cravadas dos dois lados cuja solução é basililar para a conquista de um mercado como o dos Estados Unidos, embora, ao que parece, os nossos industriais lhe liguem pouca importância, convencidos de que as suas latas abrem sempre. Ora o facto mais do que averiguado por todos os que tenham que abrir uma lata de conservas portuguesa, é que esta, na generalidade, não abre ou abre mal.

Um técnico da Continental Can Company, a empresa mais importante de fabricação de lata vazia na América do Norte, a quem foram apresentadas algumas das nossas latas de conservas de sardinha para as abrir declarou, em virtude das dificuldades que teve para o conseguir, que «uma lata nestas condições tornaria dificilmente vendável no mercado americano qualquer produto por mais excelente que fosse».

Não há nenhuma dona de casa americana que, ao abrir uma lata de sardinhas a chave se lhe partiu, ou a tampa não rasgou pelo vincado ou foi necessário usar um corta latas ou um alicate e no fim de mil canseiras ficou com o peixe feito em migalhas e os dedos a escorrerem sangue, tenha a coragem de repetir novamente tão desagradável experiência. Ouvimos algumas declarar que acharam as sardinhas portuguesas excelentes quando as provaram, mas que em virtude das arrelias que tiveram com a abertura da lata, sempre que lhes ocorria incluí-las nas suas ementas, punham a ideia de parte.

Imaginemos agora esta impressão a circular em toda a América à medida que a nossa campanha de propaganda for avançando e podemos desde já calcular o tremendo desastre que isso representaria.

E já se pensou em que percentagem entrou, na estagnação da venda das nossas sardinhas, durante muitos anos, e na grande baixa no seu consumo, ultimamente, o factor abertura da lata?

Os nossos industriais sorrirão, incrédulos. As latas vendem-se... Mas por cada lata que se vende, quantas se terão deixado de vender por aquele motivo?

As arrelias que a abertura das nossas latas causam, têm sido comentadas em artigos de jornais, em desenhos humorísticos e em cenas cómicas no cinema.

Isto dará uma ideia da triste popularidade que se tem feito em volta das nossas conservas nos Estados Unidos.

Para os incrédulos que ainda tenham dúvidas, aqui transcrevemos uns passos do artigo que sob o título «O caso das vendas das sardinhas portuguesas nos Estados Unidos» o jornal «O Diário de Notícias», de New Bedford, publicou em 21 de Agosto último:

«Por um inquérito que levámos a efeito, aqui em New Bedford, entre consumidores de sardinhas portuguesas — e outros que já o foram mas que o não são actualmente, pelas razões que iremos expor — ficámos sabendo que cem por cento das respostas condiziam com a nossa própria observação pessoal, pois também nos incluímos entre os apreciadores do saboroso pitéu.

Ao interrogarmos, numa mercearia local, uma senhora que levou duas latas de atum japonês, sobre qual o motivo por que não comprava sardinhas portuguesas, a resposta veio fácil e rápida — «Não levo porque não quero cortar os dedos ao abrir a lata».

A mesma senhora teve ainda apreciações depreciativas para os industriais de sardinha portuguesa que por razões óbvias não publicamos.

«Agora é um operário que depõe no nosso inquérito, porque, como é sabido, o lanche do operário americano é constituído por sanduiches, em que poderia ser vastamente incluída a sardinha portuguesa.

— ...«Jurei uma vez para sempre não mais comprar sardinhas portuguesas, porque um dia fiquei sem jantar por não poder abrir a lata. A folha é tão forte, que nem o diabo a pode abrir. À primeira volta a chave de arame partiu, e tive que deitar a lata fora, arreliado por ter ficado sem comer».

«Entre o próprio pessoal da Redacção, ouvimos histórias de métodos engenhosos empregados para extrair a saborosa sardinha, todos tendo como objectivo não cortarem os dedos. Entre essas revelações viemos a saber que o nosso director, quando deseja comer uma lata de sardinhas, vai para a cave da casa, faz primeiro um furo na lata, levanta-lhe uma ponta, pega numa turquês e puxa até rasgar uma abertura suficiente para tirar a sardinha.

«Aqui fica portanto exposto com depoimento verdadeiros uma das principais razões por que as sardinhas portuguesas não têm venda nos Estados Unidos.

«Quem conhece a vida na América, onde a compe-

tição em qualilade e em facilidades de serviço é enorme, é um absurdo tentar vender um produto que por dificuldades no abrir do invólucro, qualquer senhora tenha quase repugnância e medo de lhe tocar. Que na América se vendem poucas sardinhas de conserva portuguesas, sabemos todos muito bem, e as que se vendem, vendem-se sem reclamo algum.

Aliviadas, porém, do grande trambolho que constitui o caso do envólucro que as condiciona, e que é a nosso ver a principal razão por que têm um reduzido consumo nos Estados Unidos, as sardinhas portuguesas encontrariam um razoável mercado neste país, se os exportadores tivessem mais em conta a sua propaganda. Mas, está claro, a propaganda, deveria ser feita depois, e só depois de ser resolvido satisfatoriamente o fundamental problema da sua apresentação.»

Julgamos que o que fica dito, com a autoridade de quem vive no próprio país e ouviu as opiniões dos próprios consumidores, será suficiente para fazer acreditar os mais renitentes. Há uma dúzia de anos que fazemos estas mesmas afirmações, em relatórios oficiais e em artigos vários. Achamos que é nosso dever denunciar, mais uma vez, a gravidade do problema aos principais interessados, os industriais e comerciantes exportadores, porque deles depende, em última análise, pela forma como colaborar neste empreendimento, que a propaganda das nossas conservas de sardinhas em E. U. A. seja um belo êxito ou um retumbante fracasso.



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}

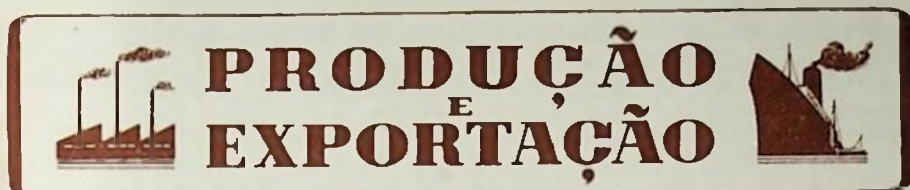
packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR



Situação no mês de Outubro

PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Outubro foi de 7.478.475 quilos (398.278 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 6.959.070 quilos (364.897 caixas); carapau, 13.458 quilos (700 caixas); cavala, 194.665 quilos (7.410 caixas); atum e similares, 46.072 quilos (2.804 caixas); filetes de anchova, 198.661 quilos (18.473 caixas) e outras espécies, 66.549 quilos (3.994 caixas).

Matosinhos foi o primeiro centro produtor com 2.728.226 quilos (36,4 %), Portimão o segundo, com 1.470.935 quilos (19,6 %) e Setúbal o terceiro com 1.267.305 quilos (16,9 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de Sardinha (2.662.405 quilos); Olhão, de carapau (6.424 quilos), de cavala (144.919 quilos) e de filetes de anchova (67.318 quilos); Lisboa, de atum e similares (37.704 quilos) e Setúbal de outras espécies (34.667 quilos).

A produção em Outubro foi superior à de Setembro em 192.931 caixas e à de Outubro do ano passado em 14.648 caixas.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura em Outubro foi de 330.757 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 220.040 quilos; biqueirão, 77.068 quilos; cavala, 29.740 quilos; carapau, 1.550 quilos; atum, 60 quilos e outras espécies, 2.299 quilos.

Matosinhos fabricou 107.095 quilos de sardinha, 17.892 de biqueirão, 3.530 de cavala, 1.550 de carapau e 2.299 de outras espécies; Peniche,

1.584 quilos de sardinha, Lisboa, 26.909 quilos de sardinha e 60 de atum; Lagos, 10.800 quilos de sardinha e 25.050 de cavala; Portimão, 12.140 quilos de sardinha e 910 de cavala; Olhão, 55.130 quilos de sardinha, 26.824 de biqueirão e 250 de cavala; V. R. Santo António, 6.382 quilos de sardinha e 32.352 de biqueirão.

Produziram-se neste mês menos 168.509 quilos do que em Setembro e menos 187.142 quilos do que em Outubro de 1950.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou molhos

A exportação de conservas em azeite ou molhos, em Outubro, foi de 2.543.174 quilos (143.171 caixas) no valor de 49.949.584\$50, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 1.433.366 quilos (76.821 caixas) no valor de 25.657.251\$40; carapau, 38.680 quilos (2.024 caixas) no valor de 491.236\$00; cavala, 563.897 quilos (20.337 caixas) no valor de 8.909.572\$60; atum e similares, 228.720 quilos (8.278 caixas) no valor de 5.992.464\$00; filetes de anchova, 229.130 quilos (32.312 caixas) no valor de 7.733.137\$50; lulas e choccos, 43.349 quilos (2.717 caixas) no valor de 997.027\$00 e outras espécies, 6.032 quilos (682 caixas) no valor de 168.896\$00.

Matosinhos é o primeiro centro exportador com 839.707 quilos (47.427 caixas) ou 33 %; Olhão, o segundo, com 615.963 quilos (33.164 caixas) ou 24,2 % e V. R. Sto. António o terceiro, com 338.337 quilos (20.199 caixas) ou 13,3 %.

Exportaram-se neste mês mais 799.279 quilos do que no anterior e menos 2.244.921 quilos do que em Outubro do ano passado.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura em Outubro foi de 168.354 quilos no valor de 1.135.016\$50, compreendendo 164.081 quilos de sardinha, 3.058 quilos de atum, 140 quilos de cavala e 1.075 quilos de outras espécies.

Exportaram-se mais 82.559 quilos do que em Setembro e menos 50.541 quilos do que em Outubro de 1950.

Congelados

A exportação de congelados foi de 100.507 quilos no valor de 1.318.712\$00 nas seguintes espécies: Polvo, 44.069 quilos; sardinha, 35.742 quilos; lulas, 12.721 quilos; carapau, 4.081 quilos; pescada, 1.292 quilos; salmonete, 1.057 quilos; pescadinha, 635 quilos; enguia, 440 quilos; linguado, 280 quilos; peixe espada, 110 quilos e diversos, 80 quilos.

Exportaram-se, mais 54.820 quilos do que em Setembro último e mais 86.007 do que em Outubro do ano passado.

Os E. U. A. foram o principal importador com 60.825 quilos.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores, foram: Itália, com 859.079 quilos (33,7 %); E. U. A. com 360.637 quilos (14,1 %) e Bélgica, com 289.062 quilos (11,3 %).

Em relação às espécies, a Bélgica foi o maior comprador de sardinha (209.422 quilos); a África Equat. Francesa, de carapau (11.400 quilos); a Itália, de cavala (467.627 quilos) e de atum e similares (180.902 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (190.056 quilos); Cuba, de lulas e choccos (26.352 quilos) e a Alemanha, de outras espécies (3.390 quilos).

Salmoura

O principal importador foi a Itália, com 125.328 quilos.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	2.662.405	114	1.324	759	38.479	25.145	2.728.226
Peniche	82.632	-	57	-	-	-	82.689
Lisboa	93.471	-	285	37.704	2.122	3.589	137.171
Setúbal	1.210.950	1.710	4.894	653	14.431	34.667	1.267.305
Lagos	289.321	3.386	3.710	-	9.646	1.539	307.602
Portimão	1.449.193	1.824	14.833	-	5.085	-	1.470.935
Olhão	948.071	6.424	144.919	6.936	67.318	1.609	1.175.297
V. R. de Santo António ...	223.027	-	24.043	-	61.580	-	309.250
Quilos	6.959.070	13.458	194.665	46.072	198.661	66.549	7.478.475
Caixas	364.897	700	7.410	2.804	18.473	3.004	398.278

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Outubro de 1951
October Canned Fish Export (By Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	57.039	-	-	-	1.552	57.039
Matosinhos	770.077	21.096	11.882	9.426	24.129	354	2.743	47.427	839.707
Lisboa	100.256	1.273	22.733	29.219	10.470	6.689	3.289	9.620	173.929
Setúbal	108.702	1.235	6.530	10.736	21.582	35.926	-	11.029	184.711
Lagos	17.845	5.700	-	-	11.126	-	-	3.657	34.671
Portimão	178.189	4.626	99.277	-	16.725	-	-	16.603	298.817
Olhão	220.946	4.750	263.890	48.155	77.842	380	-	33.164	615.963
V. R. Santo António.	37.351	-	159.585	74.145	67.256	-	-	20.119	338.337
	1.433.366	38.680	563.897	228.720	229.130	43.349	6.032	143.171	2.543.174

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of October

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of October was of 7.478.475 kilos (398.278 cases), distributed for the following kinds: Sardines, 6.959.070 kilos (364.897 cases); Chinchards, 13.458 kilos (700 cases); Mackerel, 194.665 kilos (7.410 cases); Tunny and the like, 46.072 kilos (2.804 cases); Filets of Anchovies, 198.661 kilos (13.473 cases); and other kinds, 66.549 kilos (3.994 cases).

Matosinhos was the first packing center with 2.728.226 kilos (36,4%), followed by Portimão with 1.470.935 kilos (19,6 %) and Setubal in third place with 1.267.305 kilos (16,9 %).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packing center of Sardines (2.662.405 kilos); Olhão of Chinchards (6.424 kilos), of Mackerel (144.919 kilos) and of Filets of Anchovies (67.318 kilos); Lisbon of Tunny and the like (37.704 kilos), and Setubal of other kinds (34.667 kilos).

As compared to the production in September, this production was higher by 192.931 cases, and by 14.648 cases to the one of October of last year.

Brine

The production of preserves in brine during the month of October was of 330.757 kilos, distributed for the following kinds: Sardines, 220.040 kilos; Biqueirão, 77.068 kilos; Mackerel, 29.740 kilos; Chinchards, 1.550 kilos; Tunny, 60 kilos, and other kinds, 2.299 kilos.

Matosinhos packed 107.095 kilos of Sardines, 17.892 kilos of Biqueirão, 3.530 kilos of Mackerel, 1.550 kilos of Chinchards and 2.299 of other

kinds; Peniche, 1.584 kilos of Sardines; Lisbon, 26.909 kilos of Sardines and 60 kilos of Tunny; Lagos, 10.800 kilos of Sardines and 25.050 kilos of Mackerel; Portimão, 12.140 kilos of Sardines and 910 kilos of Mackerel; Olhão, 55.130 kilos of Sardines, 26.824 kilos of Biqueirão and 250 kilos of Mackerel; V. R. de Sto. António, 6.328 kilos of Sardines and 32.352 kilos of Biqueirão.

There were packed 168.509 kilos less than in September and 187.142 kilo less than in October of 1950.

EXPORT By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the month of October, was of 2.543.174 kilos (143.171 cases) amounting to 49.949.584\$50, distributed for the following kinds: Sardines, 1.433.366 kilos (76.821 cases) amounting to 25.657.251\$40; Chinchards, 38.680 kilos (2.024 cases) amounting to 491.236\$00; Mackerel, 563.897 kilos (20.337 cases) amounting to 8.909.572\$00; Tunny and the like, 228.720 kilos (8.278 cases) amounting to 5.992.464\$00; Filets of Anchovies, 229.130 kilos (32.312 cases) amounting to 7.733.137\$50; Calamaries and Cuttlefish, 43.349 kilos (2.717 cases) amounting to 997.027\$00, and other kinds, 6.032 kilos (682 cases) amounting to 168.896\$00.

Matosinhos is the main exporting center with 839.707 kilos (47.427 cases) or 33 %; Olhão takes the second place with 615.963 kilos (33.164 cases) or 24,2 %, and V. R. de Sto. António the third, with 338.337 kilos (20.119 cases) or 13,3 %.

During this month there were exported 799.279 kilos more than last month and 2.244.921 less than in October of last year.

Brine

The export of preserves in brine during the month of October was of 168.354 kilos amounting to 1.135.016\$50, which comprehend 164.081 kilos of Sardines, 3.058 kilos of Tunny, 140 kilos of Mackerel and 1.075 kilos of other kinds.

There were exported 82.559 kilos more than in September, and 50.541 kilos less than in October of last year.

Frozen

The export of Frozen was of 100.507 kilos amounting to 1.318.712\$00 for the following kinds: Pulp, 44.069 kilos; Sardines, 35.742 kilos; Calamaries, 12.721 kilos; Chinchards, 4.081 kilos; Whitting, 1.292 kilos; Salmonete, 1.057 kilos; Little Whitting, 635 kilos; Eels, 440 kilos; Sole, 280 kilos; sword fish 110 kilos, and other kinds, 80 kilos.

There were exported 54.820 kilos more than in September, and 86.007 kilos more than in October of last year.

The U. S. A. were the main importing country with 60.825 kilos.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Italy, with 859.079 kilos (33,7 %); the U. S. A., with 360.637 kilos (14,1 %), and Belgium, in third place, with 289.062 kilos (11,3 %).

As regards kinds, Belgium was the greatest buyer for Sardines (209.422 kilos); French Africa, for Chinchards (11.400 kilos); Italy, for Mackerel (467.627 kilos) and for Tunny and the like (180.902 kilos); the U. S. A. for Filets of Anchovies (190.056 kilos), Cuba, for Calamaries and Cuttlefish (26.352 kilos), and Germany, for other kinds (3.390 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 125.328 kilos.

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

October Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Ojent. Brit.	2.850	380	-	-	-	-	-	3.230
África Equat. Fr.	15.010	11.400	-	-	-	-	-	26.410
África Merid. Brit.	2.350	-	-	-	523	-	-	2.873
África Ocíd. Brit.	71.963	8.930	2.850	-	-	-	-	83.743
África Orient. Ital.	38.000	-	-	-	-	-	-	38.000
Alemanha	18.049	-	4.750	-	-	-	-	22.799
Angola	24.472	1.406	76	1.380	128	624	3.390	31.476
Austrália	285	-	-	274	1.000	-	-	1.559
Austria	3.040	-	-	-	-	-	-	3.040
Bélgica	209.422	-	69.489	6.816	3.335	-	-	289.062
Bolívia	3.254	-	-	-	-	-	-	3.254
Brasil	189.746	-	-	15.098	3.667	-	-	208.511
Cabo Verde	19	95	-	-	-	-	-	114
Canadá	90	-	-	-	1.855	-	-	1.945
Chile	1.415	-	-	19	190	380	-	2.004
Chipre	7.144	-	380	-	1.371	-	-	8.895
Congo Belga	24.813	3.800	418	2.782	1.757	-	126	33.666
Col. Brit. A. C. e Sul ..	1.102	-	-	95	-	-	-	1.197
Costa Rica	2.750	-	-	-	12	129	-	2.891
Cuba	33.251	-	-	311	238	26.352	-	60.152
Curaçau	675	-	-	-	114	-	-	789
Dinamarca	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Egipto	22.838	-	-	-	1.550	-	-	24.388
Equador	760	-	-	-	-	-	-	760
E. U. da América	163.641	-	1.900	-	190.056	2.775	2.265	360.637
França	169.747	-	-	-	-	-	-	169.747
Grécia	2.527	-	-	-	-	-	-	2.527
Guiné	2.232	560	76	377	-	-	-	3.245
Haiti	836	-	-	-	-	-	-	836
Holanda	13.734	-	-	-	-	-	-	13.734
Índia Inglesa	1.855	-	-	142	-	-	-	1.997
Inglaterra	-	-	-	7.096	-	-	-	7.096
Irlanda	950	-	-	-	-	-	-	950
Itália	203.325	2.400	467.627	180.902	4.825	-	-	859.079
Libéria	475	-	-	-	-	-	-	475
Macau	-	-	-	114	-	-	-	114
Maláia Brit.	475	-	-	-	-	-	-	475
México	39.593	-	-	753	5.077	7.390	-	52.813
Moçambique	28.171	4.078	570	2.602	1.613	19	158	38.111
Nova Zelândia	975	-	-	-	-	-	-	975
Palestina	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
Panamá	1.094	-	-	-	95	-	-	1.189
Perú	8.202	-	-	-	-	-	-	8.202
Síria	12.350	-	-	-	761	-	-	13.111
S. Salvador	360	-	-	-	190	-	-	550
S. Tomé e Príncipe	938	38	-	620	-	-	84	1.680
Sudão Anglo Egipto	266	-	-	57	19	19	-	361
Suécia	45.740	-	-	-	-	-	-	45.740
Suíça	46.884	-	14.658	3.357	7.449	-	-	72.348
Tanganica	950	-	-	-	-	-	-	950
Territ. E. U. A. na América Central ..	3.885	-	-	-	428	5.568	-	9.881
Toço Camarão Fr.	1.349	4.693	-	-	-	-	-	6.042
Uruguai	950	-	-	-	-	-	-	950
Venezuela	660	-	-	5.621	2.850	93	-	9.224
Forn. à Navegação ..	304	-	1.103	304	27	-	9	1.747
Quilos <i>Kilos</i>	1.433.366	38.680	563.897	228.720	229.130	43.349	6.032	2.543.174
Caixas <i>Cases</i>	76.821	2.024	20.337	8.278	32.312	2.717	682	143.171
Valores <i>Values</i>	25.657.251\$40	491.236\$00	8.909.572\$60	5.992.464\$00	7.733.137\$50	997.027\$00	168.896\$00	49.949.584\$50

(a) — Sardinha normal (plain) 7.113 quilos — s/espinha (boneless) 5.112 quilos — s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 151.416 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM OUTUBRO (AVERAGE FOB PRICES IN OCTOBER): *Conservas em molhos*. (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 344\$00; sardinha em óleo, 336\$50; cavala em azeite, 300\$20; (base) 1/10 filetes de anchovas 820\$60; (base quilo); atum em azeite, 26\$20; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 6\$50; cavala, 8\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$50; polvo, 12\$40; lulas e chocos, 12\$00.

II CONGRESSO INTERNACIONAL DA CONSERVA

Realizou-se em Paris, no passado mês de Outubro, o II Congresso Internacional da Conserva. A segunda Guerra Mundial é de atribuir a responsabilidade de tão grande intervalo entre os dois Congressos — 14 anos. Do primeiro saiu, como resolução unânime, o Comité International Permanent de la Conserve (C. I. P. C.), organismo destinado a agente de ligação entre os industriais de conservas dos diferentes países e a empregar a sua actividade nos domínios científico, técnico e económico com o fim de desenvolver ao máximo o consumo das conservas.

Apesar do interregno forçado provocado pela Guerra, o C. I. P. C. ocupou-se, entre outros, de assuntos importantes, como a bacteriologia e a digestibilidade das conservas, métodos de análise aplicados ao exame e ao «controle» das mesmas, e métodos de marcação das latas, normalização de formatos e inscrições que devem figurar nos recipientes.

Ora foi para divulgar os resultados dos seus trabalhos, precisar no-



Grupo de congressistas portugueses com o Sr. R. V. Manaut, Presidente do C. I. P. C.

vos problemas que se apresentam e definir a acção a desenvolver no futuro, que o C. I. P. C. promoveu este Congresso que se desenvolveu num

quadro simples mas de eficiente labor, tendo sido apresentados trabalhos de real interesse.

Citaremos entre outros, o do Prof. A. G. Van Veen, da Divisão de Nutrição da F. A. O., «A conservação dos alimentos e a nutrição do mundo»; «A digestibilidade comparada de certos alimentos frescos e em conservas», do Prof. M. Fontaine e Mme. Cannepin, que concluem que para os alimentos considerados (carne de vaca e porco, sardinha, atum, ervilha e feijão) o consumo em conserva provoca um aumento mais ou menos acentuado da velocidade da digestibilidade dos elementos proteicos.

Além dos relatórios gerais sobre conservas de peixe, de carne, de fruta, e de legumes, apresentados respectivamente pelos congressistas M. Jul, da Divisão de Pescas da F. A. O., Van der Stem, W. Adam, e Durrocher, foram apreciados 17 relatórios acerca dos progressos técnicos realizados pelas indústrias de conservas alimentares dos diferentes paí-



Mesa de honra da sessão inaugural do Congresso, vindo-se da esquerda para a direita os srs.: Comandante Daniel Duarte Silva, Vice-Presidente do C. I. P. C.; Director Geral do Ministério da Agricultura e representante do Governo francês; R. V. Manaut, Presidente do C. I. P. C.; J. Materne, Vice-Presidente do C. I. P. C. e Henry Chefjel, Presidente da Comissão Científica

(Continua na pág. 20)

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

100, Rua Aurea, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

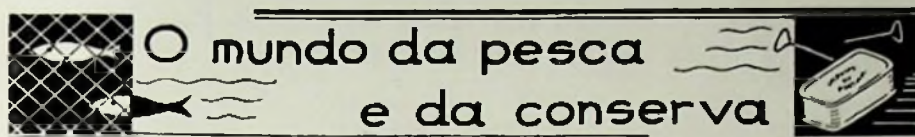
NAS MARCAS REGISTRADAS

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

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO



O mundo da pesca e da conserva

Crise da pesca no Maine

As indústrias da pesca e da conserva no Maine estão atravessando um período de grande escassez de arenque que obrigou já muitas fábricas a suspenderem a sua laboração. O arenque, num tamanho muito pequeno, abaixo das dimensões regulamentares, foi pescado em grande abundância nos anos de 1949 e 1950, tendo sido uma grande parte utilizado pelas fábricas de conservas cuja safra vai de Abril a 15 de Dezembro. Na primavera deste ano, ao contrário do que é normal, o arenque não apereceu nas costas do Maine, o que se atribui à pesca intensiva do peixe pequeno naqueles anos de 1949 e 1950.

A indústria de conservas de arenque do Maine que foi iniciada há cerca de 75 anos, possui actualmente 47 fábricas e a sua produção normal é de cerca de 3 milhões de caixas, mas já tem atingido em anos bons cerca de 4 milhões de caixas.

Lá como cá

A pesca da sardinha em França é este ano deficitária, como no nosso País e em Marrocos, criando um certo mal estar e confusão na indústria de conservas. O sr. F. Y. le Bihan, comentando o facto na revista «La Revue de la Conserve», insurgem-se contra a desorganização que lavra entre os industriais quanto aos preços de compra de peixe e da venda das conservas.

Diz ele: «Não ajuntemos às nossas dificuldades outras ruínas. Cada um de nós já teve a sua parte. É necessário começar por pôr um pouco de ordem na nossa casa, entre os Conserveiros, porque é inadmissível ver praticar na compra do peixe, quer se trate de cavala, sardinha ou atum, preços superiores aos que se deviam fazer para se poder vender o produto acabado em bases que permitam uma justa remuneração da

intervenção do industrial conserveiro.

Não ignoro que esta política tem por fim, da parte de alguns, tentar aniquilar aqueles dos seus confrades que não podem segui-los nesta via sem comprometer o equilíbrio do seu negócio. Uma tal prática foi já empregada por várias vezes, antes da guerra, sem grande sucesso. Poucas firmas desapareceram, criaram-se novas e a desordem dos preços continuou a reinar no mercado. Agirem agora alguns de novo no mesmo sentido, num momento em que a conserva de peixe atinge em França preços que a tornam impopular, é um verdadeiro crime contra a nossa indústria. Não seria conveniente aplicar a estes uma sanção severa quando eles exageram na compra do peixe sob pretexto de que têm, dizem eles, uma venda fácil para as suas conservas?».

E o articulista saúda, como uma esperança, a criação da Bolsa de Comércio em Quimper que espera venha a implantar a almejada ordem nos preços das transacções.

Conservas de peixe na Venezuela

Se bem que nas águas da Venezuela se encontrem pelo menos três espécies de peixe tipo arenque de tamanho reduzido, somente uma, a «Clupaneden ou Sardinella pseudo-hispanicus», chamada localmente «sardinha» ou arenque, goza de importância comercial. Esta «sardinha» considera-se suficientemente diferente para se lhe dar uma reclassificação especial em uma espécie ou subespécie independente.

Em 1949 existiam 6 fábricas de conserva com uma capacidade de produção que varia entre 300 e 750 caixas por dia. Nalguns anos a safra prolonga-se de 200 a 300 dias de laboração.

A maquinaria destas fábricas é, em geral, do mais moderno que há, comprada nos E. U. A.

Há uma grande variedade de fabricos dos quais os que mais frequentemente se utilizam para a sardinha, são: natural (em água); em azeite (oliveira ou cacahuete); em tomate; «picante» (várias combinações de vinagre, cebola e azeite); «escabeche» (assada e com diversos condimentos); «estofada» (com vegetais e outros sazoados).

Além da «sardinha», as fábricas de conserva preparam também pequenas quantidades de anchova, cavala e bonito. A «sardinha» encontra-se em grande abundância numa área triangular da qual a linha imaginária que une Cumana e Campano forma a base e Porlamar (Ilha de Margarita) o vértice.

As 6 fábricas de conservas estão instaladas na costa sul do Golfo de Cariaco.

A indústria de conservas norueguesas

A safra do brisling (sprat) pode considerar-se terminada com uma produção de cerca de 413.000 caixas, o dobro da do ano passado que foi de 207.000 caixas, todas fabricadas em azeite. A média normal, anualmente, da produção do brisling é de 500.000 caixas. A produção do sild (arenque pequeno) fumado, continua, tendo atingido 456.000 caixas em meados de Agosto, superior à de igual período de 1950 que foi de 300.600 caixas.

Durante o primeiro semestre de 1951 a Noruega exportou 16.855 ton. de conservas de peixe no valor de 61,4 milhões de coroas, enquanto que no mesmo período de 1950 exportou 19.362 ton. no valor de 68,1 milhões de coroas. Os E. U. A. continuam a ser o primeiro comprador destas conservas de que importaram neste primeiro semestre 20 milhões de coroas.

AVISO

Informamos os nossos leitores que mudámos, provisoriamente, a nossa Redacção e Administração para a Avenida Guerra Junqueiro, 20, 5.º, Dto.

Não andaremos muito longe da verdade afirmando que na sardinha em conserva se encontram, pelo menos, as seguintes vitaminas: **A, D, B₁, B₂, B₆, B₁₂, C, K₂, PP**. E que os limites do teor por 100 g de sardinhas, são os seguintes:

Vitamina A

Sardinha total, fresca

> 200 U. I. Valor médio 800 U. I.
< 1200 U. I.

Sardinha em conserva

> 800 U. I. Valor médio 2500 U. I.
< 5600 U. I.

Vitamina D (D₂)

Sardinha total, fresca

Valor médio 10000 U. I.

Sardinha em conserva

Valor médio 48000 U. I.

Estudando a variação destas duas vitaminas com a idade da conserva conclui-se que pela acção protectora do azeite o seu teor não se altera sensivelmente.

Encontramos um vitaminologista a atribuir à sardinha fresca 100 U. I. de vitamina B₆; um outro atribui-lhe 600 U. I. de B₁₂.

Em Setembro de 1950 achámos, no Laboratório do I. P. C. P., para a sardinha em conserva, 500 γ de vitamina K₂ — vitamina que tem para nós especial interesse na bromatologia deste peixe («*Sardina pilchardus*»).

Ensaíamos actualmente técnicas cromatográficas no sentido de separar as vitaminas com relativa facilidade, sobretudo empregando alumina com cinco actividades diferentes.

Sobretudo sobre a composição química global deste peixe apareceram, recentemente, dois trabalhos que contêm elementos informativos muito interessantes. O primeiro intitula-se: *El Pescado como primera materia para la industria* e é da autoria do nosso distinto amigo, o Prof. Ignácio Ribas, da Universidade de Santiago de Compostela.

O segundo é subordinado ao título *Contribuições para o estudo químico de peixes da costa portuguesa* e é subscrito pelo ilustre Prof. Andrade de Gouveia, da Universidade de Coimbra, e pelo Dr. Alfredo Gouveia (*Revista da Faculdade de Ciência*, vol. XIX, Coimbra, 1950).

Para a sardinha do Cantábrico, Puyal e Torres dá, em média, a seguinte composição:

19,2 % de proteínas
6,2 % de gordura
72,9 % de água
1,3 % de cinzas
23,4.10.⁻³⁰ % de cálcio
320,1.10.⁻³⁰ % de potássio
com o coeficiente energético 133.

O Instituto Nacional de Higiene de Madrid numa

A SARDINHA

pele Prof. Pe

análise do conteúdo duma lata de sardinhas que pesava 158,99 g achou a seguinte composição:

29,22 g de proteínas
61,44 g de gordura
61,07 g de água
7,25 g de cinzas

Cereso e Heras em numerosas análises de sardinhas acham percentagens de gordura que vão de 0,93 % a 27,36 % (passando os coeficientes caloríficos de 94 a 315), variando a água em sentido contrário. Os altos valores registados têm sido causa de apreciações estranhas erróneas sobre o óleo de cobertura (*Handbuch der Lebensmittel Chemie*).

É muito importante conhecer a composição química da sardinha em todas as épocas do ano, trabalho já enfrentado em Portugal pelo Prof. Lepierre. E ocorre perguntar se, num futuro próximo, a indústria das conservas não deverá aproveitar as sardinhas magras (pelo seu ciclo sexual) para fabrico de alimento destinado aos velhos, dispépticos, convalescentes, para os quais estão aconselhados alimentos ricos em água e pobres em gordura.

Os professores de Coimbra atrás citados verificaram também que, de Abril a Outubro ou Setembro, aumenta a gordura da sardinha — nos meses de inverno (Janeiro a Abril) chegando a gordura da sardinha a ser inferior à do carapau.

O insaponificável é essencialmente constituído por esteróides, com quantidades apreciáveis de carotenoides, vitamina A, etc. É da ordem de 0,425 %. Dissolvido em álcool etílico absoluto os carotenoides revelam-se pela

absorção selectiva em 450 m μ ; a vitamina A pela inflexão em 325 m μ . Para os primeiros, adoptando para valor da extinção,

$$E_{cm}^{1\%} 450 \text{ m}\mu = 2500$$

vem, para a sardinha,

em Julho $E_{cm}^{1\%} 450 \text{ m}\mu = 0,0011$ seja $0,044 \text{ mg}/100g$

em Abril $0,132 \text{ mg}/100g$

EM CONSERVA

reira Forjaz

A determinação da vitamina A é afectada da sobreposição da absorção destes carotenoides que, em 450 m μ -460 m μ , é cerca de 6,5 vezes a absorção destas substâncias em 325 m μ .

Os professores de Coimbra, atribuindo à sardinha de Dezembro

$$E_{cm}^{1\%} 325 \text{ m}\mu = 0,0019 = 0,12 \text{ mg}/100g = 307 \text{ U. I.}/100g$$

e à de Outubro 577 U. I./100 g.

supõem que a correcção dos carotenoides não deve reduzir estes valores a metade.

Estudando os teores de vitamina A e D nas cabeças e vísceras da sardinha concluem que estas, convenientemente tratadas, devem ser encorporadas nas rações de gados e aves. Notemos que para a vitamina C a técnica usada em Coimbra é a seguinte:

15-20 g de tecidos são extraídos com 100 cm³ de ácido tricloro-acético a 3 % em homogeneizador rotativo. Filtra-se, neutraliza-se o filtrado com pequeno excesso de carbonato de cálcio, adicionam-se 2 g de acetato de mercúrio, agita-se, separam-se as proteínas precipitadas.

O filtrado é saturado imediatamente com ácido sulfídrico, o precipitado de sulfureto mercúrio separado por filtração à trompa e a solução saturada novamente com ácido sulfídrico, rolhado, deixada às escuras durante 24 horas. Remove-se o ácido em corrente de anidrido carbónico até não dar reacção com papel de acetato de chumbo e faz-se o doseamento com soluto titulado de 2,6-diclorofenolindofenol, sobre 10 cm³ da solução acidulada com igual volume de ácido tricloro-acético a 3 %.

De Agosto a Fevereiro acharam, na sardinha, valores compreendidos entre 0,525 mg/100g e 5,510 mg/100g (primeiro valor referente a carne, o último a vísceras).

O Prof. Ignácio Ribas na obra já citada faz também referência ao aproveitamento dos desperdícios da sardinha para fabrico de farinha de peixe, óleo (e sua hidrogenação), lubrificantes e tinta, emulsionados, sulfuração, estearina, cola, concentrados vitamínicos, guano e adubos, curtimenta, fabrico de pérolas artificiais, albumina, lã, protamina e ácidos nucleicos.

Uma sardinha que pesava 116 g depois de limpa ficava reduzida a 70 g aproveitando-se como alimento 60,3 % e sendo o desperdício representado por 39,7 % (em Madrid)!

Conclui que o peixe deve ser vendido limpo e todos os desperdícios aproveitados.



ALIANÇA EXPORTADORA, L.^{DA}

LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH



SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

CA2.

A A C Ç Ã O

de elementos físicos sobre os agentes da decomposição dos produtos

pelos Dr. José Freixo

A destruição das matérias orgânicas faz-se pelos processos de fermentação e da podridão ou putrefacção.

Durante muito tempo, houve dúvidas no emprego do termo fermentação.

Assim, antigamente o referido termo era usado como sinónimo de decomposição, chamando-se fermentação a qualquer ataque sobre os hidratos de carbono ou compostos azotados.

Actualmente, a fermentação é tida apenas pelo ataque bacteriano sobre os hidratos de carbono, reservando-se o termo de putrefacção para a decomposição das matérias azotadas.

Os açúcares são fermentados com a produção de alcoois, dando as gorduras glicerina e o ácido gordo correspondente.

São três as causas essenciais da fermentação e decomposição das substâncias alimentícias: água, calor e ar.

Com efeito, um alimento abandonado a si próprio não se decompõe sem que exista alguma ou concorram todas as referidas causas. Só nestas circunstâncias se produz o desenvolvimento dos pequenos seres chamados bactérias ou micróbios que o uso do microscópio pôde evidenciar.

São inúmeras as reacções químicas que se efectuam num pedaço de peixe ou de carne em via de putrefacção.

Há, com efeito, uma decomposição dos protidos em corpos mais simples com desprendimento de gases de cheiro desagradável.

Um dos produtos finais da decomposição é um composto da série aromática chamado indol.

Muitas proteínas, são atacadas com

inteira liquefacção. É o caso da putrefacção hidrolítica, caracterizada pela moleza dos músculos, cheiro fétido e reacção alcalina.

O exame microscópico da matéria viscosa e de cor acizentada que cobre nessas condições a superfície do produto, mostra pequenas fibras musculares, desorganizadas, servindo de substracto e de meio de cultura a bactérias diversas.

As pesquisas bacteriológicas, têm explicado a hidrólise produzida que se deve a micróbios proteolíticos, staphylococcus em particular, que, graças à secreção de um enzima proteolítico, atacam as substâncias proteicas à maneira de um fermento pancreático dos seres superiores.

O cheiro pútrido, deve-se, principalmente ao desprendimento de gás sulfídrico, metil-mercaptan, ácido butírico e amónia.

A condição capital para a decomposição das substâncias orgânicas falta quando se procede à dessecação das substâncias em questão, pois, a humidade é um elemento essencial para a proliferação das bactérias e há muitas delas que vivem na água e nela se multiplicam.

Na realidade, é um facto de constatação vulgar que a dessecação impede a putrefacção.

Assim, desde a mais alta antiguidade que se recorre a este processo para conservar os alimentos.

O calor, é o mais importante dos agentes físicos que podem actuar sobre as bactérias, e, neste capítulo, as bactérias apresentam segundo as espécies comportamento de modo bastante diferente. Todas elas têm uma temperatura óptima e um mínimo de desenvolvimento.

Geralmente, o desenvolvimento pode ainda efectuar-se dentro dum

largo limite abaixo e acima da temperatura óptima.

No que respeita às espécies patogénicas para o homem e animais apresentam as mesmas pequena variação quanto à temperatura óptima que está sempre em volta de 37 graus C.

As que se encontram no solo e no ar dão-se melhor entre 20 a 25 graus, havendo umas que se desenvolvem e proliferam a baixas temperaturas e outras a temperaturas elevadas.

Tomando por base o óptimo de temperatura a que as bactérias se desenvolvem é conhecida a seguinte classificação.

Bacterias	Temp. min.	Óptima	Temp. máx.
Psicrófilas ...	0°	15°	30°
Mesófilas	15°	37°	45°
Termófilas ...	45°	55°	70°

Pelo que respeita à acção das altas temperaturas, sabe-se, que, nelas as bactérias esporoladas vegetam melhor que as outras.

Com efeito, é conhecido que as formas não esporoladas comuns morrem às temperaturas de 60° a 76° C., de acordo com o tempo de exposição.

O mesmo não sucede com as formas esporoladas. Assim, Cambier verificou espécies resistentes ao calor seco durante meia hora, a 180° e mesmo a 200°. Nós próprio, tivemos já ênsejo de verificar nos estudos realizados na Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau que a forma esporolada do «rouge», «Bacillus ruber», um dos autores da alteração vermelha, resiste perfeitamente a temperaturas de 80°, durante uma hora, e que a sua destruição se dá apenas passada meia hora à temperatura de 100° C.

Grande parte das trocas e alterações que as bactérias provocam nos meios, são devidas à presença de certas substâncias coloidais, sem composição química conhecida, que elas segregam, chamadas enzimas.

Estes, agem como catalizadores e são específicos, exercendo também a sua actividade dentro dum míni-

mo, um óptimo e um máximo de temperatura.

Assim, acima de 70° são destruídas e a 0° não têm geralmente acção.

A temperatura exerce também influência sobre a composição química das bactérias.

É sabido que as bactérias são em geral formadas de carbono, hidrogénio, oxigénio e azoto, entrando em menores quantidades compostos minerais de potássio, cálcio, sódio, ferro, magnésio, fósforo, enxofre e silício. A água entra na proporção de 70 a 85 %, sendo os hidratos de carbono, proteínas e derivados as principais combinações.

As cultivadas a 37°, contêm menor quantidade de água do que as que se cultivam a temperaturas inferiores.

A reprodução das bactérias faz-se principalmente por dois processos:

1.º — Por divisão directa dos elementos: aparece um septo longitudinal ou transversal que divide ao meio o ser, ou, então, como no caso dos coccus (bacteriais arredondadas), por um, dois, ou três planos que originam diplococcus, tetradas ou sarcinas);

2.º — Por esporolação: é o processo mais raro e verifica-se normalmente quando as condições do meio são desfavoráveis.

O oxigénio é também um elemento essencial para a vida das bactérias, sendo umas vezes o próprio ar atmosférico que o fornece como sucede dos seres aeróbios e em outras é a bactéria que o retira quando o encontra em combinação como no caso dos anaeróbios, havendo-os também aeróbios e anaeróbios facultativos que se servem das duas maneiras.

Como exemplo do primeiro caso, temos os agentes do vermelho. Esta, é a razão por que nas inúmeras análises já efectuadas no Laboratório da C. R. C. B., tivemos sempre ocasião de provar a sua existência nas amostras de sal marinho analisadas e a ausência dos mesmos microorganismos em amostras de sal gema.

A luz exerce também acção sobre a vida e crescimento das bactérias,

sabendo-se que elas preferem a obscuridade.

Por outro lado, sabe-se que os efeitos bactericidas da luz solar devem-se principalmente à acção dos raios ultravioletas.

As bactérias oferecem grande resistência às baixas temperaturas.

Com efeito, experiências existem que provam resistirem algumas, até, à temperatura do hidrogénio líquido (250° C.).

O desenvolvimento das bactérias pára em geral a uma baixa temperatura, próximo da congelação da

água, mas, como dissemos, os ditos microorganismos não morrem e logo que passam à temperatura ordinária voltam à actividade e desenvolvem-se de novo, como se nunca tivessem sido sujeitos à acção do frio.

Durante a sua aplicação, a temperatura e humidade convenientes, a velocidade das reacções químicas e biológicas é impedida ou retardada. Por tal, a acção do frio garante a conservação dos produtos por um maior ou menor período, consoante se usem temperaturas de congelação ou simples refrigeração.

II Congresso Internacional da Conserva

(Continuação da pág. 13)

ses, nos últimos 14 anos, entre os quais figurava o que foi elaborado pelo Sr. Eng.º H. Parreira, Chefe de Serviços do I. P. C. P.

Entre os trabalhos científicos, registaremos as interessantes comunicações sobre a bacteriologia das semi-conservas de peixe da Senhora Ascherson, da Noruega, Senhores Chetel (França) e Mercier Marques (Portugal), e a do Sr. Buttiaux (França), sobre a análise bacteriológica dos presuntos enlatados.

Foram ainda abordados problemas económicos e técnicos.

Entre os primeiros, os do custo e possibilidade de emprego das conservas e dos produtos, em fresco, ocuparam lugar de relevo, e no número das comunicações técnicas destacaremos, a «Folha de Flandres» do Sr. Edges (Inglaterra); «Progressos realizados nos Estados Unidos» no domínio dos recipientes metálicos» pelo Sr. Lueck e a «normalização das latas» pelo Sr. Weston da I. S. O.

As sessões plenárias foram presididas pelo ilustre Presidente do C. I. P. C., Senhor R. V. Manaut, antigo Ministro, e uma das mais destacadas figuras do mundo conserveiro, que na sessão de encerramento fez um relato sobre o passado, presente e futuro do C. I. P. C. Na sessão de abertura, o representante do Governo francês, um dos mais

categorizados directores gerais do Ministério da Agricultura, fez numa brilhante alocução, o elogio da conserva.

Registamos com satisfação o facto de ter sido convidado para a mesa da presidência, nas sessões plenárias, o Director do I. P. C. P., Comandante Duarte Silva.

Ficou decidido que se realizasse novo Congresso em 1955 e que o C. I. P. C. ampliasse os seus trabalhos nos campos científico, técnico e económico.

Aguardamos a publicação anunciada das teses aprovadas e comunicações feitas, para referência mais detalhada dos assuntos que para nós tem maior interesse.

Serrão de Faria & C.º

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-7.º - Telefone 21092

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

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

Que é a anchova da Escandinávia?

por GEORG BORGSTRÖM

Director do Instituto de Investigação Científica da Suécia

Origem e desenvolvimento da indústria da anchova da Escandinávia

É difícil dizer em que país escandinavo e exactamente em que época se começou a desenvolver a prática de meter em salmoura e de aromatizar os sprats capturados sobre as costas da Escandinávia e aplicar a estes produtos a denominação de anchova. Existem pelo menos indicações fornecidas por publicações suecas segundo as quais já em meados do século XVII este tipo de produto era fabricado nas casas pertencentes a famílias de alta classe social.

Nos grandes meios este produto era considerado como um acepipe de grande categoria.

Assim, parece que a fabricação da anchova começou alguns séculos antes da descoberta por Appert do emprego de recipientes herméticos. Esta prática estendeu-se sucessivamente a todas as camadas da sociedade, ao mesmo tempo na Noruega e na Suécia, no decorrer dos séculos seguintes. O produto era metido em toneis de madeira, barricas, ou potes de barro. Os pequenos arenques do Báltico foram também muito cedo preparados à maneira das anchovas, mas este processo é pouco praticado actualmente.

Costa Oeste da Escandinávia

A verdadeira indústria nesta região só começou no século XIX. A primeira fábrica escandinava que fabricou anchovas em latas entrou em laboração em 1841 na Noruega, em Drammen. A Noruega foi durante várias dezenas de anos o principal produtor de anchovas da Escandinávia de que exportava uma quantidade substancial para a Suécia. A indústria sueca nasceu cerca de 15 anos mais tarde e desenvolveu-se rapidamente. Em 1865 dizia-se que mais de um terço dos sprats pescados na região de Bohuslän, a principal região piscatória na Suécia, era preparado à maneira de anchova. Em 1869 a indústria de anchovas de Gullholmen, colocada sob a direcção de Hallgren, era especialmente citada como produzindo um produto de qualidade superior.

Em 1874 mais de 5.000 toneladas de sprats foram anchovados em vários lugares da costa de Bohuslän. Destinavam-se a este fim os sprats mais pequenos porque

têm um aroma mais fino e as espinhas mais pequenas. Quando o sistema das latas soldadas foi posto de parte e foi adoptada a lata embutida, a indústria sueca das anchovas deu um grande passo em frente.

Segundo uma descrição de origem norueguesa acerca das pescarias suecas, publicada em 1869, a anchova sueca era mais pequena e continha menos gordura do que a norueguesa, sendo, portanto, de qualidade inferior. Por isso, as casas mais importantes da Suécia compravam a anchova norueguesa, ao passo que a maior parte dos restaurantes suecos comprava o produto nacional. Esta diferença de qualidade já não existe e a Suécia é hoje o principal fabricante de anchova da Escandinávia.

A indústria dinamarquesa das semi-conservas de arenque entrou em actividade em 1895 e hoje um certo número de fábricas prepara estes produtos. Anteriormente esta fabricação era feita principalmente com sprats importados, sobretudo da Noruega. Hoje os dinamarqueses utilizam quase exclusivamente o peixe capturado nas suas águas ou pelos seus próprios pescadores. A anchova foi sempre um artigo de pouca importância na Dinamarca. Se bem que os produtos anchovados neste país não tenham atingido a importância que adquiriram nos outros países escandinavos, registaram-se entre 1920 e 1930 exportações apreciáveis. Em 1938, a produção total era de 600 toneladas.

O Báltico

O sprat é capturado mesmo no Báltico em cujas águas se encontra também e utilizam-no assim como outros peixes na fabricação de anchova ou de certos outros produtos. Metem-no em salmoura e aromatizam-no segundo o processo vulgar estabelecido numa publicação sueca de 1671. Num livro sobre as pescas suecas publicado em Estocolmo em 1878 o sprat do Báltico, biologicamente idêntico ao da costa ocidental da Suécia, é considerado como tendo todos os seus caracteres essenciais comparáveis aos da anchova e poder também ser preparado da mesma maneira e dar os seus produtos. Este sprat do Báltico (*Clupea spratus*) é muitas vezes chamado «vassbuk» o que significa que tem o ventre em espinha viva.

Nos países bálticos pertencentes à Rússia, o sprat, que nesta região se chamava Killo, era tratado segundo o mesmo processo. Este sprat anchovado russo, segundo as informações, publicadas em 1908, era naquela data conhecido havia já 15 anos e a sua fabricação desenvolveu-se rapidamente. Nesta época a fabricação anual elevava-se em Reval a 6 milhões de latas e em Riga, Baltischport, etc. a 600.000 latas. Havia 15 fábricas em Reval e 6 em Baltischport. Empresas semelhantes estavam estabelecidas na Finlândia, especialmente na região de Ekenäs. No princípio, o produto era metido em toneis de madeira e mais tarde em recipientes de vidro e em latas. Na Finlândia a fabricação começou também em pequenos estabelecimentos particulares, numa escala pequena. Só mais tarde é que a verdadeira indústria começou, criada por três grandes firmas, uma situada num arrabalde de Helsinki e as outras duas na região de Ekenäs. Eller produzia a anchova principalmente para o consumo local e para a venda na Rússia.

Existe ainda uma produção alemã de anchovas da escandinávia que trata as matérias primas provenientes da Bélgica e da Rússia, mas é de pequena importância.

Comércio internacional

Se bem que numa certa altura a Suécia tenha importado a anchova norueguesa, nem por isso os dois países deixaram de se fazer concorrência no mercado internacional. Participaram em várias ocasiões em exposições na Rússia e nos Estados Unidos, no fim do século XIX (Filadélfia 1865, Moscou 1872). No relatório das pescas mirítimas de Bohuslän, em 1872, é indicado que se realizou uma exportação substancial de anchovas secas para diferentes países europeus, principalmente para Bordeus, França. Segundo afirma um técnico sueco num livro que publicou em 1784, o sprat anchovado era considerado de uma qualidade superior à da verdadeira anchova e atingia os preços mais elevados no mercado internacional.

A anchova gosava de uma grande popularidade em grande núcleos da população escandinava. Isto explica a razão por que a indústria pôde aumentar rapidamente as suas fabricações de sprats anchovados. Em 1884, mais de 200 pessoas estavam empregadas na produção de anchovas na cidade de Lysekil que vendia mais de meio milhão de coroas suecas deste produto cada ano. Num estudo publicado em 1908 diz-se que a produção da indústria sueca de anchovas passou, num período de 30 anos, de 35.000 para cerca de 6 milhões de latas e a da preparação especial de anchovas em molho de ostras aumentou, em 13 anos, de 13 a 14.000 para cerca de 1 milhão de latas. Lysekil torna-se cada vez mais o centro principal de fabricação da anchova e em 1910-1917 havia nesta região mais de 200 fábricas, a maior parte dedicando-se à

preparação das anchovas. Era de facto a maneira mais usual de utilizar as grandes quantidades de sprats pescados nesta época. Outras fábricas de produção de anchovas estavam estabelecidas em Fiskebackskil, Gullholmen, Ellös, Grebbestad e Strömstad. Muitos milhões de latas de anchovas foram fabricadas em marcas conhecidas no mundo inteiro, sobretudo na Rússia e nos Estados Unidos. Anchovas em latas foram expostas em Bergen em 1865, em Filadélfia em 1875 e em Edimburgo em 1882.

A exposição de Bergen (1865) parece ter fornecido, tanto quanto nos foi possível averiguar, a primeira oportunidade para se mencionar as produções de anchovas em latas. O comércio de exportação de anchova norueguesa, parece ter sido dirigido principalmente para Hamburgo, Dinamarca, Holanda e Rússia. Segundo um estudo publicado em 1830, cada ano eram exportados entre 150 e 200.000 toneis de anchovas da Noruega para Hamburgo e para a Dinamarca. Contudo provam-se pelas estatísticas de uma maneira absoluta que em 1899 a Suécia era o principal importador de anchovas norueguesas de que absorvia 2/3 das suas exportações. Esta anchova da Escandinávia era portanto já fabricada em grande quantidade no século XIX e constituía um artigo comercial muito importante, deveras apreciado num grande número de países, como a Inglaterra, a Dinamarca, a Alemanha, a Rússia e a América do Norte.

A Suécia é hoje o principal país exportador de anchovas da Escandinávia apresentadas quase na sua totalidade em latas.

As estatísticas revelam a grande importância do comércio internacional da anchova da Escandinávia. Verifica-se contudo um certo declínio no decorrer das últimas dezenas de anos. Isto é inteiramente devido ao facto que um grande número de semi-conservas especificadas, preparadas com sprats e arenques, foram oferecidas ao consumidor e alcançaram sucessos tanto nos mercados escandinavos como nos estrangeiros.

A fabricação da anchova da Escandinávia

A conserva de anchova da Escandinávia pertence ao vasto grupo das semi-conservas de arenque, fabricadas em grandes quantidades pela indústria escandinava de conservas de peixe. A sua característica mais importante é que elas não são cozidas. Os peixes são conservados em estado cru. Não são tratados pelo calor, mas postos de conserva numa salmoura a que se adicionaram açúcar e especiarias. Disto resulta um certo efeito de conservação. Junta-se-lhe ainda uma quantidade fraca de anti-séptico. Estes produtos são metidos em latas de tipo corrente ou algumas vezes em embalagens específicas (barricas, etc.), o que, como já foi mencionado, constituía o método primeiramente adoptado. Actividades, modificações estão continuamente a dar-se nestes produtos,

mais ou menos rapidamente. Afim de se conseguir uma conserva típica de anchova, alguns dos processos devem começar por operações que permitem obter um gosto e uma textura convenientes da carne. O processo químico principal é a transformação das proteínas em amino ácidos, principalmente pela acção de enzimas. Estes processos não estão muito bem estudados sob o ponto de vista científico e só são conhecidos na sua linha geral. A carne de peixe é parcialmente transformada por um processo de amadurecimento com o fim de desenvolver um aroma particular que é ainda avivado pela junção de especiarias diversas.

Estes produtos não podem ser conservados durante muito tempo nas condições usuais, o máximo dois a três meses nas condições normais de um clima temperado. Armazenados no frio, conservam-se 6 a 12 meses. Juntam-se-lhes em geral antisépticos, na maior parte das vezes benzoatos, sobretudo de sódio ou ácido benzoico. O efeito duplo que se procura é melhor atingido quando o benzoato é combinado com a hexametilenetétramina. Os «nipo-compostos» e os produtos químicos similares mais modernos são bons substitutos do benzoato de sódio, 2 gr. por quilo é a proporção mais corrente de antiséptico. O sal exerce uma acção conservadora adicional. Em geral a proporção do sal vai de 8 a 12 % segundo o género do produto. O pH está quase no ponto neutro, mas pode evoluir para a acidez durante a armazenagem.

A anchova da Escandinávia é fabricada unicamente com o sprat, e o melhor produto é o que se obtém quando é preparado directamente nas latas. O sprat fresco é posto directamente na lata destinada ao consumidor, junta-se uma mistura de açúcar seco, sal e especiarias assim como pó de santal ou um condimento semelhante.

Este produto particular é utilizado com o fim de dar ao peixe uma cor encarniçada apetitosa. Contam-se cerca de 15 ingredientes na anchova sueca e o seu sabor é muito agradável. Todos são postos secos, em diferentes camadas na lata. Esta é fechada da mesma maneira como se fosse uma conserva inteiramente esterilizada, e alguns dias depois o açúcar e o sal estão desenvolvidos no líquido que exsuda do peixe.

O emprego de uma salmoura preparada é por vezes prático. Ao lado deste método directo que consiste em meter directamente o produto na lata, praticamos algumas vezes o acondicionamento da anchova, isto é, esta está já preparada quando é metida na lata destinada ao consumidor. O primeiro tratamento é feito nos toneis, onde se adiciona à matéria prima o açúcar e o sal e começa o amadurecimento. Mais tarde, enche-se a lata com o produto semi-preparado, junta-se-lhe uma mistura especial de especiarias ou qualquer espécie de molho e o amadurecimento completa-se dentro da própria lata.

Há ainda um tipo especial de anchovas segundo o qual a espinha principal é tirada assim como a pele. Esta

anchova chama-se sem pele nem espinhas. Algumas vezes utilizam-se pequenos arenques na preparação deste produto.

Outras variedades chamadas anchovas na fabricação das preparações de peixes

Temos portanto que concluir como o fez o professor Le Danois que se não pode pensar em reservar a certas espécies o nome de anchova (anchois ou anchovy) consagrado por um longo uso para todos os Engraulidos. Por consequência é de estranhar que a recente «British Food Law» determine que só a espécie «Engraulis encrassicholus» pode ser etiquetada como anchova.

É quase certo que no Império vários outros peixes são tratados à maneira das anchovas e por consequência banidos das importações, a não ser que se lhes dê uma nova e mais enganadora designação. A sardinha foi durante muito tempo tratada como anchova, em França, Espanha e Holanda e considerada mesmo melhor que a anchova. Na Itália peixes que pertencem aos Schabechiae dão um excelente produto anchovado e nas vastas regiões da Europa setentrional os sprats gosaram durante centenas de anos de um largo acolhimento entre os seus comerciantes. Sem dúvida, a palavra anchova foi empregada menos para designar uma espécie de peixe particular do que um processo de fabricação determinado, dando um tipo especial de produto.

A passagem que atrás citamos de Le Danois define bem a situação real, excepto que esta conclusão deveria certamente não ser restrita aos Engraulidos. De facto o nome de anchova foi empregado para um grande grupo de pequenos peixes gordos entre os quais estão em primeiro lugar a sardinha e o sprat.

Um outro argumento a favor do direito da indústria escandinava de anchovas aplicar esta designação é que sempre, desde o século XVII, nas publicações que se referem aos alimentos, nota-se uma tendência para empregar a palavra anchova mais no sentido de um processo de fabricação do que para uma espécie de peixe particular.

A própria etimologia, quer se considere com origem a palavra grega «azuv» (seco) ou a palavra basca similar «anchua», da mesma significação, parece indicar a maneira segundo a qual o peixe era preparado para lhe dar uma estrutura seca com uma salga prolongada, e não uma espécie particular de peixe.

N. R. — A publicação deste artigo não representa da nossa parte concordância com as suas conclusões.

Maison F. Mathieu, S. A.

ANVERS

FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

Bethlehem Steel Export Corporation

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^A

232, Rua do Almada

PORTO

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS
TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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

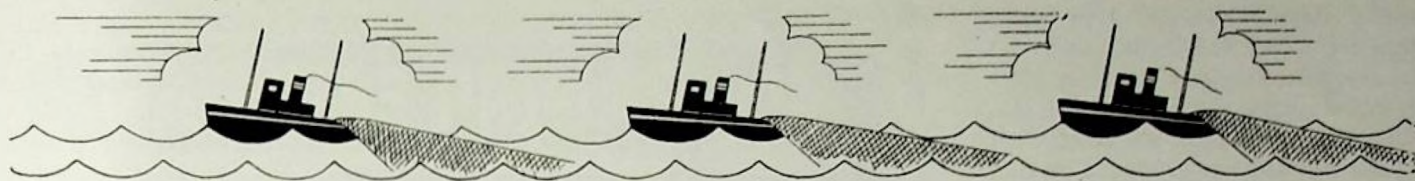


MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO
RIBOS • SAILOR
SEMPER-IDEM
E D U S B • Y B
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA





ESBÔÇO HISTÓRICO DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS DOS PRODUTOS DO MAR NORTE AMERICANA

A indústria das conservas dos produtos do mar enlatados foi introduzida nos E. U. A. por Ezra Daggett e Thomas Kensett em 1819 com o fabrico de ostras em New York. Willian Underwood montou uma fábrica em Boston, em 1820, para a conserva de lagosta, fábrica que ainda hoje existe sob a firma Wm. Underwood's Sons e é a mais antiga dos Estados Unidos.

O primeiro esforço sistemático para o desenvolvimento em larga escala de um produto conservado, foi feito por Kensett em 1844, quando iniciou o fabrico de ostras em Baltimore. Desde então e durante 20 anos a produção de conservas não fez senão aumentar e atingiu a primeira grande procura pelos consumidores com a guerra civil, em 1864.

A indústria de conservas de peixe americana mais importante, a do Salmão, teve o seu início durante esta guerra. O Salmão foi pela primeira vez conservado em lata, na América, em St. Johns, N. B. em 1839 e pouco tempo depois no Maine.

Nem naquela altura nem depois teve esta indústria de conserva de Salmão qualquer importância na Costa do Atlântico. O seu verdadeiro início foi na Califórnia, adquirindo primeiramente importância em Columbia River donde se estendeu para a British Columbia e Alasca.

Os criadores da indústria de conservas de Salmão no Pacífico foram George e William Hume, antigos pescadores no Maine, e o seu amigo A. S. Hapgood, fabricante de lagostas.

Os irmãos Hume tinham verificado que havia uma grande abundância de Salmão em Sacramento River, na Califórnia, e convenceram Hapgood a montar com eles ali uma fábrica de Salmão que foi a primeira do Pacífico, em 1864. A experiência foi porém mal sucedida e eles transferiram então a fábrica para Columbia River onde as condições eram mais favoráveis, iniciando o fabrico do Salmão de Columbia River em 1866.

A conserva de Salmão foi introduzida na Inglaterra e na Alemanha, que se tornaram os seus principais mercados, pelos barcos que carregavam trigo e madeira para os portos da Europa. O número de fábricas e o volume de vendas aumentaram rapidamente, criando-se novas áreas de produção de que Alasca é hoje a mais importante e onde se montou a primeira fábrica de conserva de Salmão em 1878.

As primeiras tentativas para o estabelecimento de uma indústria de conservas de «Sardinha» na América do Norte foram feitas em 1871, utilizando como matéria prima o «menhaden», peixe pequeno da família do arenque. Mas a primeira verdadeira fábrica americana de conserva de «Sardinha» que teve real êxito foi montada em 1877 por Julius Wolff em Eastport, no Maine, fabricando arenque pequeno. Em poucos anos um grande número de fábricas de conservas de «Sardinha» estavam em laboração no norte do Maine e junto ao Canadá.

A primeira fábrica de conservas de «Sardinha» bem sucedida na Costa do Pacífico foi estabelecida em San Pedro, Califórnia, em 1896. A indústria desenvolveu-se lentamente até 1917 quando a produção aumentou súbitamente em grande quantidade em virtude das necessidades da guerra.

Depois da guerra, a produção foi mantida e aumentada graças aos esforços do comércio de exportação. Quando a crise de 1930 destruiu o mercado de exportação, sobreveiu uma diminuição na produção mas isto foi em grande parte compensado pelo desenvolvimento do mercado nacional.

A indústria da conserva de «Sardinha» está centralizada quase que inteiramente na Califórnia onde teve a sua origem. Uma pequena quantidade é fabricada em Columbia River e British Columbia.

A cavala foi fabricada em pequenas quantidades em New England no principio de 1843. A introdução da cavala no mercado dos alimentos conservados, ocorreu em 1927 quando George Ogawa fabricou 10.725 caixas de cavala da Califórnia no «estilo Salmão» que foram vendidas a um preço para competir com as variedades mais baratas do Salmão.

A produção da cavala no Pacífico aumentou para 388.500 caixas em 1928 e atingiu rapidamente 1.795.700 caixas de 48 latas de uma libra em 1935.

A conserva de atum é um dos produtos da pesca em conserva que

maior desenvolvimento teve recentemente e foi fabricada comercialmente pela primeira vez, em 1909, pela Southern Califórnia Fish Co. Esta firma, fundada em 1892, dedicou-se até 1905 à produção de conservas de «Sardinha». A concorrência séria das outras indústrias similares estrangeiras, sobretudo a norueguesa, tornou-lhe o negócio muito difícil, pelo que se viu na necessidade de fabricar outros peixes, e com este fim iniciou as suas experiências com o atum que se prolongaram de 1905 a 1907. A matéria prima empregada era a albacora que quando cozida tinha um sabor que comparavam ao da galinha pelo que os americanos designam a albacora em conserva «chicken of the sea» (galinha do mar).

Esta característica deu grande impulso a estas experiências que tiveram pleno êxito em 1907. Só, porém, em 1909, com o fabrico de 2.000 caixas que foram vendidas pela conhecida firma Seeman Bro-

then, de New York, esta conserva de atum começou a ter expansão comercial no mercado americano.

Além destas conservas de peixe, os E. U. A. fabricam ainda o camarão, a ameijoia, e a ostra que juntamente com o Salmão, atum, «Sardinha» e cavala, constitue as sete principais indústrias de conservas dos produtos do mar.

O camarão foi fabricado primeiramente no golfo do México em 1867, mas houve grandes dificuldades com o escurecimento e a descoloração do produto que só puderam ser vencidas em 1875. Esta indústria alargou-se depois à Flórida, Georgia e Carolinã do Sul, mas a sua importância nestas regiões é inferior à do Golfo do México.

A primeira fábrica de conserva de ameijoia foi estabelecida em 1878 em Pine Point, no Maine. Durante alguns anos a produção foi pequena em virtude da descoloração, mas logo que este inconveniente foi remediado, a produção aumentou, tor-

nando-se esta indústria, com a introdução de novas modalidades de fabrico, a quinta em importância entre as dos produtos da pesca.

A indústria da conserva da ostra que teve o seu centro, de início e durante um longo período, em Baltimore, abandonou posteriormente esta região em virtude da colheita em Chesapeake Bay ter decrescido muito e transferiu-se para Gulf Coast, em volta de Biloxi, Miss. Esta indústria recebeu ultimamente um novo impulso com o estabelecimento de novas fábricas na Costa do Pacífico.

A indústria de conservas de peixe americana mais recente e deveras original produz não para a alimentação humana mas para a de animais domésticos, cães, gatos, etc. Em 1938 fabricou 413.434 caixas destas conservas. A produção está dividida entre a Califórnia, onde aquela indústria utiliza a cavala e a carne de baleia como matéria prima, e New England, onde aproveita os resíduos dos filetes de peixe.

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Agentes vendedores de conservas nos Estados Unidos

Fornecedores de materiais para a indústria conserveira de peixe

Exportadores de maquinaria e metais

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

MATÉRIAS PRIMAS



Produção da borracha

A produção mundial de borracha no primeiro semestre deste ano atingiu 957.500 ton. e o consumo 797.500 ton.

Os estoques do governo americano baixaram 20.000 ton. o que indica o desaparecimento de cerca de 180.000 ton. das suas existências durante este mesmo período.

A situação dos produtores de borracha natural está-se tornando cada vez mais difícil no mercado dos Estados Unidos em virtude da grande diferença de preço entre aquela borracha e a sintética.

A Corporação da Reconstrução Financeira que está aumentar rapidamente a produção de «latex» sintética para atingir um máximo de 50.000 ton., vende este a um preço cerca de um terço do «latex» natural e pretende presentemente desfazer-se de 4.000 ton. deste «latex» que constituíam a reserva nacional, o que é prova do seu desinteresse por este produto.

Borracha sintética

A produção de borracha sintética nos E. U. A. elevar-se-á, segundo se calcula, para 894.000 ton. no fim de 1951. Em 1950 o consumo americano de borracha de todas as origens atingiu 1.259.840 ton. das quais 543.560 ton. eram de borracha sintética.

Antes de 1941 os E. U. A. fabricavam uma centena de milhar de ton. desta borracha com o objectivo não de substituir a borracha natural mas de completar a sua produção. Foi o que sucedeu quando os japoneses invadiram as regiões produtoras. Para acudir às necessidades presentes, os E. U. A. lançaram-se numa fabricação em grande escala, pois só dispunham das reservas diminutas do tempo de paz.

Entretanto os químicos americanos encontravam o meio de evitar este grave perigo, intensificando uma fabricação cuja base se encontrava felizmente na catalização do álcool e do petróleo de que os E. U. A. e a Inglaterra dispunha em grande quantidade.

A borracha sintética é em muitos casos superior à borracha natural. A principal dificuldade na sua fabricação reside na obtenção deste elemento basilar, desta substância que se chama «butadine».

Em 1942 os melhores métodos de extracção conhecidos só permitiam obter 2 % deste produto base por metro cúbico de álcool ou de petróleo tratado. Só depois de muito tempo e pondo em comum as suas patentes de invenção e os seus meios de investigações, é que as grandes Companhias conseguiram um processo que eleva a 5 % por metro cúbico a produção de «butadine».

Produção mundial de azeite

Segundo os últimos apuramentos, a produção mundial de azeite na campanha de 1950/51, foi a seguinte: Espanha, 184.000 ton. ou seja uma quantidade muito baixa, visto as necessidades de consumo interno excederem 300.000 ton.; Itália, 171.169 ton. contra 181.128 ton. registadas em 1949/50; Grécia, 42.000 ton. ou seja a produção mais baixa registada desde 1920; Tunísia, 45.000 ton. contra 115.700 ton. verificadas na campanha de 1949/50; França, 9.000 ton. ou sejam menos 2.500 ton. do que na safra anterior; Argélia, 20.000 ton. menos 5.000 do que na campanha anterior; Marrocos francês, 13.000 ton. contra 16.500 ton. registadas na campanha de 1949/50; Líbia, 4.000 ton. e Síria 4.000 ton.

Fornecimento de azeite e óleo à indústria de conservas de peixe

Segundo informa o Boletim da Junta Nacional do Azeite, as conservas de peixe receberam durante o 1.º semestre do ano corrente as seguintes quantidades de molhos:

	Azeite	Óleo	Total
1.º trimestre	1.340	185	1.525
2.º trimestre	934	113	1.047
<i>Total do 1.º semestre</i>	<i>2.274</i>	<i>298</i>	<i>2.572</i>

A indústria das conservas de peixe encontra-se bem abastecida de azeite; quanto ao óleo de amendoim, além das quantidades referidas no mapa anterior, há que contar com mais 452 toneladas de óleo colonial importadas de Moçambique pelo Instituto Português de Conservas de Peixe; finalmente, o mesmo Instituto tem ainda a receber, por conta dum contingente de 500 toneladas de óleo metropolitano que lhe foi distribuído em Junho, mais 460 toneladas que não figuraram no mapa anterior.

As existências de molhos em poder das fábricas de conservas — segundo os números do Instituto Português de Conservas de Peixe — eram as seguintes em 30 de Junho:

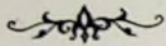
	Azeite	Óleo	Total
Norte	963	171	1.154
Centro	66	66	132
Setúbal	564	279	843
Barlavento	289	99	388
Sotavento	313	119	432

Nas existências de óleo constantes do presente mapa apenas estão incluídas 223 toneladas do óleo colonial importado de Moçambique, atrás referido, havendo ainda, consequentemente, por distribuir mais 229.

Consumo de estanho na Inglaterra para a fabricação de folha

Segundo as estatísticas publicadas, a Inglaterra utilizou 4.923 ton. de estanho durante o primeiro semestre de 1951 no fabrico de folha de Flandres. Este número mostra uma ligeira diminuição em relação ao consumo para o mesmo fim em igual período do ano passado, que foi de 4.896 ton.

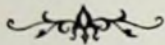
EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

MARCA SI
ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo	Correspondência	Telefone
LUSITANIA	APARTADO, 100	272

S E T U B A L

APA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





OUTUBRO DE 1951

Lotas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	44,78	4.275.460	9.546.793	49,98	14.857.799\$50	29.750.370\$50
	salmoura	4,81	458.980		3,32	1.164.725\$00	
	consumo	50,41	4.812.353		46,10	13.707.816\$00	
Peniche	mólhos	20,67	231.590	1.120.410	18,09	557.392\$00	3.081.490\$50
	salmoura	0,49	5.440		0,35	10.854\$00	
	consumo	78,84	883.380		81,56	2.513.244\$50	
Lisboa	mólhos	14,63	183.780	1.256.394	13,77	567.394\$00	4.120.266\$00
	consumo	85,37	1.072.614		86,23	3.552.872\$00	
Setúbal	mólhos	87,96	787.640	895.487	91,51	5.047.190\$00	3.329.970\$00
	consumo	12,04	107.847		8,49	282.780\$00	
Lagos	mólhos	57,98	355.940	613.945	67,20	871.730\$00	1.297.160\$00
	consumo	42,02	258.005		32,80	425.430\$00	
Portimão	mólhos	52,86	2.243.920	4.245.295	57,06	4.795.650\$00	8.404.385\$00
	salmoura	1,04	44.100		0,67	56.690\$00	
	consumo	46,10	1.957.275		42,27	3.552.045\$00	
Olhão	mólhos	55,40	810.150	1.462.452	63,89	2.180.285\$00	3.412.392\$00
	salmoura	7,81	114.190		4,89	166.985\$00	
	consumo	36,79	538.112		31,22	1.065.122\$00	
V. R. Santo António	mólhos	34,85	142.575	409.125	44,37	330.620\$00	745.185\$00
	consumo	65,15	266.550		55,63	414.565\$00	
				19.549.901			54.121.219\$00

Para conservas em molhos 9.031.055 quilos (46,19%) Esc 27.208.060\$50—Em salmoura 622.710 quilos (3,19%) Esc. 1.399.254\$00

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

Matosinhos 3\$47, Peniche 2\$40, Lisboa 3\$08, Setúbal 3\$86, Lagos 2\$44, Portimão 2\$13, Olhão 2\$69, V. R. St.º António 2\$31

Pedidos de Representação

— Swift & Company
Jugfernstieg 7 — Hamburg 36.
— Nissin Frading Co., Ltd.
P. O. Box 308 — Tokyo Central.
— Colebrook, Kendrick & Knight
6-8 Sackville Street — London
— R. Oliviéri & L. Sarrasin
Boite Postale 12 — Marseille-
-Capucines.
— Paul Psaila
Rue Lamartine — Ferryville (Tu-
nisie).

— A. J. Stanly
510, Carrington House (Hertford
Street — London W 1.
— Nobel Standard Co.
24 Stone Street — New York.
— Alexandre Akl & C.^a
Rue Al-Arz-Imm. Sauma
Beyrouth — Liban.
— R. A. Golby
2, Townfield Square — Hayes,
Middlesex, England.
— Alberto Ubbelohde, Inc.
52 Broadway — New York.
— Douglas P. Sloan

58 Village Road, Roslyn — Hei-
ghts, N. Y. U. S. A.
— D. W. Caudwell
30 Ashwold Road — Johannes-
burg.
— Adade Brothers & Co.
P. O. Box N.º 95 — N. Kawkaw
Gold Coast, W. Africa.
— Fernand Rondeau
11 bis, Rue Jacques Coeur
Paris IV^e.
— Eastern Store
Bahrain (P. Gulf).
— Crosse & Blackwell (Holdings)
Soho Square — London W 1.



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 — LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL
DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112 Market Street
San Francisco, California

ENDEREÇO TELEGRÁFICO - «PORTNORCOM»

THE NORPORT COMPANY, INC.

99 HUDSON-STREET

NEW-YORK. 13 N. Y.

IMPORTADORES

DISTRIBUIDORES

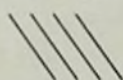


IMPORTADORES DE CONSERVAS DE PEIXE DE PORTUGAL E COLÓNIAS

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.

José Correia Pontes, L.^{da}

..: fabricantes de conservas de peixe
 ..: em azeite e em salmoira

Tele | gramas: Cerinhas — Olhão
 | lone: 17

Códigos | A. B. C. 5ª 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 seco
da sardinha em grelhas
ou em latas

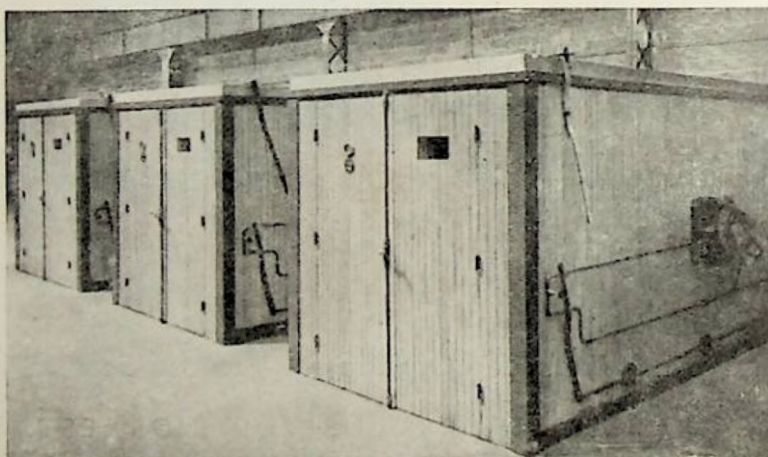
Grande rendimento

Funcionamento
simples

Pouco consumo
de vapor

Força motriz segundo tamanho

Comando directo



Nova patente para
o cozimento da sardinha
a seco com atomização
de azeite

Dois tipos:
de Carro e Contínuo

Fornecem-se a pedido
todas as informações técnicas

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

Établissements F. DUMOULIN, constructeur

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

Agente para Portugal: HOSTILID ROSA, Rua das Trinas, 59 1.º-Esq. — Lisboa



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 Amandio Guerreiro Correia

João de Brito Folque

Silvério Gonçalves Salas

Sub-delegado do Governo no Sul :

Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida

Manuel Pereira da Cruz

Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo

José Viegas Júnior

José Narciso Ferreira de Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cabrita

João Velga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado

António da Silva Freitas

Manuel Gaspar Patrocínio



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

EYP

