

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VI
1952

N.º 70
JANEIRO



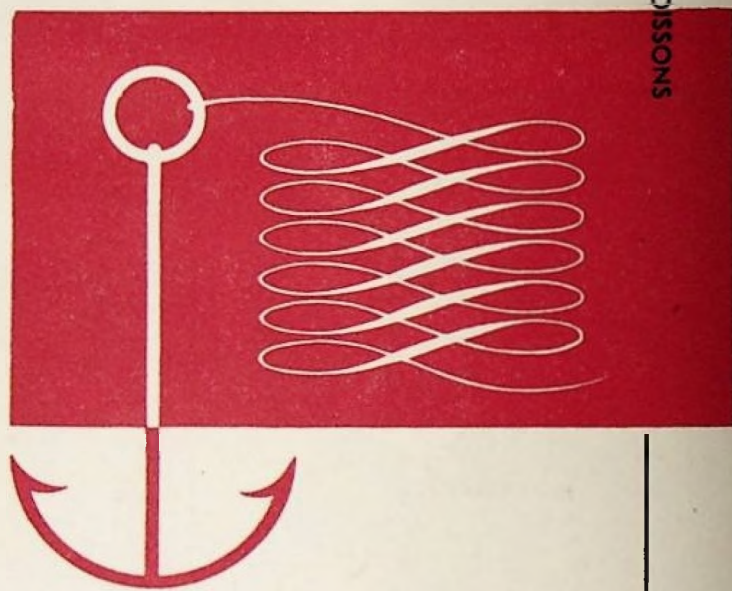
algarve
exportador l.^{da}

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

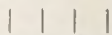
62



Vista geral da sala de classificação da Folha de Flandres. Aqui se vê a inspeção da folha com acabamento por imersão a quente, para verificação da superfície

UMA BOA LATA, FABRICADA COM TODA A
CONFIANÇA, SÓ PODE SER OBTIDA COM
UMA BOA FOLHA DE FLANDRES DE TODA A
----- CONFIANÇA -----

Por isso todos preferem a Folha de Flandres da
UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY
de NOVA YORK



Distribuidores Gerais:

Mendes & Anjos, L.^{da}

Agência em Lisboa:

R. Augusto Rosa, 66 / Telef. 30985

OLHÃO - ALGARVE
TELEF. 313



Inspeção e classificação da 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

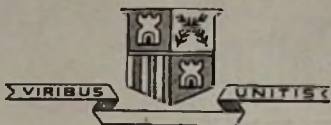
CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES

•
CONSERVAS DE FRUTOS E LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

VINHO DO PORTO — BRANDY



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



SETÚBAL } 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»



**Mariolinde
Sporting**

LOYAUTE

MATHILDE

LEVANT

Regil

**CROIX
D'OR**

Somar

are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de

MARQUES NEVES & C.^A, L.^{DA}

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

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

**IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES**

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

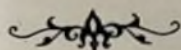
TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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**

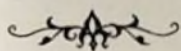
EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}



CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:
ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo Correspondência Telefone
LUSITANIA APARTADO, 100 272

S E T Ú B A L



Lopes da Cruz & C.^{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. 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

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

**FABRICANTES E
EXPORTADORES****CONSERVAS DE PEIXE**
em azeite e em salmoiraFabricações especiais em
azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha
FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL**BIEN TRADING COMPANY, INC.**105 HUDSON STREET
End. Telegráfico: BIENCODAR
NEW YORK, N. Y.

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

**ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS****MARIE ELISABETH****A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS****EM AZEITE E TOMATE****COM ESPINHA****SEM ESPINHA****SEM PELE E SEM ESPINHA****E DE FILETES DE ANCHOVAS****QUALIDADE EXCELENTE****JÚDICE FLALHO & C.^A****FARO**

ANO VI

N.º 70



Conservas de Peixe

JANEIRO

1952

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

Necessidade e conveniência nacional da investigação científica aplicada; Produção e Exportação; Production and Exportation; A indústria do frio; O Mundo da Pesca e da Conserva; Notas sobre a indústria espanhola de conservas de peixe; O emprego do anidrido sulfuroso na conservação de alimentos; Economia e Finanças; Normas para evitar a alteração de conservas; Pedidos de representação; Matérias primas

Necessidade e conveniência nacional da investigação científica aplicada

TEM esta revista encarado por diversas vezes, na sequência da sua missão divulgadora e de estímulo em relação à indústria de conservas de peixe, o problema da investigação científica aplicada, no nosso país, e a necessidade de se realizar sem demora uma vasta obra nesse domínio. As realizações, infelizmente, têm ficado muito aquém das aspirações — e por isso nos sentimos no dever de voltar repetidas vezes ao assunto, trazendo-lhe o contributo dos anseios que a indústria conserveira não cessa de manifestar. Em poucas actividades produtoras do país, com efeito, se impõe com tão evidente e clamorosa urgência a concretização de uma obra ampla e bem orientada de investigação científica, que possa trazer à sua função económica o apoio estimulador já verificado em muitos outros países interessados no desenvolvimento das suas indústrias de pesca e conservas.

Quando foi publicado, há meses, o decreto que fundou o Instituto de Biologia Marítima, afirmámos aqui expressamente não só as esperanças com que a indústria de conservas aguardaria a sua prevista actuação, como os receios de que as disposições legais promulgadas não passassem além dos aspectos meramente formais, deixando na mesma estéril rotina os trabalhos de investigação de biologia marítima em Portugal. Passado este período já suficiente de observação, só podemos constatar, com pena muito compreensível, que o Instituto não está ainda a cumprir a missão para que foi criado e que se esperava. Não por falta de vontade e competência dos

que o dirigem e nos seus serviços colaboram, decerto, mas porque continua a carecer dos recursos mais elementares de trabalho útil, este organismo está ainda muito longe de corresponder às aspirações e necessidades das actividades económicas a que deveria prestar fundamental concurso. Mais necessário do que nunca seria esse concurso na actualidade, em face das dificuldades que atingem duramente a indústria conserveira, exigindo-lhe um esforço, não de progresso mas de subsistência, em que os resultados úteis são cada vez mais escassos. Da investigação científica aplicada deveria esperar-se a melhoria do rendimento da pesca em relação às espécies que a produção fabril elabora, a redução dos preços de custo das matérias primas essenciais, o ensaio de novos produtos, a melhoria das técnicas, e tantos outros aspectos da valorização das suas actividades em face da crise que a afecta. Nem do referido organismo científico, nem das instituições superiores de ensino lhe tem vindo, todavia, qualquer apoio digno de registo; e em face da experiência continuada deste grande sector da economia nacional nos sentimos autorizados, precisamente, a renovar o apelo aqui formulado em ocasiões repetidas, para que se inicie uma obra de genuína criação no domínio das investigações científicas aplicadas à economia produtora.

Estão conosco, nesta aspiração, as mais autorizadas opiniões. No 3.º Congresso da União Nacional, que se efectuou em Coimbra em Novembro passado, entre as conclusões aprovadas figurou o seguinte voto que cum-

pre destacar dos demais pela sua manifesta importância para o futuro da economia portuguesa: «Aplauda tudo quanto vise ao melhor conhecimento dos recursos, económicos da Nação, tanto na Metrópole como no Ultramar, de modo a tornar possível o seu integral aproveitamento em ordem a fazer face às necessidades decorrentes do crescimento demográfico e ao anseio geral de melhoria de nível de vida». No quadro das exigências actuais de investigação científica aplicada, que nos países mais adiantados se reconhecem deliberadamente e que inspiram iniciativas de grande projecção, este voto corresponde explicitamente às aspirações dos sectores mais progressivos da indústria nacional. Por outro lado, no acto inaugural do mesmo Congresso, o sr. Ministro da Educação Nacional definiu com brilhante clareza o seu pensamento sobre o que deve ser o ensino universitário verdadeiramente moderno, como factor de «preparação integral do homem para a vida».

«Pode dizer-se, afirmou o ilustre membro do Governo, que o problema da investigação científica só recentemente nasceu em alguns países, entre os quais se encontra Portugal. Sem dever afirmar-se, o que seria inexacto, que a investigação era de todo desconhecida até há algumas dezenas de anos, na verdade, ela só há pouco tomou foros de cidade entre nós, se ordenou, se disciplinou, se viu sob a protecção e impulso do Governo como uma necessidade tão premente como a da velha pedagogia». E, ao concluir esta passagem do seu discurso, declarou ainda o sr. Ministro da Educação Nacional: «Ensinar, investigar, formar profissionais e criar investigadores, eis em síntese as tarefas culturais que cabem à Universidade futura». Nestas, como em outras palavras do notável discurso proferido em Coimbra, manifestou o sr. Prof. Pires de Lima a sua alta, moderna e dinâmica compreensão das funções que competem ao ensino superior realmente adiantado nos países que querem progredir decididamente. Das suas afirmações e dos aplausos que as consagraram deverá esperar-se, decerto, uma acção profunda e eficiente na renovação do espírito e da prática do nosso ensino universitário. É este o voto que as indústrias portuguesas mais progressivas formulam, em face do reconhecimento oficial desta aspiração tantas vezes manifestada.

Da Universidade renovada e das instituições científicas criadas ou a criar no futuro cumpre esperar uma acção decisiva na formação das elites de investigadores e técnicos que tragam o seu concurso à valorização de todos os recursos nacionais. Pelo que respeita à indústria de conservas, a formação desses quadros de competências na química, na biologia marítima, na tecnologia, na mecânica aplicada à indústria, constituiria um factor primordial de progresso e o desvendador de novas possibilidades de incalculável projecção no desenvolvimento da sua capacidade produtiva. Permitindo-lhe melhorar a sua produção e baixar na medida do possível os preços de custo; assegurando-lhe novas modalidades de fabrico e o aperfeiçoamento dos seus métodos de trabalho, a

indústria de conservas de peixe, apoiada pelos recursos da ciência, poderia afrontar com redobrada segurança as perspectivas que hoje se lhe apresentam no comércio internacional.

Para se alcançarem estes objectivos seria necessária, sem dúvida, a mais estreita cooperação entre o Estado, o ensino superior e as indústrias interessadas. A criação de laboratórios e outros institutos de investigação anexos à Universidade deveria ser apoiada praticamente pelas actividades produtoras, não só na sua manutenção como nas directivas e finalidades a que deveria obedecer o seu trabalho. Pela conjugação desses diversos sectores poderiam ser instituídas bolsas de estudo no estrangeiro para estudantes que findassem os seus cursos com aptidões comprovadas para os ramos profissionais especializados, permitindo-lhes alargar os conhecimentos adquiridos e tomar contacto com as actividades mais adiantadas de outros países; e, em contrapartida, as indústrias interessadas deveriam assegurar ocupação aos novos técnicos e investigadores depois de concluídos os seus estágios, colaborando para esse efeito com as instituições de ensino e de investigação que dirigissem a formação desses profissionais. No próprio trabalho universitário, enriquecido pela criação de serviços científicos adequados, deveria ser cada vez mais íntima a aproximação com as actividades económicas em que os futuros técnicos e investigadores terão de ingressar, permutando os professores e os industriais as suas observações, alvites e trabalhos.

Um âmbito larguíssimo de iniciativas se oferece neste domínio da vida portuguesa — da vida real e secunda que se desdobra igualmente nas escolas e nas fábricas e onde se criam não só as mentalidades condutoras do país como os recursos que hão-de permitir o seu progresso como sociedade verdadeiramente civilizada. Não existe ainda no nosso país, geralmente, o espírito de equipa no trabalho, quer seja na investigação quer nas aplicações dos seus resultados. O estímulo aos estudos científicos aplicados, bem como a combinação de outras iniciativas na valorização dos quadros técnicos da indústria, seria um factor de renovação da mentalidade portuguesa, também nesse aspecto do trabalho de equipa, que é a garantia de tão proveitosos resultados económicos e sociais em muitos países.

As declarações do sr. Ministro da Educação e o voto aprovado no Congresso da União Nacional implicam um programa positivo de realizações, uma acção objectiva e prática. A indústria de conservas de peixe, como outros sectores da vida económica portuguesa, espera que tal acção promissora não tarde a concretizar-se e que a investigação científica orientada no sentido dos progressos económicos e sociais, bem como o estreitamento das relações entre o ensino e a indústria no quadro da valorização positiva da Universidade, sejam sem demora factores influentes de grandeza e progresso da Nação.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

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

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais"
a que todos disputam!

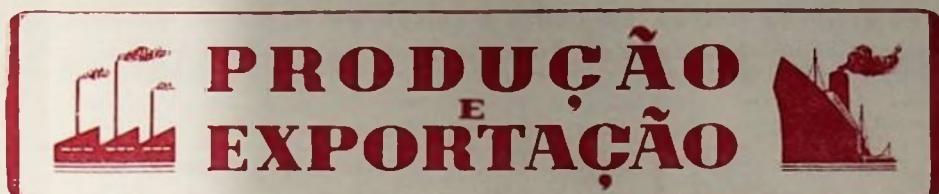


MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO
RITOS • SAILOR
SEMPE-IDEM
E D U S A • Y O
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA





Situação no mês de Dezembro

PRODUÇÃO

Azeite ou mólhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Dezembro foi de 3.334.098 quilos (186.812 caixas), distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.938.775 quilos (158.577 caixas); carapau, 3.275 quilos (173 caixas); cavala, 29.751 quilos (1.145 caixas); atum e similares, 72.287 quilos (3.486 caixas); filetes de anchova, 250.193 quilos (21.203 caixas); outras espécies, 39.827 quilos (2.258 caixas).

Matosinhos foi o primeiro Centro produtor com 1.927.862 quilos (57,8 %), seguido de Setúbal com 497.913 quilos (15 %) e de Olhão com 457.190 quilos (13,7 %).

Em relação às espécies, Matosinhos foi o primeiro Centro produtor de sardinha (1.890.909 quilos) e de carapau (3.239 quilos); Olhão, de cavala (29.217 quilos) e de filetes de anchova (113.352 quilos); V. R. Santo António, de atum e similares (22.300 quilos) e Setúbal, de outras espécies (16.319 quilos). A produção neste mês de Dezembro foi superior à de Novembro em 7.110 caixas e inferior em 46.523 caixas de Dezembro do ano anterior.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura em Dezembro foi de 247.806 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 180.067 quilos; biqueirão, 64.149 quilos e cavala, 3.590 quilos. Matosinhos fabricou 140.717 quilos de sardinha e 1.500 quilos de biqueirão; Lisboa, 18.980 quilos de sardinha; Olhão 20.320 quilos de

sardinha, 47.019 quilos de biqueirão e 3.590 quilos de cavala; V. R. Santo António, 50 quilos de sardinha e 15.630 quilos de biqueirão.

Produziram-se em Dezembro menos 239.098 quilos do que em Novembro.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou mólhos

A exportação de conservas em azeites ou mólhos, em Dezembro, foi de 2.886.119 quilos (176.702 caixas) no valor de 55.940.505\$60, distribuída pelas seguintes espécies: sardinha, 2.089.951 quilos (112.900 caixas) no valor de 35.947.157\$20; carapau, 37.966 quilos (1.835 caixas) no valor de 520.134\$20; cavala, 215.574 quilos (8.123 caixas) no valor de 3.600.085\$80; atum e similares, 221.277 quilos (7.162 caixas) no valor de 5.576.180\$40; filetes de anchova, 270.520 quilos (43.710 caixas) no valor de 9.130.050\$00; lulas e choccos, 44.754 quilos (2.742 caixas) no valor de 984.588\$00; outras espécies, 6.077 quilos (230 caixas) no valor de 182.310\$00.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 914.265 quilos (51.141 caixas) ou 31,6 %, Olhão é o segundo, com 599.366 quilos (44.161 caixas) ou 20,7 % e Setúbal o terceiro, com 465.696 quilos (26.845 caixas) ou 16,1 %.

Exportaram-se em Dezembro mais 1.043 caixas do que em Novembro.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura no mês de Dezembro foi

de 239.867 quilos no valor de 1.765.269\$50, dos quais 216.076 quilos de sardinha, 480 quilos de cavala, 272 quilos de atum, 15.990 quilos de biqueirão e 7.049 quilos de outras espécies.

Exportavam-se menos 246.722 quilos do que em Novembro. O principal Centro exportador foi Matosinhos com 175.368 quilos.

Congelados

A exportação de congelados em Dezembro foi de 550.014 quilos no valor de 743.471\$80, compreendendo 26.276 quilos de sardinha, 19.781 quilos de polvo, 3.329 quilos de lulas, 3.005 quilos de carapau, 887 quilos de pescada, 461 quilos de salmonete, 390 quilos de enguia, 555 quilos de pescadinha, 80 quilos de ameijoas, 75 quilos de cavala, 70 quilos de dourada e 105 quilos de peixes diversos.

Exportaram-se em Dezembro mais 10.612 quilos do que em Novembro.

O principal importador foram os E. U. A. com 22.127 quilos.

Por Países

Os três principais países importadores, foram: Itália, com 765.729 quilos (26,5 %); Alemanha, com 413.467 quilos (14,3 %) e E. U. A. com 404.893 quilos (14 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (413.467 quilos); a Itália, de carapau (15.432 quilos), cavala (166.889 quilos), e atum e similares (177.459 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (225.075 quilos); Cuba, de lulas e choccos (24.723 quilos) e Congo Belga, de outras espécies (3.793 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 202.805 quilos.

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos e caixas, em Dezembro de 1951
December 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	1.890.900	3.239	37	8.661	19.559	5.457	1.927.862
Peniche	51.927	-	-	4.769	38	10.597	67.331
Lisboa	62.136	-	-	12.992	10.193	-	85.321
Setúbal	455.030	36	-	10.139	16.389	16.319	497.913
Lagos	6.483	-	-	-	6.958	3.420	16.861
Portimão	33.724	-	127	-	28.998	-	62.849
Olhão	298.900	-	29.217	13.426	113.352	2.295	457.190
V. R. de Santo António ...	139.666	-	360	22.300	54.706	1.739	218.771
Quilos	2.938.775	3.275	29.741	72.287	205.193	39.827	3.334.098
Caixas	158.577	173	1.145	3.486	21.203	2.258	186.842

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chin- chará</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	-	-	-	31.869	-	-	-	872	31.869
Matosinhos	857.219	24.020	3.949	2.546	16.302	6.766	(a) 3.463	51.141	914.265
Lisboa	103.063	3.610	4.074	13.700	11.419	5.042	(b) 1.293	8.941	142.201
Setúbal	383.152	8.227	10.647	11.491	20.153	31.841	185	26.845	465.606
Lagos	39.328	-	-	-	5.159	-	-	2.596	44.487
Portimão	301.881	-	20.258	-	37.441	-	-	23.544	359.589
Olhão	336.195	2.109	109.188	29.581	119.102	1.105	(c) 1.136	44.161	599.366
V. R. Santo António.	68.163	-	67.458	132.090	60.944	-	-	16.602	328.655
	2.089.951	37.966	215.574	221.277	270.520	44.754	6.077	176.702	2.886.119

(a) Polvo e Amêijoas (b) Amêijoas e Antepasto (c) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of December

PRODUCTION

Oil or sauce

The production of fish preserves during the month of December was of 3.334.098 kilos (186.842 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 2.938.775 kilos (158.577 cases); Chinchards, 3.275 kilos (173 cases); Mackerel, 29.741 kilos (1.145 cases); Tunny and the like, 72.287 kilos (3.486 cases); Filets of Anchovies, 250.193 kilos (21.203 cases); other kinds, 39.827 kilos (2.258 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1.927.862 kilos (57%), Setubal come next with 497.913 kilos (15%), and finally Olhão, in third place with 457.190 kilos (13,7%).

As regards kinds, Matosinhos was the largest packing center of Sardines (1.890.909 kilos) and of Chinchards (3.239 kilos); Olhão, of Mackerel (29.217 kilos) and of Filets of Anchovies (113.352 kilos); Vila Real Sto. Antonio, of Tunny and the like (22.300 kilos), and Setubal, of other kinds (16.319 kilos).

As compared to the production during the month of November, this production was higher by 7.110 cases, and lower by 46.523 cases to the one of December of last year.

Brine

The production of preserves in brine during the month of December was of 247.806 kilos for the following kinds: Sardines, 180.607 kilos; Biqueirão, 64.149 kilos and Mackerel, 350 kilos.

Matosinhos packed 140.717 kilos of Sardines and 1.500 kilos of Biqueirão; Lisbon, 18.980 kilos of Sardines; Olhão, 20.320 kilos of Sardines, 47.019 kilos of Biqueirão and 3.590 kilos of Mackerel; Vila Real de Sto. Antonio, 50 kilos of Sardines and 15.630 kilos of Biqueirão.

There were packed in this month 239.098 kilos less than in November.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil of sauce during the month of December was of 2.886.119 kilos (176.702 cases) amounting to 55.940.505\$60, distributed for the following kinds: Sardines, 2.089.951 kilos (1.835 cases) amounting to 35.947.157\$20; Chinchards, 37.966 kilos (1.835 cases) amounting to 520.134\$20; Mackerel, 215.574 kilos (8.123 cases) amounting to 3.600.085\$80; Tunny and the like, 221.277 kilos (7.162 cases) amounting to 5.576.180\$40; Filets of Anchovies, 270.520 kilos (43.710 cases) amounting to 9.130.050\$00; Calamaries and Cuttlefish, 44.754 kilos (2.742 cases) amounting to 984.588\$00 and other kinds 6.077 kilos (230 cases) amounting to 182.310\$00.

Matosinhos is the main exporting center with 914.265 kilos (51.141 cases) or 31,6%; Olhão takes the second place with 599.366 kilos (44,161 cases) or 20,7% and Setubal is in the third place with 465.696 kilos (26.845 cases) or 16,1%.

There were in December 1.043 cases more than in November.

Brine

The export of preserves in brine during the month of December was of 239.867 kilos amounting to 1.765.269\$50, of wich 216.076 kilos of Sardines, 480 kilos of Mackerel, 272 kilos of Tunny, 15.990 kilos of Biqueirão and 7.049 kilos of other kinds.

There were exported 246.722 kilos less than in November.

Matosinhos was the main exporting center with 175.368 kilos.

Frozen

The export of frozen was of 55.014 kilos amounting to 743.471\$80 for the following kinds: Sardines, 26.276 kilos; Pulp, 19.781 kilos; Calamaries, 3.329 kilos; Chinchards, 3.005 kilos; Whitting, 887 kilos; Salmonete, 461 kilos; Eels, 390 kilos; Little Witting, 555 kilos; Clams, 80 kilos; Mackerel, 75 kilos; Dourada, 70 kilos and other kinds, 105 kilos.

In this month there were exported 10.612 kilos more than in November.

The leading importing country was the U. S. A. with 22.127 kilos.

Oil or sauce

The three main importing countries were: Italy, with 765.729 kilos (26,5%); Germany with 413.467 kilos (14,3%); and the U. S. A. with 404.893 kilos (14,0%).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (413.467 kilos); Italy of Chinchards (15.432 kilos), Mackerel (166.889 kilos) and of Tunny and the like (177.459 kilos); the U. S. A. of Filets of Anchovies (225.075 kilos); Cuba of Cuttlefish and Calamaries (24.723 kilos) and Belgian Congo of other kinds (3.793 kilos).

Brine

The main importing country was Italy with 202.805 kilos.

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

December 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 Merid. Brit. .	2.280	-	-	-	347	-	141	2.768
África Oc. Brit. ...	98.135	2.090	-	-	-	-	-	100.225
África Oc. Francesa	7.220	-	-	-	-	-	-	7.220
África Orient. Brit....	7.521	-	38	38	38	-	-	7.635
África Orient. Ital....	18.069	-	-	-	-	-	-	18.069
Aden	-	1.900	-	-	-	-	-	1.900
Alemanha	413.467	-	-	-	-	-	-	413.467
Angola	8.657	57	76	189	28	56	176	9.239
Austrália	-	-	-	-	285	-	-	285
Austria	10.146	-	-	-	-	-	-	10.146
Bélgica	232.482	-	19.824	15.025	4.308	-	-	271.639
Bolívia	-	-	-	475	741	1.018	-	2.234
Brasil	6.194	-	-	15.564	9.540	-	-	31.298
Cabo Verde	38	-	950	-	-	-	-	38
Canadá	2.500	-	-	-	523	3.675	-	7.448
Cong. Belga	31.660	9.500	1.140	1.893	143	1.927	(b) 3.793	50.056
Col. Brit. das Amé- ricas Central e Sul	1.140	-	-	-	-	-	-	1.140
Costa Rica	3.172	-	-	-	209	5.086	-	8.467
Cuba	51.655	-	-	2.874	901	24.723	-	80.153
Curacao	1.596	-	-	-	-	-	-	1.596
Dinamarca	6.737	-	-	-	-	-	93	6.830
Egipto	38.929	5.130	-	-	2.539	-	-	46.598
Etiópia	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
E. U. da América ... (a)	169.468	-	6.650	-	225.075	3.700	-	404.893
Filipinas	20.982	-	-	-	-	-	-	20.982
França	289.190	-	-	-	-	-	-	289.190
Guatemala	298	-	-	-	57	-	38	393
Guiana Holandesa ...	1.729	-	-	-	-	-	-	1.729
Guiné	1.166	760	19	133	-	-	-	2.078
Haiti	950	-	-	-	-	-	-	950
Holanda	20.260	-	-	-	-	-	-	20.260
Índia Portuguesa ...	-	-	-	-	665	-	-	665
Inglaterra	72	-	-	-	-	-	-	72
Irlanda	4.370	-	-	-	475	-	-	4.845
Itália	397.340	15.432	166.889	177.459	8.609	-	-	765.729
Libéria	475	-	-	-	-	-	-	475
México	107.729	-	-	656	6.890	2.882	185	118.342
Moçambique	23.621	3.059	399	2.427	1.739	114	207	31.566
Noruega	38	-	-	-	154	-	37	191
Nova Zelândia	-	-	-	-	-	-	-	7.600
Palestina	7.600	-	-	-	-	-	-	720
Panamá	720	-	-	-	-	-	-	950
Perú	950	-	-	44	820	-	-	22.600
Síria	21.736	-	-	95	-	-	19	609
S. Tomé e Príncipe	495	-	-	-	-	-	-	760
Somália Francesa ...	760	-	-	-	-	-	-	7.743
Suécia	7.743	-	19.523	408	3.001	-	-	78.076
Suíça	55.144	-	-	-	238	1.388	-	2.046
Territ. E. U. A. na América Central ..	420	38	28	19	47	-	-	519
Tanganica	387	-	-	-	-	-	-	5.624
Togo Camarão Fr. ...	5.624	-	-	-	-	-	-	5.040
União Sul Afric.	3.040	-	-	3.807	3.139	185	(c) 1.383	8.519
Venezuela	-	-	38	171	9	-	-	38
Forn. à Naveg.	446	-	-	-	-	-	-	664
Quilos	2.089.951	37.966	215.574	221.277	270.520	44.754	6.077	2.886.119
<i>Kilos</i>								
Caixas	112.900	1.835	8.123	7.162	43.710	2.742	230	176.702
<i>Cases</i>								
Valores	35.947.157\$20	520.134\$20	3.600.085\$80	5.576.180\$40	9.130.050\$00	984.588\$00	182.310\$00	55.940.505\$60
<i>Values</i>								

(a) SARDINHA — normal (plain): 3.000 quilos — s/espinha (boneless) 5.880 quilos — s/pelc e s/espinha (skinless and boneless) 160.588 quilos.

(b) Polvo e ameijoas.

(c) Antepasto.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM DEZEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN DECEMBER]: *Conservas em molhos*; (base 1/4 clube 30 mm); sardinha em azeite, 340\$00; sardinha em óleo, 320\$00; cavala em azeite, 317\$50; (base 1/10) filetes de anchovas, 320\$60; (base quilo); atum em azeite, 25\$20; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 7\$00; cavala, 8\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$50; polvo, 13\$00; lulas e chocos, 12\$00.

A INDÚSTRIA DO FRIO

No dia 6 de Janeiro, procedeu a Companhia Portuguesa de Congelação à inauguração de novas instalações frigoríficas na sua fábrica de Lisboa sita na Rua da Quinta do Almargem à Junqueira.

Ao acto que foi bastante concor-

acção da Companhia, findas as quais se procedeu ao acto simbólico da referida inauguração.

O Conselho de administração desta importante empresa que é composto pelos srs. José Lucas Coelho dos Reis, major Carlos de Bragança Par-



Tanque de congelação rápida

rido e a que presidiu o senhor Dr. António L. Durão Ferreira como representante do I. P. C. P., assistiram altas individualidades dos meios industriais do País, Junta dos Produtos Pecuários, Associações Industrial e Comercial de Lisboa, Grémios das Conservas de Peixe e Pesca, bancos de Lisboa e imprensa.

O sr. presidente do Conselho de Administração, proferiu algumas palavras para agradecer a comparência de todos os presentes, especializando nesse agradecimento os Bancos Nacional Ultramarino e Espírito Santo de Lisboa sem o auxílio dos quais a empresa não teria podido executar a obra a que se propôs.

Historiou em poucas palavras a

reira e capitão João Germano de Matos Júnior, que há bastantes anos tem vindo a presidir aos seus destinos, tem exercido uma acção orientadora e disciplinadora digna dos maiores elogios.

Só assim foi possível conseguir-se dotar o País de instalações frigoríficas como estas que honram a indústria portuguesa.

A Companhia Portuguesa de Congelação fica assim presentemente detentora de três fábricas situadas em três dos principais centros piscatórios do País, Peniche, Olhão e Lisboa, este servido pelos centros de Cascais, Sesimbra e Setúbal.

A sua capacidade de congelação, sistema Ottsen, passou a ser de cerca

de 4 toneladas por hora e de 9 toneladas em cada 8 horas de trabalho pelo sistema de congelação lenta.

A sua capacidade total de conservação é de 1.270 metros cúbicos, pelo que a movimentação possível através de tais instalações se pode considerar por todos os modos notável.

As suas câmaras e processos de congelação e conservação variam entre os 18 e 30 graus centígrados negativos.

Os processos usados no fabrico e apresentação dos produtos têm merecido dos técnicos estrangeiros que têm visitado as referidas instalações os maiores elogios confirmados pela maior aceitação dos mesmos produtos nos mercados consumidores das Américas, domínios ultramarinos e belgas e presentemente nalguns europeus.

No final o Conselho de Administração ofereceu um porto de honra aos seus convidados que manifestaram em vários brindes a bela impressão que levavam de tão importante melhoramento industrial.

Dr. Francisco López Capont

Honra-nos este número com a sua colaboração, o sr. Dr. Francisco López Capont, Director do Laboratório da *Union de Fabricantes de Conservas de Galicia*, de Vigo, organismo que reúne 125 firmas que representam mais de 50 % da produção total das conservas de peixe espanholas.

O sr. López Capont é doutor em Química e tem publicado diversos trabalhos da especialidade, em colaboração com o Professor Ribas, assim como outros sobre conservas. Enquanto seguia os cursos da Escola Técnica de Paris, trabalhou nos Laboratórios de J. J. Carnaud com o cientista Henri Cheftel.

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



A indústria de conservas de peixe na Jugoslávia

A Jugoslávia tem-se dedicado nos últimos anos ao desenvolvimento das pescas marítimas, explorando as riquezas ictiológicas do mar Adriático que banha as suas costas e que abunda em espécies industriáveis, como a sardinha, a cavala, o biqueirão, o atum, o bonito, e a enguia. Os pescadores estão organizados em cooperativas, possuem as embarcações e os instrumentos mais modernos e foi há pouco criada em Zadar uma escola de pesca, a primeira dos Balcãs.

A exportação de peixe faz-se, em parte, fresco, para a Itália, Austria e Alemanha, mas a maior quantidade é em salmoura e conservado em molho. A indústria de conservas de peixe da Jugoslávia goza de boa reputação pela qualidade dos seus produtos, para o que muito concorre o excelente azeite da Dalmácia.

Foi de um peixe semi-conservado que os gregos da antiguidade já conheciam, que os irmãos Mardesic, da Ilha de Vis, tiraram, pela primeira vez, filetes de anchovas, estendidos e enrolados. Este método de tratamento industrial do peixe em salmoura, foi aplicado, mais tarde, pelos produtores de outros países.

Numerosas fábricas de conservas espalham-se ao longo da costa do Adriático, da Istria à região da Boka Kotorska, providas com os meios técnicos mais modernos depois da libertação, o que permitiu aumentar a produção e melhorar a qualidade dos produtos.

Entre as conservas esterilizadas, a Jugoslávia exporta sardinhas sem espinha, extra e corrente, cavalas inteiras e em filetes, atum tronco e ventresca. Entre as não esterilizadas, exporta filetes de anchova, filetes fritos em salmoura e todas as conservas em molhos são fabricadas em

azeite, óleo de amendoim e em tomate.

A exportação das conservas de peixe da Jugoslávia é feita sobretudo para a Inglaterra, os E. U. A., Itália, Alemanha ocidental, Suécia, Suíça, Bélgica e Austrália. O seu volume tem aumentado continuamente. Assim se tomarmos o índice de 100 para o ano de 1939, o ano de 1947 é representado pelo índice 1.671 e o de 1948 pelo índice 2.758.

A Jugoslávia exporta também peixe salgado, à moda da Dalmácia, em barris, ostras e crustáceos.

Pesca de atum com anzóis electrificados

Três cientistas alemães de um instituto de investigação para pescarias, têm desenvolvido, após muitos anos de experiência, o equipamento para a pesca de peixe por meio de anzóis electrificados.

O atum, por exemplo, é atraído ao anzol pela isca e mal a morde recebe um tremendo choque eléctrico por meio de um aparelho recentemente aperfeiçoado que muda a corrente directa em alterna.

O peixe fica imediatamente atordoadado, como se estivesse sob a influência de um narcótico, e impossibilitado de lutar ou de agitar-se, como sucede habitualmente quando é pescado ao anzol. Esta acção narcótica pode ser continuada com novos choques eléctricos até que o peixe seja lançado para dentro do barco.

A indústria de conservas de peixe na Austrália

A produção de conservas de peixe tomou um grande desenvolvimento na Austrália desde a última guerra. O porto de Eden, na Nova Gales do Sul, tornou-se o centro australiano mais importante desta indústria. A

sua situação geográfica é particularmente favorável à actividade dos barcos de pesca que operam ao longo das costas da Nova Gales do Sul até à Tasmânia. A pesca do atum, em especial, se bem que ainda no seu começo, conheceu uma extensão sem precedentes que se desenvolverá numa escala ainda maior nos próximos anos.

Não há sardinhas nem arenques nas águas australianas. Os peixes em conserva são apresentados habitualmente como as preparações tradicionais do salmão e a sua qualidade é, em geral, inferior.

O quadro seguinte mostra-nos a evolução da produção das suas fábricas em conservas e pasta de peixe, em ton., nos últimos dez anos:

Anos	Cons. peixe	Pasta peixe
1938-39	273	46
1944-45	469	71
1945-46	765	546
1946-47	1.687	1.482
1947-48	4.418	691
1948-49	4.942	328
1949-50	3.160	468

Uma parte importante desta produção é exportada, principalmente com destino à Grã Bretanha e unicamente para os países do império britânico.

A qualidade mediocre destas conservas não lhes permite fazer concorrência noutros mercados às fabricações europeias ou mesmo sul africanas.

Serrão de Faria & C.^o

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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



Um aspecto da fábrica Massó, de Vigo

Quando recebemos carta de Portugal convidando-nos a escrever um artigo sobre a indústria espanhola de conservas, hesitámos entre o não querer deixar de satisfazer a tão bons amigos e o estar convencido de não podermos dizer nada de novo aos industriais portugueses, não só pela nossa falta de méritos como também pelo facto de que as indústrias portuguesa e espanhola são tão similares e têm estado sempre tão igualmente influenciadas que salvo pequenos pontos de ordem legislativa ou de carácter económico local, se pode afirmar o seu paralelismo.

Por isso pedimos aos leitores de «Conservas de Peixe» que interpretem estas «Notas» não como uma aspiração de satisfazer o trabalho pedido, mas antes como uma ocasião agradável de os saudar.

Algumas palavras sobre o peixe e as conservas

Ao dizer alguma coisa sobre conservas teremos, naturalmente, que começar pelo peixe e ao nomear esta palavra, pensamos na *sardinha* e logo a seguir (pelo menos na Galiza) na sua falta. Sobre esta, tem-se escrito muito e falado ainda mais: razões climáticas, excesso de barcos, malhagem, etc., sem que, infelizmente, se tenha logrado uma solução ou apontada uma causa verdadeira. Há uma coisa certa, e esta é que, pelo menos em Vigo, a quase totalidade (cerca de 90 a 95 %) da sardinha pescada tem menos de um ano, com dimensões geralmente de 11 a 17 centímetros, o que quer dizer que há uma proporção muito elevada de sardinha pequena, chamada vulgarmente «parrocha», que é anti-económico pescar e fabricar. Sem querermos profundá-lo, assinalamos aqui o facto real da pouca idade e curta dimensão da sardinha que se está industrializando, e deixamos que pessoas mais experimentadas deduzam as suas conclusões.

O quadro que a seguir publicamos reflecte a descida

NOTAS SOBRE A INDÚSTRIA DE CONSERVAS

pelo Dr. Francisco

que tem havido na captura das sardinhas na região galega, durante os últimos anos:

Anos	Ton.	Anos	Ton.
1942	20.795	1947	37.162
1943	36.492	1948	7.391
1944	44.663	1949	9.310
1945	52.682	1950	9.021
1946	25.980	—	—

Estas cifras são bastante significativas se tivermos em conta que na Galiza estão estabelecidos cerca de 150 fabricantes de conservas, além dos de salga, fumagem, etc., o que representa mais de 60 % do total dos conserveiros de peixe em Espanha.

E qual tem sido a atitude do fabricante espanhol e, mais concretamente, do galego perante esta falta de sardinha? Procurar novas actividades. E assim vemos que, por exemplo, Vigo, centro conserveiro de Espanha, com uma frota de pequeno raio de acção, dedicada anteriormente em especial à sardinha e ao atum, desviou ultimamente a sua indústria e capitais para a pesca de altura ou, mais especificadamente, do bacalhau, cujas preparações em latas são frequentes, sobretudo no mercado interior, sem que isto queira dizer que se conseguiu por esta forma atenuar a falta de sardinha ou se possa comparar esta pesca com a do atum ou da anchova.

Queremos assinalar este caso do bacalhau porque é, talvez, a característica mais singular da indústria espanhola de peixe neste último decénio. Vejamos em continuação alguns dados sobre o que representam as três companhias bacalhóciras com base na Galiza:

	1948		1949	
	Ton.	Milhares Pesetas	Ton.	Milhares Pesetas
P. E. B. S. A. ...	4.013	5.017	8.000	22.500
C. O. P. I. B. A. ...	251	314	2.600	15.600
P. Y. S. B. E. ...	25.508	31.885	26.585	33.241
	29.772	37.216	37.185	71.341
			1950	
			Ton.	Milhares Pesetas
P. E. B. S. A.			6.289	37.735
C. O. P. I. B. A.			12.000	72.000
P. Y. S. B. E.			24.320	146.253
			42.609	255.978

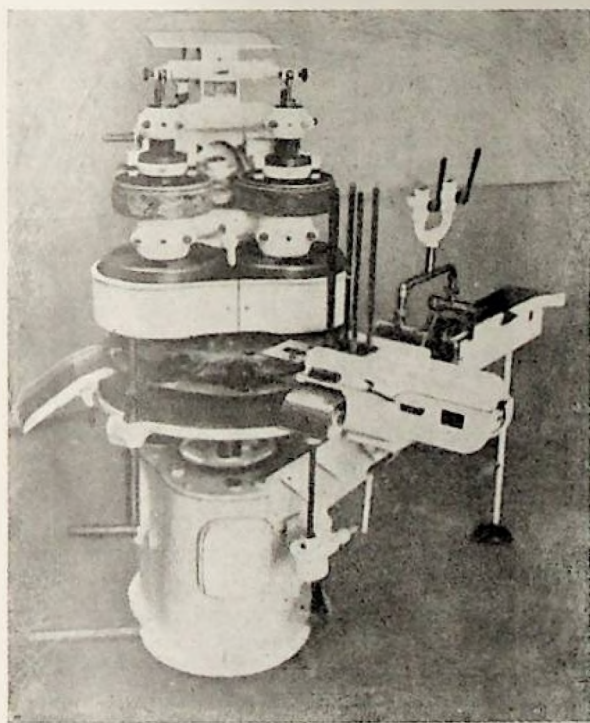
ÍNDUSTRIA ESPANHOLA DE CONSERVAS DE PEIXE

López Capont

A C. O. P. I. B. A. tem as suas fábricas modernas localizadas num formoso rincão da ria de Vigo, onde também a P. E. B. S. A. trabalha, presentemente, a sua pesca, enquanto não monta as suas próprias instalações. A P. Y. S. B. E. desembarca e elabora as suas capturas em Ferrol, na província de Corunha.

As cifras do quadro anterior, em que se destaca o aumento de preço que o peixe sofreu, não reflectem a realidade das capturas de bacalhau, pois nelas não está incluído o que é vendido em fresco, pescado por parelhas que, com uma deslocação total inferior a 500 ton., se arriscam até aos pesqueiros da Terra Nova e Groenlândia.

Se compararmos as 18.000 ton. de bacalhau trazidas para Vigo por barcos de grande tonelagem (de cerca de 2.300 ton.), ou propriamente bacalhoeiros, propriedade das empresas citadas, com as 17.500 ton. desembarcadas pelas parelhas, compreenderemos a razão por que dizíamos que a característica mais singular da frota e indús-



Máquina automática tipo Lubin, com dispositivo automático, patente Massó, de alimentação de latas e tampas e com dosagem regulada de azeite



Vista exterior da fábrica Aljageme, de Vigo

tria espanhola de pesca nestes últimos anos, é este desvio para o bacalhau. Porém, não consideramos que com as últimas capturas esteja resolvido o problema do abastecimento do bacalhau em Espanha, pois que ainda se continua a importar, em especial da Noruega e Islândia.

E continuemos a falar de conservas de sardinha, dedicando umas linhas a recordar os canais de desvisceração e salmoura, e os fornos de cozimento da Casa Massó Hermanos, S. A., firma que faz parte da União dos Fabricantes de Conservas da Galiza. Digo recordar e não descrever, visto que são bastante conhecidas em Portugal, onde estão registados e, também, segundo uma recente informação do engenheiro Parreira, apresentada no II Congresso da Conserva de Paris, foram modificados.

Há um ano, quando em virtude da reunião em Lisboa do Comité Internacional Permanente da Conserva fizemos uma visita inolvidável a Setúbal, dizia Henri Cheftel numa fábrica que os tinha instalados, que entre os métodos antigos de fabricação que utilizam grelhas, este dos canais era o melhor. Creio que citar a opinião do Dr. Cheftel já é motivo suficiente para aconselhar o emprego de umas instalações que economizam cerca de 15 a 17 % de mão de obra, ao mesmo tempo que torna mais cómodo o trabalho das operárias. Se alguma coisa vale um conselho de amigo, o meu é de que o melhor complemento que podem ter os canais de desvisceração é o forno ou túnel de cozimento por ar quente, que representa não só uma economia, mas também um melhoramento de qualidade. Uma recente modificação dos túneis tipo Massó, consiste no seu aquecimento à base de lâmpadas infra-vermelhas, o que permite encurtá-los e regular mais facilmente o calor através de todo o percurso.

É conhecida a descida quase absoluta das exportações de conservas de sardinhas em Espanha, para o que contribuiu não só a falta de peixe mas também outras razões de ordem económica internacional. Este facto trouxe um aumento nas estatísticas da percentagem refe-

rente ao atum que juntamente com a anchova e os mariscos representa a quase totalidade das exportações.

Ao empregar a palavra «atum» generalizamos no sentido de «família dos atuns», pois é sabido que o atum propriamente dito (*tunnus tynnus* L.), esse peixe que pode atingir vários centos de quilos, não se encontra na Galiza, mas sim no sul de Espanha, onde abunda. A espécie industrializada na Galiza e no Mar Cantábrico, é a albacora (*Germo alalunga* G.), atum de carne branca, e salientamos «carne branca e albacora», porque existe certa confusão nesta denominação que, por desgraça para Portugal e Espanha, é aproveitada por outros países distantes para introduzirem nalguns mercados, sobretudo nos E. U. A., outras espécies de qualidade inferior.

É curioso o fenómeno ocorrido com a denominação *Albacora*. Até ao século XVII utilizou-se esta palavra para designar o *Germo alalunga* G., e de Espanha passou à América. A partir daquela época perdeu-se na Península onde foi substituída pela de *Bonito*, que hoje é a mais vulgarizada no mercado interior, enquanto que do outro lado do Atlântico se conservava a de *Albacora*. Como a palavra *Bonito* é a verdadeira denominação em muitos mercados, entre eles os E. U. A., de um peixe de qualidade inferior, resulta que o fabricante espanhol vinha rotulando como *Bonito* e vendendo, portanto, como peixe inferior, um que era de qualidade elevada. Hoje em dia, desfeita a confusão, está-se fazendo uma grande campanha, sobretudo pela União de Fabricantes de Conserva da Galiza, para fazer renascer no mercado nacional a perdida palavra, *Albacora*.

Eis as cifras que nos dão as capturas de albacora (atum de carne branca) na região galega:

Anos	Ton.	Anos	Ton.
1942	2.376	1947	4.390
1943	1.159	1948	2.179
1944	1.281	1949	1.390
1945	3.262	1950	5.320
1946	4.047	—	—

Ao passo que estas capturas foram feitas com esses barcos de pequena tonelagem, bastante conhecidos em Portugal e Espanha, no sul da Península pescam-se mais de um milhão de atuns por meio de artes fixas chamadas «almadrabas». Lembremos mais uma vez que tanto no sul como nas Ilhas Canárias, a quase totalidade do peixe que se industrializa, se bem que seja «atum», não é de carne branca.

Sobre a semi-conserva de anchova, não posso falar, pois seria ousadia tentar fazê-lo quando acaba de receber o excelente informe do falecido prof. Charles Lepierre e do meu bom amigo o sr. J. Mercier Marques. Mas quero, sim, destacar o seguinte: Sobre a minha mesa de trabalho tenho neste momento uma lata de uma firma do Norte da Europa, rotulada «anchovy sprats» e por baixo escrito em correcto inglês (a lata destina-se ao consumidor americano) a indicação de «0,1 % de ben-

zoato de sódio e colorida artificialmente». Não estou habilitado, nem quero fazer afirmações de carácter comercial, mas não é demais realçar que tanto as anchovas portuguesas como as espanholas não necessitam de antissépticos nem de colorações artificiais e, sobretudo, que umas e outras procedem do verdadeiro e único peixe capaz de lhes dar origem, o nosso simpático «bocarte» ou «biqueirão» a que os biólogos dão o nome difícil de *Engraulis encrasicolus* L.

E que poderemos nós dizer de novo do chicharro que Portugal não saiba? A indústria espanhola orienta a sua fabricação para formatos grandes, com uma série de preparações e molhos especiais que contribuem para melhorar a qualidade deste peixe popular, com bastante falta de gordura (a sua cifra média é de 4-5 % e a máxima de 10 a 11 %, para os pescados em Vigo), mas que em virtude do seu baixo preço goza de merecido prestígio e por isso são nulas as suas exportações.

É preciso não esquecer que nos últimos anos houve um desvio das correntes tradicionais comerciais da conserva espanhola, passando de indústria nitidamente exportadora para vendedora no próprio mercado nacional, motivado em parte por um aumento do poder de compra do cidadão médio de Espanha.

Como progresso prático, citemos a máquina de descabeçar e estripar o chicharro construída pela casa Somme, de uma concepção muito simples e preço baixo. Segundo assegura o seu fabricante, é capaz de trabalhar 100 peixes por minuto, ou seja 14 ton. em 8 horas à base de um peso médio de 300 grs. por peixe.

Um ponto para que queremos chamar aqui a atenção, pelas suas ilimitadas possibilidades no futuro, é o nascimento de uma potente indústria pesqueira e conserveira, nas possessões espanholas de África, com a colaboração oficial do Governo e capitais estrangeiros. Até agora ainda não foram terminadas as suas magníficas instalações e obras portuárias complementares, mas conta já com barcos-fábricas, depuradores de água, frigoríficos, secadores, etc. que laboram há anos.

Considerações gerais sobre maquinaria e recipientes

Sobre maquinaria não há muito de novo; à parte a citada do chicharro, fica somente um ou outro melhoramento ou modificação de tipos já conhecidos ou a adaptação à Espanha de patentes estrangeiras.

Se tivermos em conta que tanto em Portugal como em Espanha se trabalha grande variedade de produtos, numa infinidade de formatos, compreender-se-á que não seja o mercado espanhol muito propício para máquinas de importação de grande produção mas à base de formatos unificados. Toda a indústria espanhola está orientada primeiro que tudo para uma apresentação manual impecável e preocupada mais pela «qualidade» do que pela «quantidade». O fabricante espanhol ainda não está atormentado pelo problema da mão de obra, se o compararmos com os de outros países, se bem que tenha

havido um aumento muito sensível de salários, em virtude das naturais reformas sociais, e, sobretudo, um acréscimo do preço das matérias primas com a consequente repercussão no produto final. Podemos considerar o problema da falta de pesca ou da folha como mais importante do que o da mecanização, sobretudo se se tem em conta que o conserveiro espanhol cuida muito da apresentação da embalagem, obtida manualmente.

Por isso as fábricas que fabricam o equipamento para conservas, procuram lançar ou modificar novas soldadeiras ou cravadeiras com alimentadores automáticos (máquinas de que também se exportam algumas para Portugal), deixando para segundo lugar as linhas contínuas tão necessárias noutros países altamente mecanizados. Assim há novas alimentadoras automáticas, seja à base de fita ou com transportadores; máquinas soldadoras de tampas e estanhadoras de corpos com calefação eléctrica por resistências, incluindo o resfriamento posterior pelo ar, etc.

Sobre recipientes, julgamos que a situação em Espanha é em tudo bastante semelhante à de Portugal. Não falemos dos inconvenientes, bastante conhecidos, da diversidade de formatos, nascidos muitos deles por exigências do comprador. Mas se bem que há anos era absoluta a ideia do conserveiro fabricar os seus próprios recipientes, hoje lê-se nas revistas profissionais, escrito mesmo por conserveiros proprietários de fábricas com secção da lata vazia, a necessidade de se adoptar o tipo de organização estrangeira em que o fabricante compra a lata feita por outra empresa dedicada exclusivamente à sua fabricação. Compreende-se facilmente a vantagem, quando se sabe que existem linhas contínuas capazes de fazer 300 a 400 latas por minuto.

Porém, na nossa opinião, o ponto talvez mais fraco da indústria espanhola, não está na maior ou menor velocidade na fabricação da lata, mas na penúria de folha, visto que nas duas únicas fábricas existentes (Altos Fornos de Biscaia e Vascónia, ambas de Bilbao) produzem-se somente 15 a 20 % do necessário. As importações são escassas e bastante difíceis de conseguir, pois ao fim e ao cabo o mercado espanhol é o reflexo do mundial. Há apenas uns meses liamos na revista espanhola «Indústria Conservera» as declarações de um importante fabricante galego que assinalava a possibilidade de montar em Vigo, com participação de capital estrangeiro e em prazo não mui longo, fábricas de recipientes de alumínio. A deficiência em Espanha do aço, base para a folha, é manifesta e ainda que se tenha falado, repetidas vezes, em utilizar os trens de laminação contínua, por agora nada existe de concreto.

Quanto ao estanho, vão-se conseguindo cobrir as necessidades. Recordemos que a nossa Península é considerada como uma das reservas mundiais de cassiterite. Temos em Espanha boas fundições de estanho e obtém-se estanho electrolítico. As exigências de pureza para o estanho a empregar em folha, são as seguintes: Empresa Altos Fornos de Biscaia: Sn=99,6 (As=0,05, resto im-

purezas 0,22); Vascónia S. A. Sn=99,71 (As=0,04, Pb=0,110, Cu=0,06 e Fe=0,07).

Importou-se, contudo, algum estanho (cerca de 40 ton. em 1950), mas é de esperar que de futuro tal não suceda em virtude do desenvolvimento que está tomando este ramo de exploração mineira.

A tão necessária borracha líquida para as costuras da lata, não está muito introduzida no mercado que luta também com falta de máquinas de colocar borracha, assunto que esperamos se resolva em breve.

Vinagre, azeite

Desde a promulgação do Estatuto do Vinho (1932) e como protecção à indústria vinícola, foram publicadas várias leis restringindo o emprego nas conservas de ácido acético como substituto do vinagre. Se bem que o emprego do ácido acético esteja autorizado (prévia declaração na etiqueta), a Espanha é dos poucos países que preparam os seus molhos e escabeches com vinagres procedentes do vinho.

No ano de 1939 entregou-se à indústria conserveira uma ou outra partida de óleo de amendoim que foi utilizado nas fabricações para o mercado interno, mas há 10 anos que não tornou a ser empregado e posteriormente (1943), ao ser proibido, tornou-se obrigatório o azeite para as conservas.

(Continua na pág. 22)

When you are looking for quality buy
GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES
in jars - in tins





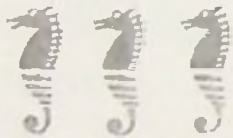
RAMIREZ & C.^a, LDA.
OLHÃO (Portugal)
Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

ALIANÇA
EXPORTADORA
 S.^{DA}
L.
LISBOA-PORTUGAL



**PORTUGUESE
 CANNED FISH**

**SARDINES
 TUNA FISH
 ANCHOVIES
 MACKERELS**



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



LAZ

O EMPREGO DO ANIDRIDO SULFUROSO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

pele DR. JOSÉ FREIXO

O anidrido sulfuroso figura entre os primeiros agentes químicos usados na conservação de alimentos.

Assim, datam de 1813 as experiências de Hilderbrand que provam o poder antipútrido do gás sulfuroso.

Em 1837, Braconnot, preconizava o emprego do gás resultante da combustão do enxofre na conservação das substâncias alimentares.

Por conservação, deve entender-se qualquer processo aplicado aos produtos alimentícios por forma a permanecerem invariáveis por um prazo mais ou menos largo as qualidades primitivas (sabor, valor nutritivo, cheiro, aspecto, etc.) sem que haja qualquer acção nociva sobre o organismo do consumidor.

Quer isto dizer que os produtos conservadores ou antissépticos usados na conservação de alimentos não devem prejudicar o organismo humano.

O emprego do anidrido sulfuroso está legislado em vários países, sendo em alguns autorizado apenas até à proporção de 0,1 %, mas é permitido em quantidades bastante superiores em muitos outros.

Em França, por exemplo, tolera-se a presença de 0,350 gramas por litro de vinho em ácido livre e combinado.

Entre nós, como se verifica pelo decreto n.º 35.815 de 19 de Agosto de 1946 que estipula os agentes conservantes, o anidrido sulfuroso é dos agentes químicos mais tolerados.

Assim, dos produtos expressos pelo mesmo decreto e em que se permite o uso do anidrido sulfuroso temos:

- a) Conservas de ovos: quantidade máxima tolerável 0,05 % gramas;
- b) Fruta seca: quantidade máxima tolerável 0,2 % gramas;

- c) Sumos de fruta para laborações ulteriores (excluindo bebidas não alcoólicas e xaropes), 0,125 % gramas;
- d) Sumo de fruta para consumo imediato ou preparações de bebidas não alcoólicas, 0,0125 % gramas;
- e) Na polpa e preparação de fruta para doces, compotas e outras preparações culinárias, 0,125 % gramas;
- f) Na glicose e xaropes de glicose 0,001 % gramas;
- g) Em açúcares areados 0,015 % gramas;
- h) Em açúcares cristalizados 0,007 % gramas;
- i) Em produtos de confeitaria, doçaria e pastelaria, as mesmas percentagens de anidrido sulfuroso que as consentidas para as conservas de ovos, fruta e alimentos procedentes;
- k) Bebidas não alcoólicas 0,0125 % gramas;
- l) Especiarias 0,05 % gramas.

O referido decreto não faz referência ao uso do anidrido sulfuroso como conservante das carnes ou do peixe, talvez porque entre nós não é hábito o uso deste antiséptico para tal fim, ao contrário do que sucede em alguns países como nos anglo-saxões em que na conservação da carne se usam misturas com sulfitos cuja molécula grama encerra certas percentagens de ácido sulfuroso (o bisulfito de soda, por exemplo, encerra 25 % de ácido sulfuroso).

São por exemplo conhecidos os seguintes compostos:

- a) Brest Australion and New Zealand meat preserve cuja composição é a seguinte: 23 % de sulfito de sódio e 40 % de cloreto de sódio;
- b) Meat preserve Crystal, que contém: 53 % de sulfito, 6 %

de sal marinho e 41 % de sulfato de sódio.

- c) Probat d'Adamczyk: 47,5 % de sulfito de soda, 11 % de sulfato, 10,5 % de sal marinho e 4 % de açúcar.

Muitos outros compostos conservadores em que entram sulfitos poderiam ser citados.

Alguns países, como a Espanha, usam sistematicamente o ácido sulfuroso no tratamento do bacalhau.

No Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau determinámos as percentagens de ácido sulfuroso existentes numa amostra de bacalhau espanhol tratado por bisulfito de sódio.

Os resultados obtidos num peixe seco da referida amostra, depois de ter permanecido vários dias sobre a mesa do Laboratório foram os seguintes:

- 1.º — Percentagem de ácido sulfuroso total em bacalhau cru — 0,09 % gramas.
- 2.º — Percentagem de ácido sulfuroso total em bacalhau cozido — 0,04 % gramas.

Por outro lado, nos ensaios efectuados em exemplares de bacalhau nacional tratados por metabisulfito de sódio num dos secadouros portugueses verificámos os resultados seguintes:

- a) Percentagem de ácido sulfuroso encontrada a partir de fibras de bacalhau cru — 0,083 % gramas;
- b) Percentagem de ácido sulfuroso encontrada a partir de fibras de bacalhau cozido — 0,034 % gramas.

Pelos ensaios efectuados, verifica-se, pois, que apenas se encontram vestígios de ácido sulfuroso em percentagens bastante inferiores às toleradas para vários outros produtos a que alude o citado decreto que se refere aos agentes conservadores.

O metabisulfito de potássio, além de outras aplicações é também usado na desinfecção e clarificação dos vinhos.

O Laboratório da C. R. C. B., no objectivo de estudar os meios de se

tornar impossível ou desfavorável a vida dos microorganismos produtores do vermelho, residentes no sal marinho, efectuou uma série de ensaios orientados da seguinte maneira:

- 1.º — Reconhecer a acção microbici da de determinados agentes químicos;
- 2.º — Estudar a acção antisséptica dos mesmos agentes usados como medida preventiva.

Dos antissépticos ensaiados, figuram os sulfitos (bi e metabisulfitos) sendo os ensaios efectuados numa série de culturas em tubos de ensaio e caixas de Pétri, sobre caldo de peixe à base de farinha de arroz (o melhor caldo conhecido para a cultura dos agentes do «rouge»).

Inicialmente, servimo-nos de uma amostra de sal que a análise bacteriológica havia revelado bastante infectada.

Assim, mercê das experiências efectuadas, pôde concluir-se que o ácido sulfuroso numa percentagem de 2 %, e obtido pelo uso de solu-

ções aquosas dos metabisulfitos de sódio ou de potássio a 4 %, ou do bisulfito de sódio a 8 %, actua pelo seu poder descorante e microbici da sobre os agentes bacterianos, nomeadamente dos produtores do vermelho.

O uso deste produto químico deve ser feito especialmente como preventivo e não como curativo.

Na verdade, sendo o avermelhamento causado por microorganismos vivos que residem no sal marinho, logo que se salgue o peixe com sal não esterilizado (as inúmeras análises por nós efectuadas têm provado que todo o sal marinho está infectado em maior ou menor grau por aqueles microorganismos), está o produto sujeito a avermelhar quando se verificarem determinadas concentrações salinas e uma humidade e temperatura convenientes.

Baseada nos estudos efectuados no Laboratório, estipulou a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau um sistema de desinfecção dos porões e material dos secadouros que pode ser aplicado a todos os armazéns que servem habitualmente a peixe salgado.

As operações a seguir podem resumir-se no seguinte:

- 1.º — Usando uma agulheta, executa-se uma lavagem perfeita, de forma a que, saindo a água sob pressão, faça sair dos interstícios todos os aglomerados de sal, onde estarão incubados os autores do vermelho.
- 2.º — Com o ambiente ainda húmido, faz-se arder enxofre ou pulveriza-se com uma solução aquosa a 4 % de metabisulfito ou de 8 % de bisulfito de sódio.
- 3.º — Depois de secos, pulverizam-se os porões ou os armazéns com um bom leite de cal.

No caso do bacalhau, estaria ainda indicado o tratamento do peixe pela imersão num soluto de sulfitos, durante a preparação nos secadouros, em especial nas épocas em que as temperaturas são eminentemente favoráveis ao desenvolvimento do vermelho e elementos da putrefacção.

Notas sobre a indústria Espanhola

(Continuação da pág. 19)

Desejamos destacar este pormenor, porque hoje a qualidade e a propaganda das conservas espanholas fundamentam-se sobretudo no azeite de qualidade insuperável, de que o conserveiro dispõe, produto das excelentes refinarias existentes. Como a colheita deste ano é abundantíssima, devem ser modificadas as dotações que a indústria tem hoje e que não indicamos aqui porque ao publicar-se este artigo já deverão ter sofrido alteração.

Outras conservas

Tentámos evitar até aqui referir-nos a outras conservas que não sejam as de peixe, por ter em consideração que estas são as de maior interesse para os nossos leitores e que além disso representam a maior proporção (60 a 65 %) dentro da indústria espanhola de conservas. Contudo, não queremos deixar de lembrar que em Espanha já ocupam um lugar de destaque não só as conservas de frutas e legumes como também as mais recentes de carnes e sumos de frutas que, (sobretudo estas


últimas no Levante e no Mediterrâneo) têm possibilidades ilimitadas.

De leite condensado são necessários uns 50 milhões de latas (18.000 ton.), número que ainda se não alcançou, pois que em 1950, que foi o ano de maior produção, fabricaram-se 14,5 ton. ou sejam 39 milhões de latas de 380 grs.

Através deste artigo, tratei de esboçar alguns pontos ou aspectos da actual situação conserveira de Espanha e mais concretamente a de peixe da Galiza a que estou ligado. O leitor terá verificado o manifesto paralelismo e semelhanças que existem entre a indústria portuguesa e espanhola.

Quero terminar afirmando o que está no espírito de todos nós, portugueses e espanhóis, isto é, que neste momento em que tanto se fala no terreno político e militar de blocos formados por várias nações, não podemos desligar-nos da realidade tangível nascida nos laços comuns de vizinhança, procurando ir unidos, com a certeza de que assim seremos mais fortes na difícil luta comercial que cada dia que passa se apresenta mais dura.

Se algum dia a ocisão chegasse, podem os industriais portugueses estar certos que na medida das nossas possibilidades, têm em mim um companheiro fiel.



Economia e Finanças

Impõe-se uma organização criteriosa do Comércio de Exportação de Conservas

pele Dr. Filomeno Lourenço de Sousa Leite

Devido à procura mais intensa que passaram a ter nos mercados estrangeiros as matérias primas de interesse básico para a guerra, sobretudo a partir de Junho de 1950, muitos produtos da nossa exportação obtiveram importantes valorizações, conforme se deduz do seguinte quadro que elaborámos com os dados extraídos dos Boletins mensais de Estatística.

Sobre os valores médios que eles atingiram nas exportações feitas de Janeiro a Setembro de 1950 conseguiram-se, em igual período de 1951, aumentos que oscilaram entre o mínimo de 8,2 %, na alfarroba triturada, e o máximo de 453,3 %, nos minérios de volfrâmio.

Nos primeiros nove meses de 1951, venderam-se, é certo, de algumas

mercadorias menores quantidades, em especial de aguarrás, minérios de estanho, de lã em rama, cardada e em desperdícios, mas, em compensação, valorizaram-se mais 86,4 %, 83,4 % e 70,7 %, respectivamente. Doutras houve mais largas exportações; no entanto, enquanto os minérios de volfrâmio, as pirites, as cortiças, o pez louro, os fios e tecidos de algodão adquiriram aumentos de valor de certo relevo, os vinhos, as conservas e as madeiras sofreram, em relação ao período homólogo de 1950, desvalorizações de 10,4, 8 e 2 %.

Este último facto não só merece registo destacado, mas também o estudo e a ponderação das suas causas, visto observar-se precisamente com os três produtos que assumem, de ordinário, maior vulto entre as parcelas do valor da nossa exportação.

Como consequência do crescimento quer da tonelagem das mercadorias exportadas, quer do seu valor, achava-se já consideravelmente reduzido, no fim do 3.º trimestre de 1951, o saldo negativo da balança comercial — o que, sem dúvida, influi

As exportações no período de Janeiro a Setembro de 1950 e de 1951

Mercadorias	Em 1950		Em 1951		Valores unitários médios			Diferenças + e - (%)
	Quantidades	Valores (contos)	Quantidades	Valores (contos)	Espé- cie	1950 (Esc.)	1951 (Esc.)	
Minérios de volfrâmio	1.853 t	42.823	2.748 t	351.366	Ton.	23.110	127.862	+ 453,3 %
Aguarrás	7.512	36.986	6.275	59.613	"	4.924	9.181	+ 86,4
Minérios de estanho	939	30.620	468	28.014	"	32.609	59.859	+ 83,6
Lã em rama, cardada e em desperdícios	2.588	101.051	691	46.070	"	39.045	66.671	+ 70,7
Cortiça em bruto	123.971	333.049	153.782	585.276	"	2.687	3.806	+ 41,6
Pez louro	33.648	160.594	38.638	236.696	"	4.773	6.126	+ 28,3
Fios e tecidos de algodão	9.495	499.810	9.623	633.682	"	52.639	65.851	+ 25,1
Cortiça em obra	23.623	293.369	28.252	431.567	"	12.419	15.276	+ 23
Amêndoa em miolo	2.097	39.407	2.669	57.953	"	18.792	21.713	+ 15,5
Pirites	304.479	61.557	412.303	94.245	"	202	229	+ 13,4
Bordados	116.914 k	61.002	172.123 k	99.602	Kg.	522	579	+ 10,9
Alfarroba	14.163 t	17.722	32.358 t	43.812	Ton.	1.251	1.354	+ 8,2
Madeira	40.553	107.395	68.440	177.653	"	2.648	2.596	- 2 %
Conservas de peixe	15.329	312.377	21.784	409.305	"	20.404	18.789	- 8 %
Vinhos	691.021 hl	385.595	1.003.669 hl	502.267	Hl.	558	500	- 10,4 %

benéficamente na posição final das nossas contas com o estrangeiro.

altistas originadas, directa ou indirectamente, por factores inerentes à

pensáveis ao abastecimento do País, procurando-se, pois, mantê-los estabilizados.

Por esta forma, se tem contrariado ultimamente a subida dos preços dalgumas mercadorias compradas nos países vendedores com pesados agravamentos.

A par destas medidas de equilíbrio económico, tem de se continuar a defender com tenacidade os mercados tradicionais dos nossos principais produtos de exportação e, até, conquistar novos nas negociações que se realizarem de acordos comerciais, assim como elevar os contingentes de admissão. Porém, antes de tudo, importa evitar-se o aviltamento do preço dos produtos mais exportáveis causado por falta de organização dos vendedores, como está acontecendo com o comércio das conservas.

Janeiro a Setembro	Importações		Exportações		Deficits — Milhares de contos
	Milhares de toneladas	Milhares de contos	Milhares de toneladas	Milhares de contos	
de 1950	2.277	5.837	1.031	3.463	2.374
de 1951	2.128	6.807	1.674	5.325	1.482

Mas há que considerar que ao excesso do valor das cambiais e das disponibilidades em moeda estrangeira, entradas no País, sobre o das que saíram em pagamentos e bem assim à importância dos créditos de que Portugal dispõe na União Europeia de Pagamentos, calculados em 30 de Setembro do ano findo, em 42.700.000 dólares, ou seja mais de 1 milhão e 200 mil contos, tornou-se necessário contrapor uma emissão de notas do mesmo montante — e tal abundância de meios de pagamento, lançada na circulação sem se reabsorver grande parte, oportuna e prudentemente, pode gerar nova inflação, que causará, entre outros males, uma subida geral dos preços no mercado interno.

conjuntura mundial» — mostrando, assim, compreender profundamente os fenómenos que se estão produzindo e conhecer os remédios que podem debelar as causas.

Para se anularem os efeitos inflacionistas provocados por este rápido desenvolvimento do poder comprador do público, o decreto-lei 38.405,

Com efeito, o quadro junto, cujos números constam dos Boletins da Estatística, prova que, em Setembro de 1950, quando já havia começado o incremento das nossas exportações, o público utilizava meios de pagamento que totalizavam, entre notas, moedas e depósitos nos bancos mobilizáveis por cheques, 22.877 milhares de contos. Ora, em Setembro de 1951, esse elevado poder de compra aumentava ainda de 1 milhão e 649 mil contos.

O perigo de uma mudança brusca e grave das condições da vida económica do País é tanto de recear que o Sr. Ministro da Economia, Dr. Ulisses Cortês, não se coibiu de declarar aos representantes da Imprensa, em princípios de Novembro, que «a grande preocupação do Governo nos meses perturbados que decorreram foi manter o nível geral dos preços e do custo de vida, defendendo um e outro contra as incidências

de 25 de Agosto de 1951, estabeleceu a tributação das sobrevalorizações das mercadorias predominantes na exportação nacional, com base nas variações mensais dos preços nos mercados internacional e interno. A importância das taxas cobradas é destinada a compensar as altas dos preços de produtos importados indis-

Côncio da necessidade de se assegurar a propaganda e a defesa dos produtos portugueses nos mercados externos, o Governo criou o Fundo de Fomento de Exportação (decreto-lei N.º 37.538), que dispõe de verbas para custear missões, serviços e organismos incumbidos do estudo, informação e observação dos merca-

Meios de pagamento em poder do público

(Milhares de contos)

	Em circulação		Diferenças
	Setembro de 1950	Setembro de 1951	
Em moeda			
Notas emitidas	8.019	8.567	+ 548
Moeda divisionária	369	377	+ 8
	8.388	8.944	+ 556
A abater:			
Moeda em poder dos bancos, caixas económicas e Casa da Moeda	615	607	+ 82
	7.773	8.247	+ 474
Em depósitos			
Disponibilidades do público, à vista, em depósito nos bancos	15.104	16.279	+ 1.175
<i>Totais</i>	22.877	24.526	+ 1.649

dos. No entanto, pelo que respeita às conservas de peixe, urge ir mais longe — urge organizar com firmeza o seu comércio de exportação.

São muitas, na verdade, as dificuldades com que lutam os fabricantes de conservas para collocarem a sua produção no estrangeiro: as restrições impostas por alguns países compradores, que se esforçam por alcançar o equilíbrio do seu comércio externo; o auto-abastecimento por que outros vêm porfiando; a concorrência de Nações que voltaram, depois da guerra, à sua produção normal; a falta de aceitação dos contingentes de importação acordados. Por último, conforme se afirmou no editorial do número anterior desta revista, «a União Europeia de Pagamentos, de cujo exercício regular se esperavam largos benefícios, por ser largamente credora a balança de paga-

mentos de Portugal, sobretudo em libras, não tem facilitado o incremento das vendas de conservas fabricadas no nosso País.»

Como sintoma da crise que a indústria conserveira atravessa, muitos fabricantes estão rebaixando os seus preços de venda — isto quando, segundo patenteámos, se valoriza notavelmente a quase totalidade dos grandes produtos da nossa exportação. Ora o facto provém, cremos nós, da necessidade que os aflige de realizarem dinheiro rapidamente, para a satisfação dos seus elevados encargos, e da conveniência de não perderem os contratos que se deparam.

Nestas circunstâncias, o que se impõe, para a resolução do problema, é que se lhes faculte, desde logo, o embolso do custo de produção, pelo menos, contra a entrega do produto a um organismo oficial que seria criado e que devia funcionar

como nivelador dos preços de exportação da conserva.

Os fundos que, de início, se tornassem necessários para a concessão deste crédito real aos fabricantes exportadores constituíam-se à custa do produto das taxas aplicadas, nos termos do decreto-lei N.º 38.405, às sobrevalorizações das mercadorias predominantes na nossa exportação.

AVISO

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

Pedidos de representação

- M. Jacquier
11, Avenue du Pont-Juvénal
Montpellier (Hérault) — France.
- A. Billaz
134 Rue de Séze — Lyon, France.
- Ara-Mondia Co.
30, Rue Iben Khaldoun
Damas (Syrie).
- J. Pitorre
10 Rue Idrac — Toulouse, France.
- L. S. Li Wan Cheun
P. O. Box 221
Port-Louis (Mauritius).
- Dalsea Products Corporation
170 Broadway — New York.
- H. W. Peabody & Co. of London Ltd.
16 Eastcheap — London E. C. 3.

Normas para evitar a alteração das conservas

A. J. Howard, no seu livro *Canning Technology*, aconselha as seguintes:

1.º — Todas as matérias primas deverão ser analisadas e tratadas com cuidado sob o ponto de vista higiénico;

2.º — Todo o material tem que manter-se escrupulosamente limpo;

3.º — As matérias primas não serão aquecidas por mais tempo do que o estritamente necessário e deverão ser tratadas o mais rapidamente possível para evitar as possíveis alterações microbiológicas;

4.º — Deverá controlar-se cuidadosamente o enchimento das latas;

5.º — A eliminação do ar será

suficiente para produzir um bom vácuo;

6.º — Durante as operações do fecho da lata deve-se fiscalizar a qualidade das cravações em intervalos frequentes;

7.º — A esterilização far-se-á imediatamente após o fecho;

8.º — O resfriamento das latas far-se-á de maneira que fiquem ainda com o calor suficiente para permitir que a humidade superficial seque, mas não tanto que possa produzir um recozimento;

9.º — Quando se tenha demonstrado que a alteração é devida à água de resfriamento contaminada, aplicar-se-á algum dos métodos de cloração conhecidos;

10.º — As conservas, uma vez concluídas, devem ser armazenadas em locais bem ventilados para evitar as altas temperaturas.

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

MATÉRIAS PRIMAS

A situação da folha em Portugal

Como é sabido, o I. P. C. P. passou a ser, por despacho ministerial de Julho do ano passado, a única entidade autorizada a importar no nosso país a folha utilizável pelas indústrias alimentares — conservas de peixe, etc. — e a distribuí-la por todas estas indústrias. Até fim de Dezembro do ano passado tinham sido adquiridas 121.460 caixas, das quais 91.055 caixas tinham sido em parte recebidas e em parte estavam a despacho ou a caminho de Portugal. Da parte já recebida, 55.000 caixas foram distribuídas pela indústria de conservas de peixe e 13.000 caixas pelas outras indústrias alimentares. Os países que nos forneceram aquelas 91.055 caixas, foram:

	caixas
E. U. A.	90.269
Inglaterra	386
Bélgica	400

Os contingentes oficiais de folha norte-americana atribuídos ao nosso país em 1951, foram nas seguintes quantidades:

	short ton.
2.º trimestre	3.700
3.º »	4.618
4.º »	4.174

Consumo de estanho na Inglaterra

Segundo as estatísticas publicadas pelo *British Bureau of Non-Ferrous Metal* a quantidade de estanho utilizada na Inglaterra na fabricação de folha de Flandres, durante os primeiros nove meses de 1951, foi de 7.043 ton., o que representa uma diminuição de 235 ton., em relação a igual período do ano de 1950 que foi de 7.278 ton.. Por outro lado a quantidade de estanho utilizado para solda de Janeiro a Setembro de 1951 foi de 2.535 ton., superior ao de igual

período do ano anterior que foi de 2.056 ton.

Latas de alumínio

Já temos apresentado nesta secção as vantagens e os inconvenientes que, segundo vários técnicos, têm as latas de alumínio em relação às de folha de Flandres, no seu emprego nas conservas alimentares.

Assim, segundo um trabalho de J. M. Bryan, inglês, os ácidos orgânicos (soluções vinagradas, soluções de ácido cítrico, molhos à base de tomate) que, a frio, têm pouca acção sobre o alumínio, atacam-no fortemente quando a temperatura elevada e, sobretudo, quando a solução é diluída, como no caso do molho de escabeche. Não é, portanto, recomendável o emprego de latas de alumínio para as conservas de molho de caldeirada ou à base de tomate.

É curioso verificar que os ácidos gordos, que estão sempre presentes no azeite e na conserva de peixe em azeite, atacam fortemente o alumínio a frio, quando os ácidos são puros, mas este ataque não tem importância em presença duma pequena quantidade de água.

As latas de alumínio podem, portanto, ser empregadas sem receio nas conservas de peixe em azeite cujo molho de cobertura contém sempre uma fraca proporção de água.

A acção da água sobre o alumínio é insignificante, a não ser que a água esteja demasiadamente carregada de oxigénio dissolvido. O vapor húmido ataca-o também muito ligeiramente. O sal ataca o alumínio e tanto mais quanto maior for a concentração em sal, tornando-se prejudicial no caso de soluções salinas diluídas. A corrosão do alumínio aumenta quando a acção do cloreto de sódio se junta a duma solução ácida.

Segundo estas indicações ter-se-ia que concluir que as substâncias ali-

mentares, pelo facto de serem salgadas e muitas vezes ácidas, deveriam atacar o alumínio cujo emprego não poderia, portanto, ser encarado para a confecção de latas de conservas. Mas, praticamente, a acção destas substâncias é na maioria das vezes insignificante porque contém produtos inibidores que se opõem à corrosão. Entre estes encontram-se principalmente os coloides, os açúcares e as gorduras.

A presença do sal no peixe não é, portanto, um inconveniente de natureza a provocar a corrosão, sobretudo no caso de peixe gordo em que a gordura serve de inibidor. Com mais forte razão não há motivo de qualquer receio de corrosão no caso de conservas em azeite.

Uma das melhores provas das vantagens reconhecidas no emprego das latas de conservas em alumínio, está no aumento das quantidades de latas deste metal utilizadas na Noruega que subiram de 2 milhões em 1933 para 12 milhões em 1935.

O emprego das latas de alumínio tornou-se corrente na Noruega e também na Dinamarca para as conservas em azeite (sprats, arenques) e para as conservas de arenque fresco ou fumado, enlatados a crú.

Na Alemanha foi reconhecido pelo Departamento de Saúde, depois do resultado de experiência que levaram três anos, que as latas de alumínio *puro* podiam ser utilizadas sem hesitação nas conservas de peixe.

Em resumo, segundo o autor inglês, e sob reserva da resistência dos recipientes às deformações mecânicas, as latas de conserva em alumínio podem ser utilizadas para os seguintes fabricos:

1 — Conservas em azeite (principalmente sardinhas, sprats e arenques).

2 — Conservas de arenques enlatados a crú (frescos ou fumados).

O uso das latas em alumínio não é, porém, indicado para qualquer outro produto do mar e, especialmente, para as conservas ácidas. Estes recipientes exigiriam um tratamento suplementar com o fim de aumentar a sua resistência à corrosão.

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

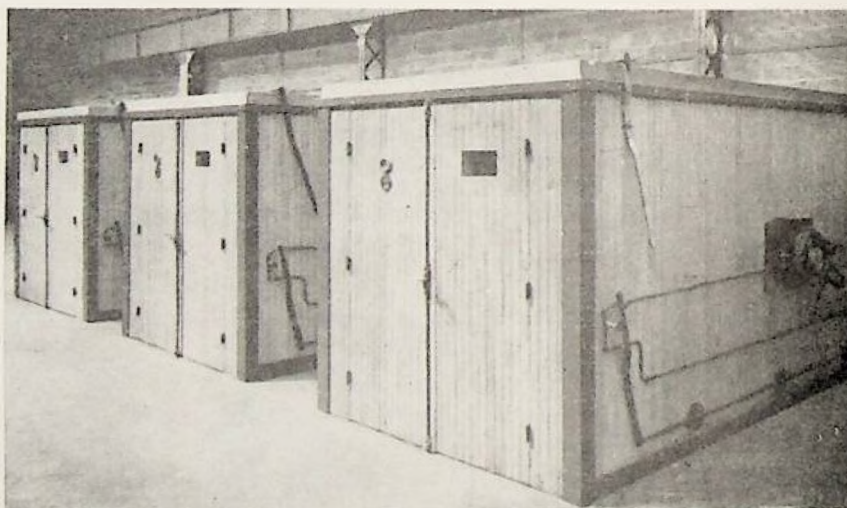
Grande rendimento

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
alomicação
de azeite

Dois tipos:
de Carro e Contínuo

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

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

PESCA DA SARDINHA

DEZEMBRO DE 1951

Lotas	Destino	PESO			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	mólhos	47,11	2.919.260	6.196.097	51,63	10.306.410\$00	19.962.614\$00
	salmoura	1,71	105.860		1,41	281.589\$00	
	consumo	51,18	3.170.977		46,96	9.374.613\$00	
Peniche	mólhos	22,05	98.130	444.970	21,74	244.659\$00	1.125.301\$50
	consumo	77,95	346.840		78,26	880.642\$50	
Lisboa	mólhos	14,92	69.111	463.297	13,09	208.753\$00	1.594.709\$00
	consumo	85,08	394.186		86,91	1.385.956\$00	
Setúbal	mólhos	83,53	596.155	713.669	84,72	2.300.146\$00	2.715.012\$00
	consumo	16,47	117.514		15,28	414.866\$00	
Lagos	mólhos	32,61	675	2.070	27,56	1.750\$00	6.350\$00
	consumo	67,39	1.375		72,44	4.600\$00	
Portimão	mólhos	73,94	11.790	15.945	81,50	52.780\$00	64.762\$00
	consumo	26,06	4.155		18,50	11.982\$00	
Olhão	mólhos	79,14	117.415	148.355	83,96	444.355\$00	529.193\$00
	salmoura	1,01	1.500		0,76	4.000\$00	
	consumo	19,85	29.440		15,28	80.840\$00	
V. R. Santo António	mólhos	25,73	416.015	1.617.105	29,45	1.064.430\$00	3.614.063\$00
	consumo	74,27	1.201.090		70,55	2.549.633\$00	
				9.601.508			29.612.006\$50

Para conservas em molhos 4.228.551 quilos (44,04 %) Esc 14.623.283\$00—Em salmoura 107.360 quilos (1,12%) Esc. 285.589\$00

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

Matosinhos 3\$53, Peniche 2\$49, Lisboa 3\$02, Setúbal 3\$85, Lagos 2\$59, Portimão 4\$47, Olhão 3\$78, V. R. St.º António 2\$55

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

Endereço Telegráfico

WHITEHALL 2820-2821

JOPINCOE



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 — LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL
DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^a, L.^{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-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

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. ESCHER 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 — Estracas 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 — *Valenciennes (Nord), França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis 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

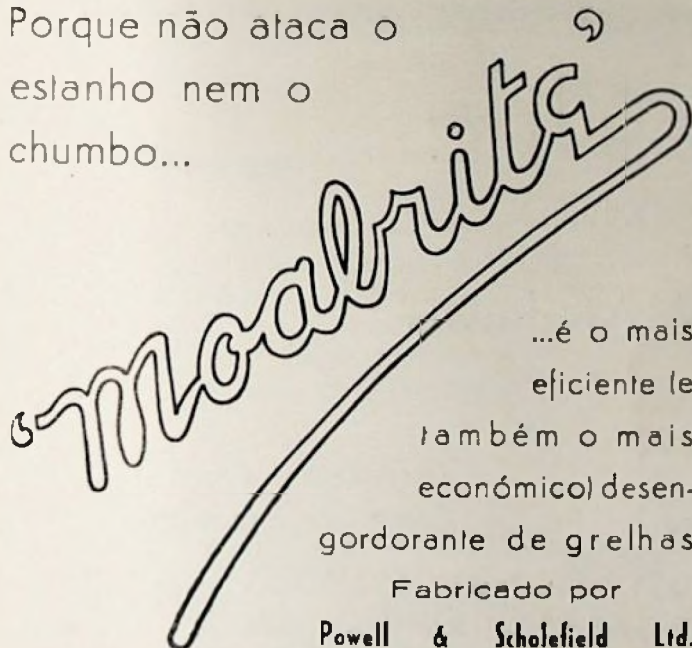
Telef. PBX 21381-21382

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 & Schofield Ltd.

(Est. 1879) LIVERPOOL — INGLATERRA

Representado por

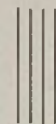
Soc. Com «Algori» Lda.

LISBOA

FOLHA de FLANDRES

A. Spratley da Silva & Filhos

EST. EM 1905



RUA DO ALMADA, 151-B, 2.º e 3.º

PORTO // PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) • 28356

— Telegrames RELLOM —

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.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelas decretos-leis N.º 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.ª Daniel Duarte Silva

Director adjunto: 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 Brilo Folque
Silvério Gonçalves Salas

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

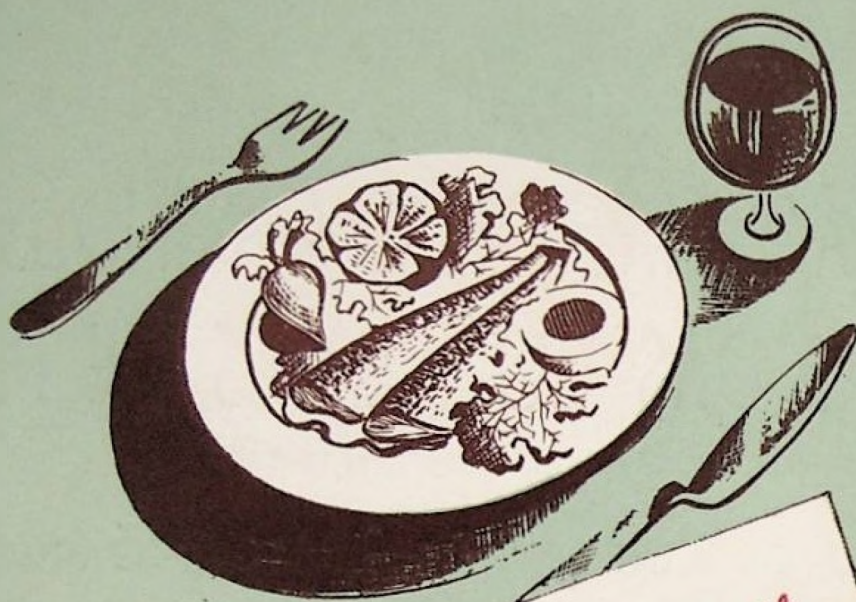
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Velga Henriques



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

ETP

