

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

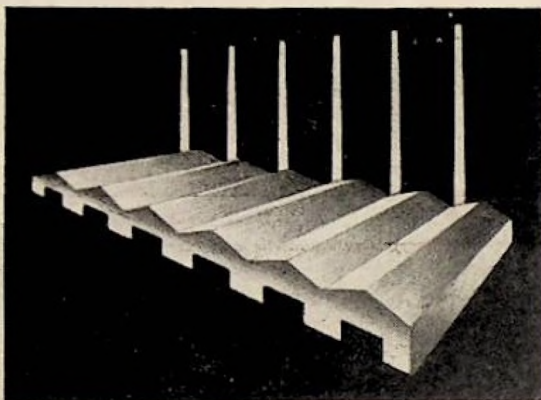
ANO VI  
1952

N.º 72  
MARÇO

# algarve exportador l.<sup>da</sup>

MAISON FONDÉE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE



SIEGE  
A  
LISBONNE



MATOSINHOS

NAZARETH

PENICHE

LISBOA

SETUBAL

LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

N I C E

NICETTE  
C I N E  
F L O R A  
C O R A L  
T R I A D E



CONSERVES DE: SARDINES • FILETS DE MAQUEREAUX • THON • ANCHOIS • DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL



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.<sup>da</sup>**

Agência em Lisboa:

R. Augusto Rosa, 66 / Telef. 3 0985

OLHÃO - ALGARVE  
TELEF. 313



Inspeção e classificação da Folha de Flandres

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

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2205-6-7  
TELEGRAMS  
AFFABLE LONDON

**H & T. Walker Ltd**37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

**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



# VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
DELABARCA

FUNDADA EM  
1923

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

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

*Marcas Registradas:*  
PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,  
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,  
LION D' ARGENT



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**

SETÚBAL (PORTUGAL)

TELEFONE 2.057  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

ESTABELECIDADA EM 1882  
**Strohmeyer & Arpe Company**

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

139-141 FRANKLIN STREET  
**NEW - YORK, N. Y.**  
 Endereço telegráfico: «RYRABATE»



**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<sup>A</sup>, L<sup>DA</sup>**  
 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 Cliveira,  
 Folha de Flandres, Inglesa e Americana,  
 Arames, Arcos para Caixas, etc.

**ARMAZÉNS EM:  
 MATOSINHOS-SETÚBAL  
 PORTIMÃO-OLHÃO**



# 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**

# SARDINHA DO ALGARVE

## L I M I T A D A

FABRICANTES E  
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

**OLHÃO — PORTUGAL**

## 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.<sup>A</sup>**  
**FARO**

ANO VI

N.º 72



# Conservas de Peixe

MARÇO

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

*Falso alarme...; Produção e Exportação; Production and Exportation; Equipamento moderno para lavagem das latas de conservas; A acção do sal na salga do peixe sob o ponto de vista físico-químico; Pedidos de Representação; Mercados; Factores de mortalidade nos peixes; A desinfecção das caixas e do material de madeira utilizado no transporte de peixe; A situação da importação do atum nos E. U. A.; As indústrias de pesca e conserva na América Latina; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.*

# FALSO ALARME...

A publicação, em 26 de Fevereiro, do Decreto que obriga a retenção, pelos estabelecimentos bancários, de 30 % do valor das exportações para as zonas monetárias dos países participantes na União Europeia de pagamentos, podendo ir mesmo até 100 %, causou profundo e justificado alarme na indústria e comércio exportador das conservas de peixe.

Não se desconhecia, porque o problema já vinha a ser, desde há tempos, objecto de estudo sério do nosso Governo, que a posição excessivamente credora de Portugal em relação aos países da U. E. P. tinha criado uma situação grave para o nosso país. A génese e a evolução desta situação pode resumir-se assim: Portugal, como membro da U. E. P. tinha neste organismo uma quota de 70 milhões de unidades de conta correspondente a 70 milhões de dólares, não podendo, contudo, os seus saldos devedores ou credores exceder 42 milhões de dólares. O rearmamento das Nações Ocidentais provocado pela guerra da Coreia trouxe, porém, um grande desequilíbrio na balança de pagamentos de muitos destes países membros da U. E. P., criando-lhes uma posição fortemente deficitária.

Portugal, que não participou na corrida às matérias primas estratégicas e beneficiou da exportação de alguns dos seus produtos em quantidades e valores elevados, tornou-se, pelo contrário, fortemente credor. A nossa quota teve, por esse facto, que ser aumentada, primeiro com 25 milhões e depois com 30 milhões de dólares, considerando-se estes suplementos como os limites para além dos quais se não poderia passar sem pôr em grave risco toda a estrutura da economia portuguesa.

No fim de Fevereiro estávamos prestes a atingir esse limite e foi então que o nosso Governo, para evitar um mal maior, se viu na necessidade de tomar as medidas publicadas no decreto n.º 38.659.

Em virtude das condições anormais em que esta exportação estava a ser feita, tinha-se criado uma situação verdadeiramente paradoxal de que quanto mais se exportava mais o país se arruinava, porque não recebíamos em troca dos nossos produtos o ouro necessário para garantir a emissão de notas com que satisfizíamos essas exportações. Desta forma a inflação ia crescendo a passos rápidos e com ela a desvalorização do escudo.

A indústria de conservas de peixe, porém, em nada

concorrerá para esta situação criada pela anormalidade das nossas exportações.

Não só o volume destas, em conservas de peixe, diminuiu, nos últimos três anos, para 50 % da média anual normal, como o seu valor baixou de cerca de 15 % em relação ao que tinham antes da guerra da Coreia.

A indústria de conservas não adquiriu, durante este conflito, lucros volframistas, para nos servirmos da expressão usada por um ilustre deputado no Parlamento. Muito pelo contrário. Vergada ao peso duma crise prolongada durante anos consecutivos, cujo termo se não vislumbra, motivada, primeiramente, pela escassez do sardinha, que obrigou os industriais, para manterem a laboração das fábricas, a comprarem o peixe a preços incompatíveis com os da venda à exportação do produto fabricado e, seguidamente, pela falta de mercados importadores, a indústria tem sofrido prejuízos que queimaram as suas reservas monetárias, entrando, em muitos casos, pelo capital. Tem-lhe valido ultimamente, à situação precária em que vive, o auxílio do I. P. C. P. que melhorou as condições de warrantagem das suas mercadorias, aumentando a percentagem que empresta e triplicando o limite de responsabilidade de cada industrial.

É evidente que a indústria nas condições em que se encontra actualmente, com a exportação reduzida a metade, sobrecarregada com existências substanciais e vendendo a produção com lucro reduzido, quando não é com prejuízo, se lhe cativassem 30 % ou mais do valor das suas exportações, não poderia nem resgatar as mercadorias warrantadas, para as exportar, nem renovar a sua produção.

Caminharíamos, fatalmente, em pouco tempo, para o definhamento e paralisação desta indústria, com as suas graves repercussões na economia conserveira e nacional e na ordem social que os milhares de operários e suas famílias representam.

Quase 80 % da nossa exportação de conservas são precisamente canalizados para as zonas monetárias dos países da U. E. P. que são, por isso mesmo, a razão da existência da nossa indústria que não tem possibilidade de substituir, de um momento para o outro, esses mercados. Trata-se, portanto, não de exportações oportunistas mas tradicionais que, como muito bem o disse o ilustre deputado a que acima nos referimos, não devem ser amordaçadas.

O efeito imediato da aplicação do Decreto 38.659 às conservas de peixe seria uma maior redução na sua já diminuta exportação, com a conseqüente rarefacção dos nossos produtos nos países consumidores, de que as

indústrias estrangeiras concorrentes, que se mostram cada vez mais activas e ameaçadoras, se aproveitariam para se apossarem totalmente dos mercados onde, dificilmente, poderíamos mais tarde ter um lugar.

Foram, certamente, todas estas razões, conjugadas e devidamente ponderadas à luz do supremo interesse da economia nacional, que pesaram na decisão final no nosso Governo, levando-o pelo despacho de 15 de Março a isentar as conservas de peixe da retenção dos 30 % determinada pelo decreto n.º 38.659.

Esta decisão era, aliás, esperada pela indústria com inteira confiança, reforçada ainda pelo artigo 13.º do mesmo Decreto que dava ao Conselho de Ministros a faculdade de exceptuar quaisquer mercadorias do disposto neste diploma.

É intuitivo que sendo Portugal um país com a sua balança comercial grandemente deficitária, interessa ao nosso Governo impulsionar as suas exportações e evitar que se percam mercados. Mas terá igualmente que providenciar, com energia e rapidez, para evitar que essas exportações se façam em condições anormais que aviltem a nossa moeda e abalem os alicerces da nossa economia.

É este o objectivo do Decreto-Lei n.º 38.659 e pode dizer-se que o Governo o conseguiu.

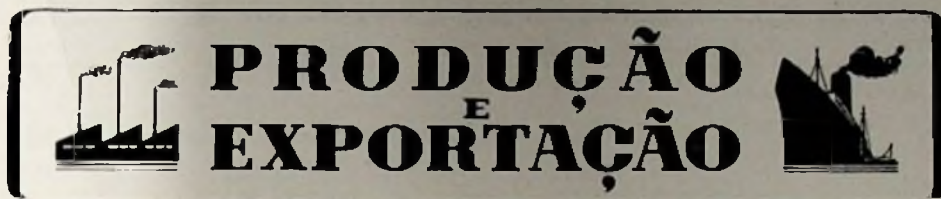
O alarme já passou, não sem deixar alguns danos...

Infelizmente, ficaram ainda em suspenso as autorizações para a exportação das conservas de anchovas com destino aos países da U. E. P. Embora o montante anual destas exportações seja relativamente pequeno (cerca de 10 mil contos), o certo é que a indústria não pode presentemente dispensar a mais pequena parcela das suas vendas habituais nos mercados estrangeiros, além do perigo que existe sempre dos outros concorrentes lhe tomarem o lugar. O pequeno volume destas exportações para os países da U. E. P. é mais uma razão a justificar o cancelamento daquela suspensão.

Por outro lado, continuam ainda retidas pelos Bancos importâncias importantes relativas aos 30 % do valor das exportações de conservas, algumas destas efectuadas antes da publicação do Decreto, o que lhe dá um efeito retroactivo que é inadmissível, e que, certamente não demorarão em ser devolvidas aos seus donos.

Resta-nos a esperança, como contrapartida das inquietações sofridas, que o Governo, durante os momentos em que teve que se debregar sobre a situação da indústria das conservas para tomar as suas decisões, pôde reconhecer as graves dificuldades com que esta indústria luta desde há anos e a necessidade que há de a amparar e auxiliar como um autêntico valor da riqueza nacional.





**Situação no mês de Fevereiro**

**PRODUÇÃO**

**Azeite ou mólhos**

A produção de conservas de peixe durante o mês de Fevereiro foi de 365.251 quilos (32.837 caixas) distribuídos pelas seguintes espécies: cavala, 33.029 quilos (1.096 caixas); atum e similares, 28.232 quilos (1.311 caixas); anchovas, 237.816 quilos (27.008 caixas) e outras espécies, 66.174 quilos (3.422 caixas). Olhão foi o Centro que mais produziu, com 126.700 quilos (34,6%), seguido de V. Real de Santo António com 85.692 quilos (23,4%) e de Setúbal com 69.859 quilos (19,1%).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de cavala (31.694 quilos) e de anchovas (95.006 quilos); Lisboa, de atum e similares (10.817 quilos) e Setúbal de outras espécies (32.001 quilos).

A produção em Fevereiro foi inferior à de Janeiro em 83.299 caixas e superior à de Fevereiro do ano passado em 15.632 caixas.

**Salmoura**

A produção de conservas de Salmoura foi de 13.584 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 7.344 quilos, biqueirão, 6.120 quilos; atum, 120 quilos. Matosinhos fabricou 6.120 quilos de biqueirão e Lisboa 7.344 quilos de sardinha e 120 quilos de atum.

Fabricaram-se em Fevereiro menos 32.140 quilos do que em Janeiro e menos 64.088 quilos do que em Fevereiro de 1951.

**EXPORTAÇÃO**

**Por Centros**

**Azeite ou mólhos**

A exportação de conservas em azeite ou mólhos em Fevereiro foi de 2.549.705 quilos (149.680 caixas) no valor de 48.201.243\$00, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.961.430 quilos (105.023 caixas) no valor de 33.246.238\$50; carapau, 33.865 quilos (1.830 caixas) no valor de 450.401\$50; cavala, 156.057 quilos (6.031 caixas) no valor de 2.965.083\$00; atum e similares, 104.744 quilos (4.472 caixas) no valor de 2.880.460\$00; anchovas, 221.717 quilos (27.772 caixas) no valor de 7.329.964\$00; lulas e chocos, 67.770 quilos (4.347 caixas) no valor de 1.219.860\$00; outras espécies, 4.122 quilos (205 caixas) no valor de 109.233\$00.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 752.853 quilos (43.509 caixas) ou 29,5%; Setúbal, o segundo com 669.787 quilos (37.090 caixas) ou 26,2% e Olhão, o terceiro com 415.344 quilos (24.811 caixas) ou 16,2%.

A exportação em Fevereiro foi superior à de Janeiro em 34.722 caixas e inferior à de Fevereiro do ano passado em 37.678 caixas.

**Salmoura**

A exportação de conservas em salmoura em Fevereiro foi de 169.024 quilos no valor de 1.025.553\$00, dos quais 168.024 quilos de sardinha, 784 quilos de atum, 169 quilos de cavala e 105 quilos de outras espécies.

Exportaram-se mais 98.875 quilos do que em Janeiro e menos 34.619 quilos do que em Fevereiro de 1951.

**Congelados**

A exportação de Congelados foi de 20.556 quilos no valor de 285.203\$50, sendo 11.705 quilos de sardinha, 3.495 quilos de polvo, 1.440 quilos de lulas e chocos, 1.430 quilos, de carapau, 580 quilos de pescadinha, 566 quilos de pescada, 420 quilos de salmonete, 200 quilos de dourada, 190 quilos de enguia, 180 quilos de linguado, 100 quilos de lagosta e 250 quilos de peixes diversos. Exportaram-se menos 1.800 quilos do que em Janeiro e menos 905 quilos do que em Fevereiro de 1950.

O principal importador foi Moçambique com 8.775 quilos.

**Por Países**

Os três principais países importadores, foram Itália, com 868.904 quilos (34,7%); E. U. A., com 246.193 quilos (9,6%) e Paestina, com 152.675 quilos (6%).

Em relação às espécies, a Itália foi o maior comprador de sardinha (705.851 quilos), de cavala (112.152 quilos) e de atum e similares (48.944 quilos); os E. U. A., de anchovas (149.476 quilos); Cuba, de lulas e chocos (44.134 quilos) e México, de outras espécies (1.388 quilos).

**Salmoura**

O principal país importador foi a Itália, com 152.832 quilos.

**Serrão de Faria & C.<sup>a</sup>**

---

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

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

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, em Fevereiro de 1952  
February Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</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 .....	-	-	-	391	8.071	16.226	24.688
Peniche .....	-	-	-	-	76	-	76
Lisboa .....	-	-	-	10.817	2.402	5.274	18.493
Setúbal .....	-	-	-	8.246	29.612	32.001	69.859
Lagos .....	-	-	-	-	8.624	7.049	15.673
Portimão .....	-	-	66	-	24.004	-	24.070
Olhão .....	-	-	31.694	-	95.006	-	126.700
V. R. de Santo António ...	-	-	1.269	8.778	70.021	5.624	85.692
Quilos .....	-	-	33.029	28.232	237.816	66.174	365.251
Caixas .....	-	-	1.096	1.311	27.008	3.422	32.837

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Fevereiro de 1952  
February Canned Fish Export (By Centers)

	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 especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores .....	-	-	-	3.645	-	-	-	100	3.645
Matosinhos .....	6.947.739	11.717	7.384	5.500	22.384	10.225	904	43.509	752.853
Lisboa .....	115.847	703	5.589	44.256	21.727	11.378	1.049	11.414	200.549
Setúbal .....	537.099	14.605	24.101	19.448	26.953	45.597	2.074	37.090	669.787
Lagos .....	34.047	3.800	6.783	950	8.038	-	-	3.022	53.618
Portimão .....	271.947	1.957	42.376	950	14.365	-	-	18.799	351.595
Olhão .....	265.660	1.083	56.813	21.806	69.317	570	95	24.811	415.344
V. R. Santo António.	42.181	-	13.001	8.189	58.933	-	-	10.935	122.314
	1.961.430	33.865	156.057	104.744	221.717	67.770	4.122	149.680	2.549.705

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

# Pinhais e C. Limitada

AVENIDA MENERES, 200  
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!

SARDINHAS EM MOLHOS,  
PRENSADAS E EM SALMOURA

MARCAS REGISTRADAS  
PINHAIS • MOSCATO  
RIOS • SAILOR  
SEMPER • IDEM  
E D U S A • Y O  
CIBELÉS • MARINHEIRO



# Production and Exportation

Situation during the month  
of February

## PRODUCTION

### Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of February was of 365.251 kilos (32.837 cases) distributed for the following kinds: Mackerel, 33.029 kilos (1.096 cases); Tunny and the like, 28.232 kilos (1.311 cases); Filets of Anchovies, 237.816 kilos (27.008 cases); other kinds, 66.174 kilos (3.422 cases).

Olhão was the first packing center with 126.700 kilos (34,6 %), Vila Real de Sto. António comes next with 85.692 kilos (23,4 %) and finally Setubal as third with 69.859 kilos (19,1 %).

As regards kinds, Olhão was the largest packing center of Mackerel (31.693 kilos) and of Filets of Anchovies (95.006 kilos); Lisbon of Tunny and the like (10.817 kilos), and Setubal of other kinds (32.001 kilos).

As compared to the production during the month of January, this production was lower by 83.299 cases and higher by 15.632 cases to the one in February of last year.

### Brine

The production of preserves in brine during the month of February was of 13.584 kilos, for the following kinds: Sardines, 7.344 kilos; Biqueirão, 6.120 kilos and Tunny, 120 kilos.

Matosinhos packed 6.120 kilos of Biqueirão and Lisbon, 7.344 kilos of Sardines and 120 kilos of Tunny.

There were packed 32.140 kilos less than in January and 64.088 kilos less than in February of 1951.

## EXPORTATION

### By Centers

#### Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the month of February was of 2.549.705 kilos (149.680 cases) amounting to 48.201.243\$00, distributed for the following kinds: Sardines, 1.961.430 kilos (105.023 cases) amounting to 33.246.238\$50; Chinchards, 33.865 kilos (1.830 cases) amounting to 450.404\$50; Mackerel, 156.057 kilos (6.031 cases) amounting to 2.965.083\$00; Tunny and the like, 104.744 kilos (4.472 cases) amounting to 2.880.460\$00; Filets of Anchovies, 221.717 kilos (27.772 cases) amounting to 7.329.964\$00; Calamaries and Cuttlefish, 67.770 kilos (4.347 cases) amounting to 1.219.860\$00; other kinds, 4.122 kilos (205 cases) amounting to 109.233\$00.

Matosinhos is the main exporting center with 752.853 kilos (43.509 cases) or 29,5 %; Setubal, takes the second place with 669.787 kilos (37.090 cases) or 26,2 % and Olhão is in third place with 415.344 kilos (24.811 cases) or 16,2 %.

This export was higher as compared to the one in January by 34.722 cases and lower as compared to the one in February of last year by 37.678 cases.

### Brine

The export of preserves in brine during the month of February was of 169.024 kilos amounting to 1.025.553\$00, of which 168.024 kilos of Sardines, 784 kilos of Tunny, 169 kilos of Mackerel and 105 kilos of other kinds.

There were exported 98.875 kilos more than in January and 54.619 kilos less than in February of 1951.

## Frozen

The export of Frozen was of 20.556 kilos amounting to 285.203\$50 for the following kinds: Sardines, 11.705 kilos; Pulp, 3.495 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 1.440 kilos; Chinchards, 1.430 kilos; Little Whitting, 580 kilos; Whitting, 566 kilos; Salmonete, 420 kilos; Dourada, 200 kilos; Eels, 190 kilos; Sole, 180 kilos; Lobster, 100 kilos, and other kinds, 250 kilos.

In this month there were exported 1.800 kilos less than in January and 905 kilos less than in February of last year.

The leading importing center was Mozambique with 8.775 kilos.

### By Countries

The three main importing countries during the month of February were: Italy, with 868.904 kilos (34,7 %); the U. S. A., with 246.193 kilos (9,6 %); and Palestina, with 152.675 kilos (6 %).

As regards kinds, Italy was the greatest buyer of Sardines (705.851 kilos), of Mackerel (112.152 kilos) and of Tunny and the like (48.944 kilos); Belgian Congo of Chinchards (7.214 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (149.476 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (44.134 kilos), and Mexico, of other kinds (1.388 kilos).

### Brine

The main importing country was Italy with 152.832 kilos.

---

## GRALHAS

Não estamos, também, livres desta praga...

Assim, no n.º de Fevereiro, no artigo «Conservas de Peixe», a pág. 18, 2.ª coluna, onde vem inchões deve ler-se *uchões* e no n.º de Janeiro a exportação de congelados foi de 55.014 quilos e não 550.014 como por erro saiu.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Fevereiro de 1952

February Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchorr</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 Equat. Fr. ...	-	5.928	-	-	-	-	-	5.928
África Merid. Brit. ...	1.188	-	-	-	333	-	-	1.521
África Ocid. Brit. ...	113.198	2.850	-	380	-	-	-	116.428
África Orient. Ital. ...	7.108	-	-	-	249	-	-	7.357
África Orient. Ital. ...	2.147	-	-	-	-	-	-	2.147
Alemanha	107.252	-	-	-	-	-	-	107.252
Angola	4.1461	475	412	654	19	1.007	1.136	45.164
Arábia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Austrália	3.522	-	-	-	2.509	-	-	6.031
Áustria	27.788	-	-	-	-	-	-	27.788
Bélgica	74.768	-	37.847	6.158	2.355	-	-	121.108
Bolívia	5.016	-	-	-	-	-	-	5.016
Brasil	-	-	-	19.645	10.168	-	-	29.813
Canadá	1.500	-	-	-	3.050	-	-	4.550
Col. Brit. A. C. e Sul	3.050	-	-	95	4.739	-	-	7.884
Congo Belga	9.802	7.214	285	370	195	-	-	17.866
Costa Rica	1.622	-	-	-	87	185	-	1.894
Cuba	79.476	-	-	7.431	517	44.134	593	132.151
Curacau	2.958	-	95	38	9	-	38	3.138
Dinamarca	35.478	-	-	204	190	-	-	35.872
Egipto	42.332	1.045	-	950	936	-	-	45.263
E. U. da América (a)	84.667	-	-	950	149.476	11.100	-	246.193
Filipinas	8.000	-	-	-	-	-	-	8.000
França	134.667	-	-	-	-	-	-	134.667
Guiné	1.434	323	19	323	-	-	100	2.289
Haiti	1.045	-	-	-	-	-	-	1.045
Holanda	26.610	-	-	-	4.749	-	-	31.359
Índia Inglesa	570	-	-	-	238	-	-	808
Índia portuguesa	6.441	95	95	342	163	37	-	7.173
Inglaterra	380	-	-	2.148	2.596	-	-	5.124
Irlanda	8.151	-	-	-	-	-	-	8.151
Itália	705.851	1.957	112.152	48.944	-	-	-	868.904
Libéria	-	-	-	-	50	-	-	50
Marrocos esp.	57	-	-	-	-	-	-	57
Malala Brit.	9.975	-	-	-	-	-	-	9.975
México	73.050	-	-	2.418	4.731	8.309	1.388	89.896
Moçambique	36.164	3.661	123	2.248	1.719	273	684	44.872
Nova Zelândia	1.310	-	70	95	4.039	18	-	5.532
Palestina	145.075	-	3.800	-	3.800	-	-	152.675
Panamá	475	-	-	-	-	-	-	475
Síria	42.351	3.800	-	1.705	1.378	-	-	49.234
Somália Fr.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
S. Tomé e Príncipe	468	-	-	480	-	-	-	948
Sudão Anglo Egipto	-	6.517	-	-	-	-	-	6.517
Suécia	47.457	-	-	-	20	208	-	47.685
Suíça	55.651	-	1.140	-	11.487	-	-	66.278
Territ. E. U. A. Cent.	1.950	-	-	-	238	1.850	-	4.038
Togo Camarão Fr.	1.957	-	-	-	-	-	-	1.957
União Sul Africana	3.358	-	-	-	665	-	-	4.023
Venezuela	1.805	-	-	7.151	11.023	649	93	20.721
Foru. à Navegação	1.045	-	19	2.015	9	-	-	3.088
Quilos <i>Kilos</i>	1.961.430	33.865	156.057	104.744	221.717	67.770	4.122	2.549.705
Caixas <i>Cases</i>	105.023	1.830	6.031	4.472	27.772	4.347	205	149.680
Valores <i>Values</i>	33.246.238\$50	450.404\$50	2.965.083\$00	2.880.460\$00	7.320.964\$00	1.219.860\$00	109.233\$00	48.201.243\$00

(a) - Sardinha *s/espinha* (fancy) 19.285 quilos - *s/espinha* (boneless) 1.932 quilos - *s/pele e s/espinha* (skinless and boneless) 63.450 quilos.

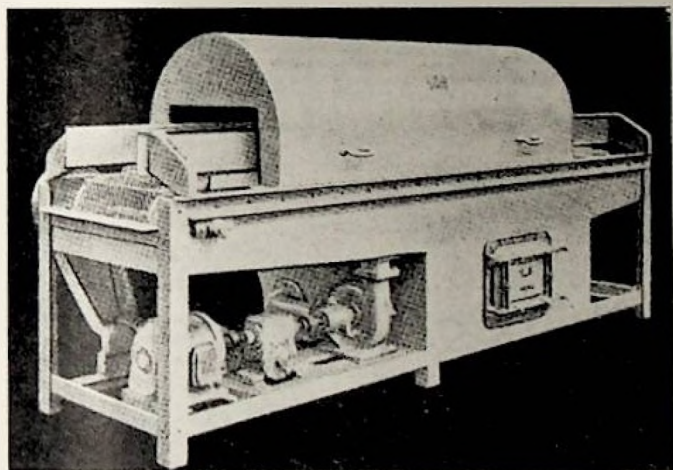
PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM FEVEREIRO [AVERAGE FOB PRICES IN FEBRUARY]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30<sup>mm</sup>); sardinha em azeite, 332\$50; sardinha em óleo, 320\$00; cavala em azeite, 360\$00; (base 1/10) filetes de anchovas 314\$10; (base quilo); atum em azeite, 27\$50; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 6\$00; cavala, 7\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 13\$30; polvo, 12\$40; lulas e chocos, 12\$00.

# EQUIPAMENTO MODERNO

## PARA A LAVAGEM DAS LATAS DE CONSERVAS

O velho sistema da limpeza das latas por meio de serradura, companheiro da soldagem manual, já de há muito que desapareceu das fábricas não só por obsoleto como também por pouco eficaz e mesmo prejudicial.

Com efeito, a limpeza por este processo, metendo as latas dentro de barricas giratórias, expõe as ilustrações a ficarem riscadas e sujeita as costuras a choques mecânicos violentos que podem causar rupturas. Além disso o



*Máquina de lavar latas*

tratamento com serradura deixa muitas vezes a maior parte das manchas de gordura sobre as paredes das latas, dando-lhes um aspecto pouco atraente e uma sensação desagradável quando se lhes pega.

Compreende-se, portanto, que este método primário tenha desaparecido e que em sua substituição exista a lavagem com duchas de água quente a forte pressão.

Entre os dispositivos mecânicos modernos concebidos para a lavagem das latas de conservas depois de cheias, a máquina *C. T. A. P. 463*, construída pela firma francesa *Construction «Machines Triton»*, 21, rue des Pernelles, Bagnolet (Seine), é considerada como a mais apropriada e a mais racional.

Nesta máquina a eliminação das manchas gordurosas ou outras é efectuada pela projecção maciça dos jactos de água quente sobre um tapete transportador. A limpeza realiza-se, portanto, sob a acção conjugada dos princípios termoquímico e mecânico; o poder dissolvente

da água quente é reforçado pela acção mecânica dos jactos dirigidos.

A máquina apresenta-se sob a forma de um conjunto compacto, montado sobre um «chassis» de aço, que suporta uma cuba-reservatório de água aquecida a cerca de 90° C por meio de serpentinas a vapor. Na parte superior do «chassis» funciona um tapete de rede de arame coberto por uma tampa que se pode tirar, semicircular, de chapa galvanizada, dentro da qual se encontram as rampas de lavagem constituídas por um sistema de molinetes de concepção patenteada. A água quente é tirada do reservatório por um grupo moto-bomba especial que a faz refluir através dos órgãos de lavagem sobre as latas conduzidas pelo tapete.

Um único motor de 4 cavalos assegura o movimento dos órgãos mecânicos. O motor está directamente ligado à bomba e comanda igualmente a propulsão do tapete transportador por intermédio de um reductor de velocidade.

As latas são dispostas a granel sobre uma extremidade do tapete e saem limpas pela outra extremidade. Quando elas passam debaixo da cobertura são submetidas aos jactos violentos de água orientados em todas as direcções e que não deixam escapar qualquer das suas partes à sua acção desengordurante.

A instalação e o funcionamento da máquina não apresentam qualquer dificuldade. Para assegurar o aquecimento da água basta ramificar a serpentina de aquecimento a uma conduta de vapor e ligar a saída de condensação da serpentina, através de um purgador de vapor.

A alimentação da água faz-se por uma simples ligação da conduta de enchimento a uma boca de água.

Existem igualmente instrumentos para regular e controlar. Quando se deseja uma secagem rápida, a máquina pode ser munida de um ventilador mecânico que assegura a evaporação instantânea das gotas de água que aderiram eventualmente às latas.

Na maior parte dos casos, isto é superfluo pois que as gotas evaporam-se rapidamente pelo calor residual das latas.

A fábrica constructora é especializada nos problemas de lavagem e de limpeza dos recipientes e utensílios da indústria alimentar e possui uma longa experiência neste domínio. Entre outras construções «Triton» mencionaremos as máquinas de lavar as latas vazias, as máquinas de lavar as grelhas de peixe e os peixes (por exemplo sardinhas) nas grelhas.

**ALBERTO SOARES RIBEIRO, L<sup>DA</sup>**

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

# A ACÇÃO DO SAL

## na salga do peixe sob o ponto de vista físico-químico

pelo Dr. JOSÉ FREIXO

Para uma boa compreensão dos efeitos do sal na salga do peixe, torna-se necessário conhecer a estrutura do mesmo e a natureza dos elementos que entram na composição química do sal.

Com o termo carnal, usado na linguagem prática, designa-se o tecido muscular estriado do peixe, acompanhado dos seus anexos de ligamento ou de relação.

Ora, como é sabido, o músculo estriado é essencialmente formado de feixes de fibras e, cada fibra pode considerar-se como resultante da fusão de determinadas células que no ser vivo exercem funções de movimento.

Por outro lado, cada célula, pode comparar-se a um pequeno saco cheio de um líquido composto de uma grande porção de água, duma porção de materiais orgânicos (gorduras, hidratos de carbono e substâncias albuminóides), comportando-se a sua parede como uma membrana semi-permeável.

Assim, nas condições ordinárias do peixe fresco, graças à sua riqueza em água (em certos casos mais de 30%), à percentagem de substâncias proteicas e à presença de fosfatos, a flora microbiana actual, e outros fenómenos mais complexos advêm cujo termo final da evolução conduz à putrefacção, do produto.

A humidade, é, porém, o maior inimigo da conservação, convindo por tal a desidratação do produto.

Assim, porque a salga reduz nos tecidos a percentagem da água de constituição, as bactérias e as diástases não podem fazer o seu trabalho de destruição, e os fenómenos da decomposição ficam por tal impedidos.

Simultaneamente, forma-se uma combinação proteína-salina que torna ainda o meio menos favorável à evolução microbiana e à actividade diastásica.

A operação realiza-se sob a influência duma solução salgada concentrada quer se trate de umasalmoura saturada como sucede geralmente com as carnes e muitos peixes, ou com a salga a seco, neste último caso com muito melhores resultados.

O mecanismo que se denomina osmose tem a seguinte explicação: logo que o sal é posto em contacto com a humidade exterior do peixe, forma-se uma solução saturada e os tecidos imediatos perdem água, impregnando-se de sal; depois, por um processo semelhante, o fenómeno propaga-se ao interior sendo em definitivo extraída grande parte da água enquanto os tecidos se impregnam de sal.

Resulta ainda de experiências realizadas por diversos investigadores, que os sais de cálcio e de magnésio que constituem as impurezas químicas do sal marinho, diminuem notavelmente a permeabilidade das paredes das células, isto é, tornam a esmose menos intensa, sabendo-se também que a decomposição da carne do peixe será tanto menor quanto mais rápida for a penetração do sal nos tecidos.

Um facto de grande importância na escolha do sal a utilizar para a salga de certos peixes, nomeadamente do bacalhau, diz respeito ao tamanho dos cristais.

Com efeito, o sal constituído por cristais (cristais finos) pode ser espalhado uniformemente, mas, penetrando rapidamente, a princípio, coagula mais depressa as substâncias

dos tecidos superficiais, prejudicando por conseguinte a penetração do sal no interior da carne, e, como tal, a sua conservação.

Por seu turno, o sal em cristais volumosos actua mais lentamente e não apresenta por isso o inconveniente da coagulação; mas, por outro lado, essa demora pode prejudicar a conservação do peixe em dias quentes.

Convém, portanto, o sal traçado (mistura de sal fino e grosso).

Um facto muito interessante e importante para a salga do bacalhau é que o sal mais puro (com maior percentagem de cloreto de sódio), comunica ao peixe uma cor amarelada e aspecto mais mole, ao passo que os sais de cálcio e de magnésio tornam mais branca e mais rija a mesma carne.

Por outro lado, atribui-se aos sais de cálcio e de magnésio as propriedades higroscópicas, isto é, a propriedade da condensação do vapor de água logo que o peixe se encontre colocado numa atmosfera húmida.

Este facto, favorece muito o desenvolvimento dos microorganismos que prosperam numa solução salgada concentrada.

Atribui-se ainda aos sais do cálcio o acre especial que obriga na prática a um certo tempo de molho, antes de se consumir o peixe salgado.

Tem o Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau procedido à análise dos diversos sais que desde 1942 servem à salga do bacalhau dos lugres e arrastões portugueses.

Dessas análises, conclui-se que não há em absoluto nenhuma região salicóla portuguesa que produza de baixo do ponto de vista químico, sal mais puro que o de outras localidades.

Assim, não poderá indicar-se a região produtora que mais convém para a aquisição do sal a usar, visto que, a mesma região apresenta médias diferentes, e o mesmo se verifica até no próprio produtor conforme as razas (colheitas) a que o sal pertence.

Há, com efeito, que atender ao

papel da alcatifa de algas que cobrem o fundo de uma grande parte das marinhas de Portugal e que se manifesta não porque permite obter um sal quimicamente mais puro, mas como retenção das substâncias em suspensão na água salgada e não arrastamento dos elementos insolúveis do solo das marinhas.

Ora, segundo os estudos efectuados, aquele fundo alcatifado (casco, traste, cozimento, fermento ou fixe) — nomes por que é conhecido nas diferentes regiões — falta nas marinhas do Vouga (Aveiro), do Mondego (Figueira da Foz), na Lagoa de Óbidos (Arelho), noutras regiões diz-se estar sendo destruído por um verme, e em certos fundos também a qualidade do casco, como factor isolador, deixa a desejar por ser muito pouco consistente.

É a ausência das algas que o formam e não a falta de pericia dos marnoteiros, que se atribui principalmente a existência de maior ou menor percentagem de insolúvel no sal de certas regiões, que dará depois pior ou melhor aspecto ao peixe em que se utilize.

Assim, como indicação geral, compreende-se a vantagem em escolher o sal das regiões de salinas com o fundo atapetado.

Todos os investigadores têm atribuído grande importância a essas algas classificadas com os nomes de microcoleus chthonoplastes e a oscilatória laetevirens, existentes não só em certas salinas portuguesas como noutras regiões produtoras (Cadiz, por exemplo), e, estava indicado portanto um estudo de forma a ensaiar uma cultura nos fundos em que não existem.

Estamos convencidos que, vindo a conhecer-se bem as suas condições biológicas por estudos a efectuar, e que com ensaios repetidos a realizar in loco, poder-se-iam obter fundos atapetados nas salinas em que hoje não existem, e assim se teria beneficiado muito o sal nelas produzido.

De um modo geral, entre os sais usados, temos todavia obtido uma maior pureza química nos sais de Setúbal.

É, entre todos, o sal analisado que maior quantidade de cloreto de sódio nos mostrou foi uma amostra obtida das águas de um poço salgado de Porto Moniz.

A análise bacteriológica da referida amostra revelou-nos a ausência dos microorganismos do vermelho o que nada nos admirou, dadas as condições biológicas dos referidos agentes: seres clorófilos e aeróbios.

Quimicamente, obtivemos na análise da mesma amostra os elementos seguintes:

Humidade .....	0.87 %
Insolúvel .....	0.04 %
Sulfato de cálcio .....	0.60 %
Cloreto de magnésio .....	0.10 %
Sulfato de magnésio .....	0.13 %
Cloreto de sódio .....	98.25 %

99.99 %

Sal tal qual:

Cloreto de sódio .....	98.25 %
Água livre e combinada...	0.87 %
Insolúveis e sais diversos .....	0.87 %

99.99 %

Sal anidrido:

Pureza em cloreto de sódio .....	99.01 %
Insolúveis e sais diversos .....	0.98 %

99.99 %

Mercê dos diferentes estudos efectuados pelo Laboratório da C. R. C. B., é hoje possível estabelecer-se uma classificação do sal português relacionando-se a sua pureza química com as quantidades de sal precisas à salga de um quintal de bacalhau.

Sob este ponto de vista, podemos classificar o sal nacional em três categorias:

1.° — *Sal fraco*: é o sal com menos de 90 % de cloreto de sódio;

2.° — *Sal forte*: é o sal com 90 a 95 % de cloreto de sódio;

3.° — *Sal bastante forte*: é o sal com mais de 95 % de cloreto de sódio.

Deve dizer-se que, felizmente, a maioria pertence ao segundo e terceiro caso.

## Pedidos de Representação

- Lieuwfat  
P. O. Box 570 — Paramaribo — Suriname
- B. A. A. Oluwo & Bros  
61, Princes Street — Lagos, Nigeria
- The General Merchandise Co.  
P. O. Box 363 — Sekondi — Gold Coast
- United Bacodus Mighty Coy.  
51 Ojo — Giwa Street — Lagos, Nigeria
- C. A. Adeloje & Sons  
P. O. Box 31 — Sapele — Nigeria
- S. P. Reeser & Co's Handel-Maatschappij N. V.  
P. O. Box 224 — Haarlem
- Agiri Trading Co.  
10, Aje Street Yaba Estate — Lagos
- Lucky & Company  
P. O. Box 3.360 Kowloon — Hong Kong
- Iwalewa Trading Co.  
7 Breadfruit Street — Lagos, Nigeria
- Ranuzzi & Cia., S. A.  
Apartado 1323 — Lima — Peru
- George S. Galatariotis & Sons,  
P. O. Box 547 — Nicosia — Limassol — Cyprus
- Hassen Abdul Rahim Salehmohamed  
P. O. Box 78 — Port-Louis, Mauritius
- Otto F. K. Franke  
Friedrichsplatz 1 — Mannheim
- A Fellus  
16 Castle Square — Tripoli
- Muths & Ackermann  
Auf dem Römerberg 1 — Köln — Bayenthal
- Freeland Trading Agency  
41 P. M. A. Building, Nicol Road — Karachi
- William Lippman and Company  
180 W. Washington Street  
Suite 100 — Chicago
- Wm. A. Camp Co. Inc.  
100 Hudson Street — New York



# Mercados



## Suíça

As importações de conservas de peixe efectuadas pela Suíça de diversos países, em 1951, atingiram 5.063.128 quilos no valor de fr. s. 15.068.865. A sua distribuição pelas três rubricas, 88, 89 e 89-b da pauta aduaneira suíça, foi a seguinte:

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

(Atum, anchovas e bacalhau)

	Peso líquido quilos	Valor em francos suíços
Alemanha .....	155.491	203.614
Bélgica .....	2.235	14.495
Canadá .....	506	3.643
Dinamarca .....	86.348	183.719
Espanha .....	57.628	235.831
França .....	60.131	102.174
Holanda .....	167.642	152.459
Inglaterra .....	1.995	5.900
Itália .....	10.194	29.905
Marrocos Esp. ....	19.943	73.024
Noruega .....	4.708	11.544
Portugal .....	23.469	102.766
Suécia .....	7.306	113.942
<b>Total</b> .....	<b>597.626</b>	<b>1.237.016</b>

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

(Salmão, pilchard, arenque e sardinha em tomate)

	Peso líquido quilos	Valor em francos suíços
Alemanha .....	38.385	76.617
Bélgica .....	18.726	94.196
Canadá .....	134.941	367.856
E. U. A. ....	714.861	954.138
França .....	7.345	4.005

Holanda .....	29.094	138.383
Japão .....	16.745	23.800
Noruega .....	16.385	25.559
Perú .....	15.133	39.000
Portugal .....	41.029	119.479
<b>Total</b> .....	<b>1.032.644</b>	<b>1.843.033</b>

### TODAS AS OUTRAS CONSERVAS DE PEIXE EM RECIPIENTES DE MENOS DE 3 QUILOS (Rubr. 89-b)

(Atum, anchovas e sardinha em azeite)

	Peso líquido quilos	Valor em francos suíços
Alemanha .....	12.308	30.354
Bélgica .....	18.360	52.094
Canadá .....	19.464	37.696
Dinamarca .....	1.148	2.545
E. U. A. ....	21.490	47.601
Espanha .....	786.982	3.540.090
França .....	157.972	670.899
Itália .....	22.164	114.168
Japão .....	446.701	1.591.449
Jugoslávia .....	10.136	41.621
Marrocos Esp. ....	26.300	82.059
Marrocos Fr. ....	73.122	203.370
Noruega .....	40.512	117.090
Perú .....	721.122	2.175.486
Portugal .....	1.073.183	3.666.870
Tunísia .....	1.895	5.424
<b>Total</b> .....	<b>3.432.859</b>	<b>12.378.816</b>

Em relação a 1950 a Suíça importou em 1951 menos 685.000 quilos com o valor de Frs. s. 4.056.291. Esta diferença verifica-se nas mercadorias das rubricas 88 e 88-b e tem a sua justificação na quebra das importações que se seguiu ao período de compras excepcionais sob a influência da guerra da Coreia.

Os 6 principais países fornecedores, no conjunto das importações foram os seguintes:

	Quilos	Frs. s.
França .....	255.448	777.078
Espanha .....	844.610	3.775.921
Portugal .....	1.137.681	3.889.115
E. U. A. ....	736.351	1.001.739
Japão .....	463.446	1.615.249
Perú .....	736.255	2.214.486

Portugal mantém o primeiro lugar nestas importações com uma

percentagem de 22,4 % sobre o total, estando a Espanha em segundo lugar com 16,6 %.

Os principais fornecedores das conservas de atum, arenque e bacalhau em recipientes de mais de 3 quilos (rubrica 88), continuam a ser a Holanda e a Alemanha com, respectivamente, 167.642 e 155.491 quilos. O abastecimento da Suíça em conservas de salmão, pilchard, arenque e sardinha em tomate em recipientes de menos de 3 quilos (rubrica 89-a), continua também a ser feito principalmente pelos E. U. A. e Canadá que exportaram, respectivamente, 714.861 e 134.941 quilos.

As exportações de Portugal das conservas admitidas nestas duas rubricas, atum em latas grandes e sardinhas em tomate, são reduzidas. Das primeiras exportámos 23.469 quilos no valor de Frs. s. 102.766 e das segundas 41.029 quilos no valor de Frs. s. 119.479.

Na rubrica 89-b que compreende as conservas de atum, anchovas e sardinha em azeite em recipientes com menos de 3 quilos, Portugal é o primeiro fornecedor da Suíça, com 1.073.183 quilos no valor de Frs. s. 3.666.870, equivalente a 31,2 % no total das importações desta rubrica. Segue-se-lhe a Espanha com 786.982 quilos, a maior parte de atum, no valor de Frs. s. 3.540.090, correspondente a 22,9 %.

As percentagens das importações de 1951, dos países abaixo indicados, em relação às importações de 1950, são as seguintes:

França .....	19 %
Espanha .....	94 %
Portugal .....	91 ½ %
Marrocos Fr. ....	28 %
E. U. A. ....	111 %
Perú .....	168 %
Japão .....	343 %

Portugal e Espanha mantêm em 1951, praticamente, a mesma posição que em 1950 no mercado suíço. O Japão e o Perú marcam um avanço impressionante que ameaça seriamente o futuro da conserva europeia naquele mercado e, implicitamente, o da sardinha portuguesa. O atum

(Continua na pag. 22)

Desde as mais atrasadas fases do seu desenvolvimento que os peixes estão sujeitos a um sem número de acidentes, das mais diversas naturezas, podendo entrar a sua evolução.

Com efeito, logo a seguir à postura, um grande número de ovos, podemos talvez dizer, a maior parte deles, são ingeridos por outros peixes e até pela própria fêmea que acabou de desovar. Outros seguem ao sabor das ondas e vão sendo dizimados por todas as variações bruscas e suficientemente intensas das condições físico-químicas da água, em especial temperatura e salinidade, as quais quebram a fisiologia normal dos embriões e estes, se não morrem em seguida, enfraquecem de tal modo que já não resistem à menor perturbação que de futuro lhes ocorra.

O seu organismo desagrega-se, densifica-se por perda de gotas de gordura e mergulha no seio das águas constituindo parte da abundantíssima e variada «chuva» de detritos orgânicos que constantemente descem até ao fundo dos mares, onde, por fermentações, dão substâncias minerais solúveis na água, «adubo» fornecedor de azoto às plantas marinhas que sem ele não poderiam viver.

Os ovos que conseguem completar o seu desenvolvimento embrionário originando larvas ictiomorfas, são uma percentagem ínfima da postura inicial. As larvas estão sujeitas às mesmas vicissitudes, e, além disso, dependentes da absoluta necessidade de encontrarem alimento adequado, logo que se esgotem as reservas nutritivas com que de início vêm dotadas. Também só um número muito reduzido atingirá a fase adulta.

Os factores já anunciados, actuando dentro de certos limites, podem considerar-se normais e o resultado da sua actuação é a manutenção de um equilíbrio biológico, necessário, segundo parece, à persistência das espécies.

Os peixes adultos reagem muito diversamente às variações das condições ambientais. Uns, suportam apenas ligeiras oscilações de temperatura e morrem sempre que estas se afastam sensivelmente do chamado «ponto óptimo» o qual varia muito de espécie para espécie; outros, suportam bem oscilações térmicas apreciáveis, pelo que são menos propensos a emigrar nas mudanças de estação; aqueles são estenotermos e estes euritermos.

Os peixes estenotermos são muito mais numerosos que os euritermos o que quer dizer serem a maior parte dos peixes muito sensíveis a pequenas variações de temperatura e ser estes factor um condicionamento poderoso da distribuição das espécies. Segundo Russel e Jonge, para ajuizar deste facto basta visitar os mercados de peixe, nos portos de descarga, durante as várias estações.

Com a salinidade passa-se coisa semelhante; há peixes stenohalinos, necessitando para a fisiologia normal de uma certa constância no teor em sais da água do mar, pois morrem quando a salinidade varia bruscamente; outros há, como a enguia, o salmão, a lampreia, etc, que vivem perfeitamente em águas com concentra-

# Factores de morte

pelo dr. Jaime

ções salinas muito diversas, a ponto de poderem passar da água do mar para a água doce e vice-versa.

Os peixes, como todos os Vertebrados, são sujeitos a um certo número de doenças devidas a vários factores: infecções bacterianas desenvolvidas em regiões do corpo traumatizadas ou feridas, outras vezes generalizadas sob a forma de verdadeiras septicémias.

São também susceptíveis as doenças produzidas por

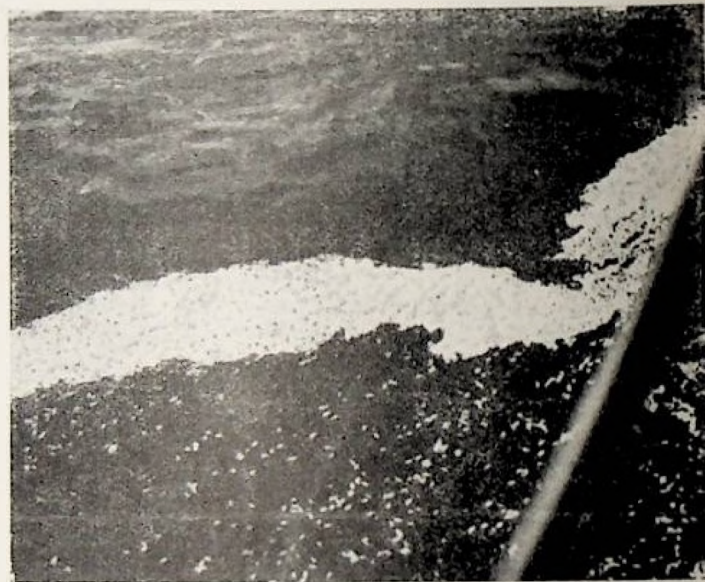


Fig. 1

Fotografia tirada de avião, mostrando acumulações de peixes mortos durante um fenómeno de «red water» em Tampa Bay (Flórida) em Julho de 1947.

Protozoários, Vermes e até por Crustáceos (em especial Copépodos, que podem ser parasitas exteriores ou interiores).

Todas estas doenças podem manifestar-se isoladamente em alguns indivíduos, mas em certos casos ocorrem verdadeiras epidemias com grande mortandade de peixes.

As condições do ambiente podem tornar-se prejudiciais aos peixes por nele existirem substâncias tóxicas provenientes de outros seres marinhos. É o que sucede em casos de «red water», fenómeno que já foi descrito nesta Revista e que, como é sabido, consiste na presença de certas espécies planctónicas (de Dinoflagelados) em tão grandes quantidades que, tendo os organismos um comprimento de cerca de três a cinco centésimos de milímetro, dão à água do mar, em muitas dezenas de milhas de superfície, uma cor avermelhada.

Nestes casos há mortandades de peixes verdadeira-

# idade nos peixes

de Santos Pinto

mente catastróficas chegando os navios a navegarem durante dias em águas coalhadas de peixes mortos. Não se sabe se as substâncias tóxicas são produzidas e excretadas pelos Dinoflagelados, contaminando a água, ou se é o próprio corpo destes microorganismos que é venenoso. O que é certo é coexistência do fenómeno «red water» e da mortandade dos peixes, pois isso foi constatado por numerosos outores na Europa, África, Flórida, Califórnia, Índia, Austrália e Japão.

Há locais da Flórida onde quase todos os anos se dão casos destes, com maior ou menor intensidade. Na fig. 1 vem representado o aspecto, visto de avião, das águas de um porto com peixes mortos por «red water».

As erupções vulcânicas submarinas também são incriminadas como responsáveis pela morte dos peixes, o que tem sido citado na África do Sul e nas costas do Japão. As acções são complexas e resultam de mudanças bruscas na temperatura, pressão, salinidade, oxigenação e ionisação da água, além da presença nesta de substâncias provenientes da erupção, em especial de diversos gases venenosos.

Parece ainda, que tais fenómenos são mais frequentes e espalhados do que se poderia supor.

Além dos factores naturais já apontados, seria falta não citar aqueles que dependem das actividades humanas. Com efeito, o homem, levado pela necessidade de aproveitar para a sua alimentação um tão saudável e abundante material nutritivo, tem, desde tempos imemoráveis, capturado peixes das mais diversas espécies e dimensões e, devemos dizê-lo, das mais diversas idades. Os sistemas de captura, usados, têm sido e são os mais variados, conforme se destinam à pesca das espécies pelágicas ou das demersais. Quem consultar as estatísticas das pescas mundiais, modesta estimativa do total de peixes realmente retirado do mar, fica já com uma ideia geral da mortandade produzida pelo homem com fins comerciais e industriais. O esgotamento de certos peixes, o quase total despovoamento de certas regiões em espécies outrora abundantes, têm feito pensar os investigadores de alguns países (em especial os nórdicos) se não haverá perigo de esgotamento das reservas ictiológicas a continuarem em prática anárquica todos os meios que a técnica moderna colocou ao serviço das pescas. É que, a juntar ao morticínio dos adultos e em especial das fêmeas ovadas, há um espantoso desperdício dos peixes jovens e imaturos.

Levados por estes factos que são sérios e dignos de estudo, há quem exagere, no entanto, a sua importância, e transfira para outros sectores coisas que, separadamente, não deixam de ser graves. Assim, tem-se suposto

que a pesca do arrasto seria altamente prejudicial à sardinha, afastando-a das zonas em que se pratica, quer matando larvas, quer afugentando os peixes adultos. No nosso entender, a pesca do arrasto tem acção nefasta apenas sobre as espécies demersais usualmente capturadas, pela já citada destruição de jovens e captura incontrollada de fêmeas.

Contudo, sobre os pelágicos como a sardinha, não é fácil atribuir-lhe qualquer malefício.

Os ovos, as larvas e os adultos das sardinhas vivem em zonas superficiais e alimentam-se de plancton, sendo independentes biologicamente dos fundos, pelo menos no que se refere a uma dependência directa.

O revolver dos fundos pelos engenhos de arrasto pode até apresentar vantagens muito positivas, pois facilita a subida dos sais minerais azotados que lá se encontram em grande quantidade e que vão assim adubar as camadas de água superiores, dando incremento à produção de placton vegetal (fitoplancton), o qual vai alimentar o zooplancton, alimento fundamental das sardinhas e outros Clupeídeos.

No que se refere à fauna de profundidade não há dúvida, repetimos, que é a pesca de arrasto o meio de captura com maiores acções destruidoras.

Para os peixes pelágicos e outros organismos, a acção do homem na sua mortalidade pode exercer-se por meios bem diversos dos da pesca. Queremos referir-nos à conspurcação da superfície das águas por óleos, e outros produtos usados nos motores dos navios. Desde há muito que várias pessoas têm dedicado a sua atenção a este aspecto, e parece poder concluir-se que a acção dessas substâncias, além de uma certa quantidade, é das mais prejudiciais. Além das acções tóxicas directas, em especial sobre ovos e larvas, há a juntar a possibilidade de produzirem a asfixia desses seres pela impermeabilisação da película da água superficial não permitindo uma oxigenação suficiente e de acordo com as necessidades fisiológicas dos embriões.

É oportuno recordar que, especialmente nos dois últimos anos, as praias de norte a sul da nossa costa têm-se apresentado conspurcadas pelos citados produtos, de um modo que revela com realismo as quantidades lançadas no mar.

Devemos, porém, acentuar que nem todos os produtos das actividades humanas são prejudiciais aos peixes. Os dejectos das grandes cidades, que os esgotos canalizam até ao mar em quantidades extraordinárias, longe de serem nocivos, constituem um manancial constante de substâncias orgânicas que raros peixes utilizam directamente na sua alimentação, mas que, depois de submetidas à acção das bactérias marinhas, se desdobram em substâncias minerais solúveis na água e aproveitáveis, como já dissémos, para a nutrição dos elementos fitoplanctónicos primeiro elo da cadeia alimentar no meio aquático. Tais dejectos só podem prejudicar os peixes, teóricamente, pela sua exagerada concentração, nos locais

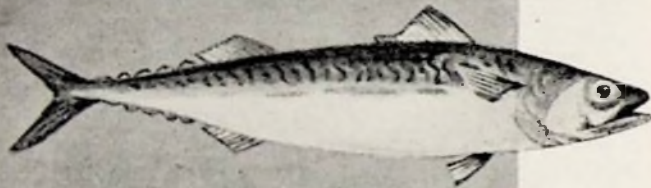
(Continua na pág. 31)

# ALIANÇA EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>

LISBOA · PORTUGAL



## PORTUGUESE CANNED FISH



## SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



# H. ORMAI

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

# A desinfeccção das caixas e do material de madeira utilizado no transporte de peixe

por MAURICE BOURY

Sob o ponto de vista higiênico, o emprego de um material não poroso, perfeitamente impermeável e de superfície lisa, é preferível à madeira, quando se trata de conter ou transportar o peixe ou de o submeter a certas preparações. Na medida do possível, deverá recorrer-se aos metais (ácido inoxidável ou alumínio principalmente) e a outras matérias duras e impermeáveis, tais como o cimento ou o fibrocimento.

Quando por razões de ordem prática ou económica se utiliza a madeira, como é geralmente o caso para as caixas de peixe, convém assegurar a limpeza e a desinfeccção do material com a ajuda de processos suficientemente enérgicos, antes de tornar a ser servido.

A madeira apresenta, com efeito, o grave defeito de ser porosa. A sua porosidade tem tendência a aumentar à medida do seu uso. Os poros e as fendas da madeira formam receptáculos onde se amontoam colónias de bactérias e finos detritos que se não conseguem arrancar completamente pela lavagem com água, mesmo quando acompanhada com a escova. O material de madeira torna-se então uma fonte de contaminação para o peixe que está em contacto com ele. As bactérias sobre o peixe desenvolvem-se muito rapidamente, porque o mucus cutâneo e o sangue extravasado constituem um bom meio de cultura, e em breve se propagam na carne, provocando a sua alteração. Mesmo quando as caixas com peixe são refrigeradas, a invasão microbiana só é retardada temporariamente e impelida parcialmente.

A falta de limpeza das caixas e outro material pode, portanto, provocar uma aceleração dos fenómenos de alteração, uma redução da duração possível de conservação no estado fresco e uma diminuição de qualidade do peixe.

A fim de regularizar a actividade das fábricas de conservas, haverá por vezes interesse em adiar o tratamento do peixe desembarcado. Independentemente da refrigeração, o emprego de caixas em bom estado de limpeza bacteriológica é essencial para a preservação do estado de frescura durante o transporte e a armazenagem momentânea do peixe.

Experiências feitas na Noruega demonstraram a eficácia e utilidade de desinfeccção com a ajuda de uma solução de hipoclorito de sódio para completar a limpeza das caixas com peixe.

Nestas experiências, caixas que tinham contido sprats foram retiradas imediatamente após a sua lavagem nos armazéns dos vendedores

de peixe fresco e das fábricas de conservas. O número de colónias bacterianas foi determinado comparativamente sobre caixas não desinfectadas e caixas tratadas por uma solução de hipoclorito mais ou menos diluído. Foi assim verificado que as primeiras estavam fortemente contaminadas enquanto que as caixas que tinham sofrido uma imersão numa solução de hipoclorito de título conveniente só tinham um número insignificante de germes.

A desinfeccção com hipoclorito é portanto um processo muito recomendável. A sua aplicação é relativamente fácil e pouco dispendiosa. O produto encontra-se correntemente no comércio sob o nome de água de Javel.

## Indicações práticas sobre o seu emprego

As diversas matérias orgânicas reduzem o poder oxidante do hipoclorito e, conseqüentemente, a sua acção bactericida. Para obter o efeito desejado, sem ser obrigado a utilizar uma solução concentrada, é necessário que se proceda a uma limpeza preliminar, a fim de eliminar os restos orgânicos (fragmentos de peixe, escamas, depósitos sanguíneos, etc.) que podem contaminar os objectos que se quer desinfectar.

Por outro lado, o hipoclorito reage com diferentes metais, principalmente o ferro; o ataque é acompanhado de uma decomposição de hipoclorito. A solução clorada pode portanto sofrer uma redução de título em presença dum metal. A água Javelizada, preparada para a desinfeccção, será de preferência contida num pio de cimento. À falta deste, poder-se-á utilizar uma dorna de madeira, desprovida interiormente de partes metálicas.

A água de Javel chamada «caseína» titula normalmente 12 graus clorométricos, o que significa que um título de água de Javel equivale a 12 litros de cloro, seja a  $12 \times 3,18 = 38,16$  gr. de cloro (1° clorométrico corresponde a 1 litro de cloro activo por litro de produto e 1 litro de cloro



pesa 3,18 gr. a 0°C. sob a pressão normal).

As proporções de água de Javel cujo emprego é preconizado abaixo entendem-se para o produto corrente, a 12° clorométricos. Se a etiqueta nas garafas indica um título diferente, as doses prescritas devem ser modificadas em consequência. Para a desinfecção das caixas de peixe utilizar-se-á uma solução a 1/5 (1 litro de água de Javel para 4 litros de água). Logo após a lavagem preliminar, as caixas serão mergulhadas nesta solução de hipoclorito durante 10 a 15 minutos. Em seguida a este tratamento, as caixas serão cuidadosamente lavadas com água limpa e sã, para eliminar o excesso de hipoclorito. Esta lavagem será efectuada em pios alimentados por água corrente ou muito frequentemente renovada. Pode-se também lavar com mangueira. A solução de hipoclorito deverá ser renovada todos os dias, se a quantidade de caixas tratadas é grande. Se se desinfecta só um pequeno número de caixas durante o dia, a solução poderá ser utilizada durante 2 ou 3 dias. Em todo o caso, é conveniente renovar as soluções muito usadas, porque estas perderam a sua plena eficácia em virtude da destruição parcial do composto clorado activo.

A água de Javel a 1/5 será igualmente utilizada para a desinfecção das mesas, prateleiras e outro material de madeira. Esta concentração em produto activo é preconizada para garantir praticamente a asseptização. Contudo, quando o material é pouco usado e a superfície não é rugosa, pode-se empregar a uma diluição a 1/10.

O tratamento com água Javelizada far-se-á por rega ou aplicação com escova para as mesas, cofres e outros objectos fixos e volumosos.

Depois da acção da água de Javel durante pelo menos 10 minutos, os objectos desinfectados devem sempre ser lavados com água limpa, antes de serem postos em contacto com o peixe ou outra substância alimentar. Somente quando o material tenha que ficar parado durante muito

tempo (no fim da campanha de pesca, por exemplo) é que a lavagem é dispensável. É então necessário proceder a uma nova lavagem, logo antes da sua utilização.

Aconselhamos a lavagem, porque experiências efectuadas no Canadá mostraram que o sabor, o cheiro e a cor da carne podem ser alterados desfavoravelmente quando o peixe sofre a acção duma solução de hipoclorito. O sabor é particularmente sensível ao hipoclorito, mesmo muito diluído. Basta que o peixe tenha sido impregnado duma solução titulando ligeiramente mais de 200 miligramas de cloro activo por litro, para que a carne tome um gosto desagradável. Uma circular do Serviço da Repressão das Fraudes datada de 1 de Junho de 1951 obriga à lavagem completa dos aparelhos e dos recipientes destinados a serem postos em contacto com as mercadorias alimentares, depois do tratamento por um desinfectante.

As operações de limpeza e de de-

sinfecção devem ser regularmente executadas desde o começo até ao fim da campanha de pesca, depois de cada utilização do material.

Uma empresa que consuma grandes quantidades de água de Javel pode ter interesse em comprar o produto sob a forma concentrada. O produto concentrado é vendido sob o nome de extrato de Javel; titula de 47 a 50° clorométricos. Este extrato é muito cáustico e deve ser manipulado prudentemente. Falta-lhe a estabilidade e perde facilmente o seu título. A fim de o poder conservar, é recomendado diluí-lo de maneira a baixar o título a cerca de 12° (1 litro de extrato para 3 litros de água). A solução a 12° pode conservar o seu título durante vários meses, basta que não fique exposta durante muito tempo em plena luz ou a uma temperatura elevada.

(Do boletim do «Office Scientifique et Technique des Peches Maritimes»)

## MERCADOS

CONTINUAÇÃO DA PAG. 17

daquela proveniência está adquirindo cada vez maior popularidade entre os consumidores suíços em virtude do seu preço baixo, cerca de Frs. s. 3,20 o quilo franco fronteira suíça. Por esta razão a França, que era o maior fornecedor de atum para a Suíça, viu em 1951 a sua posição reduzida a 19 % em relação à que tinha no ano anterior.

É também notável a quebra que sofreu a exportação de conservas de sardinhas marroquinas que baixou para 28 % da que registou em 1950. Tanto mais para estranhar quanto

se conhecem os grandes esforços feitos no ano passado pela indústria marroquina para se expandir no mercado suízo. Em 1951 a convite e às expensas do «Office Cherifien d'Exportation» estiveram em Marrocos, em visita à indústria de conservas de peixe, os representantes da União Suíça dos Negociantes Grosistas, da União Suíça das Cooperativas de Consumo, da Associação Suíça dos Retalhistas dos Géneros Alimentícios e das Sociedades importantes de compra, como a Union d'Olten, que percorreram os principais centros conserveiros.

Portugal poderá continuar a conservar no presente ano a situação proeminente que goza no mercado suízo como fornecedor de conservas de sardinha, se mantiver ou aperfeiçoar ainda mais a qualidade destes seus produtos e cotar preços acessíveis em relação à concorrência e à capacidade de compra do consumidor.



# A situação da importação do Atum nos E. U. A.

Em toda a costa norte americana do Pacífico, desde Juneau, ao Norte, no Alasca, até San Diego, ao sul, na Califórnia, lavra grande agitação entre os pescadores e conserveiros contra a importação do atum, sobretudo congelado, que por gosar da insenção de direitos está entrando em avalanche na América do Norte. Os números são de facto alarmantes.

Em 1946 importaram-se nos E. U. A. 4.167.000 libras (peso) de atum congelado. Em 1948 este número subiu para 9.142.000 libras; em 1949, para 20.606.000 libras e em 1950, duplicou para 56.711.000 libras. Isto quer dizer que num curto período de cinco anos houve um aumento em volume de 1.400 %. Neste caminhar não é fácil saber quando é que esta importação atingirá o seu máximo, tanto mais que as frotas de pesca do Japão e do Perú, as grandes fontes de abastecimento do atum importado, estão em continuo desenvolvimento. Em 1950, foi o atum de conserva em óleo importado que causou as maiores apreensões. Num ano as importações desta categoria subiram de 214.519 caixas, em 1949, para 1.733.788 caixas, em 1950, o que representa um aumento de mais de que 800 %. Esta enorme invasão de atum em conserva estrangeiro causou prejuízos no mercado de que este ainda hoje se ressentir. Compradores e agentes possuem ainda stocks deste atum importado, sobretudo nos últimos seis meses de 1950, a preço inferiores aos do custo da produção norte-americana.

Foi então que para evitar maiores prejuízos à indústria nacional o governo dos Estados Unidos interveio,

elevando os direitos para o atum em óleo de 22 1/2 % para 45 %, aproveitando a ruptura do acordo comercial com o México que consignava aquela tarifa mínima.

O efeito desta medida governamental foi quase instantâneo. Nos primeiros sete meses de 1951 só se importaram 138.372 caixas de atum de conserva em óleo, contra 560.047 caixas durante o mesmo período de 1950.

O aumento da tarifa provou, pois, ser eficaz para diminuir o volume das importações destas conservas. Contudo, os pescadores e conserveiros americanos continuam receosos porque consta que o Japão está fazendo esforços para que os direitos que incidem sobre o atum em óleo baixem novamente para 22 1/2 %, como anteriormente, e que o governo americano se mostra inclinado a satisfazer esta pretensão com o intuito de facilitar a recuperação da economia japonesa.

Mas a subida dos direitos do atum e a queda do seu volume importado, trouxeram consequências imprevistas. Na muralha levantada à importação, havia duas brechas que os importadores descobriram rapidamente. Uma, era a ausência de direitos de importação para o atum congelado e que deu o resultado que apontamos no principio deste artigo, a outra, era a tarifa baixa, 12,5 %, aplicada ao atum em salmoura.

Antes de 1949, a importação do atum em salmoura nos E. U. A. era, a bem dizer, nula. Em 1949 a importação foi de 3.779 caixas. Mas o efeito do aumento da tarifa sobre o atum em óleo de 22,5 % para 45 %,

em Janeiro de 1951, foi o seguinte: nos primeiros sete meses de 1950 tinham-se importado 10.310 caixas de atum em salmoura; nos primeiros sete meses de 1951 a importação foi de 80.028 caixas, isto é, 800 % mais num só ano.

Embora esta conserva não seja muito do paladar do americano, o certo é que com os direitos tão reduzidos o seu preço é tão baixo que o seu consumo aumenta consideravelmente.

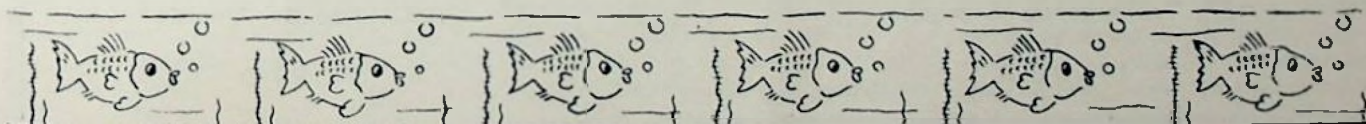
Um outro produto que está criando dificuldades aos conserveiros americanos, é o bonito. Embora o bonito não seja considerado atum, faz, porém, grande concorrência a este em conserva, aplicado em sanduiches e saladas.

Antes da guerra a quantidade de bonito importado, era pequena. Mas, depois, começou a subir, tendo alcançado em 1950 cerca de 390.000 caixas. Calcula-se que em 1951 este número aumentou de 30 %. A concorrência do bonito vai aumentar ainda mais este ano porque os seus direitos de importação que eram de 22 1/2 % passaram no fim do último ano para 15 % em virtude do Acordo Comercial realizado com o Perú.

O desenvolvimento da importação do atum em conserva nos últimos anos, é-nos dado pelos seguintes números, em caixas:

1946 .....	225.645
1947 .....	292.757
1948 .....	409.926
1949 .....	601.819
1950 .....	2.139.313

Em virtude da complexidade das leis e dos acordos comerciais que regem o comércio dos E. U. A., o atum congelado é o único entre estes produtos contra o qual neste momento o Congresso poderá tomar medidas de restrição à importação, aplicando-lhe direitos proibitivos.



*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.<sup>A</sup>

232, Rua do Almada

PORTO

# AS INDÚSTRIAS

## *de Pesca e Conserva na América Latina*

Excertos de um estudo publicado no Boletim das Pescas da «FAO» sobre os recursos e a utilização da pesca nos países da América Latina

São numerosos os países da América Latina que possuem costas extensas. Alguns, como a Argentina, têm um vasto planalto continental. Ao largo das costas chilenas e peruanas, as águas frias da corrente do Perú constituem um meio ideal para uma vida marinha intensa. Os lugares de pesca mais produtivos do México são as águas da baixa Califórnia e da costa continental do nordeste. As águas das ilhas Galapagos são das mais ricas da costa americana do Pacífico. No Chile Central, junto de Talcahuano, encontram-se os fundos mais produtivos, enquanto que no extremo sul as águas que cercam as numerosas ilhas são ricas em crustáceos e moluscos de valor comercial. As águas da Venezuela, se bem que tropicais, são muito povoadas de peixes, sendo alguns objecto duma pesca relativamente importante. Sobre a costa argentina pesca-se a pescada e outras espécies comestíveis. Se bem que as espécies que se prestam à pesca de arrasto sejam menos abundantes do que pareceria, poderiam, contudo, justificar a criação de uma indústria desde que fosse possível assegurar antecipadamente mercados e resolver os problemas de conservação e distribuição. Toda a costa do Brasil é favorável à pesca que exercida igualmente sobre a rede fluvial dá o volume de capturas mais elevado da América Latina.

Encontram-se na América Latina

as espécies pelágicas tais como o atum, a cavala, o peixe espada que existem praticamente em todo o mundo. Estas espécies interessantes só são exploradas por alguns países: o México, Costa Rica, o Equador, o Perú e o Chile. Com efeito, a pesca mais importante das águas mexicanas é a do atum ao longo da costa oeste e particularmente nas águas da baixa Califórnia. O atum que é essencialmente um peixe do alto mar não é capturado pelos pescadores americanos que levam as suas capturas para as fábricas de conserva de San Pedro e San Diego da Califórnia. Uma pequena parte somente das pescas de atum e espécies similares é utilizada pela Costa Rica que possui uma fábrica de conservas e pelo Perú que tem várias fábricas; a maior parte é expedida congelada para os Estados Unidos. O pilchard que é abundante ao longo da costa oeste da Baixa Califórnia, poderia ser mais explorado. Actualmente só existem três fábricas de conserva na Baixa Califórnia onde o baixo nível de consumo no interior limita a produção, apesar da boa qualidade e do preço pouco elevado dos produtos. A média anual, entre 1940 e 1946, das pescas em toda a América Latina em que se empregam 150.000 pescadores, foi de 360.000 ton. que subiu para 460.000 ton. em 1947 e para 500.000 ton. em 1949. Os principais produtores, são: o Brasil, o Chile, a Venezuela, a Argentina, o

México e o Perú, cujas pescas globais representam 92.7 % do total regional.

São estes mesmos países que produzem a quase totalidade das conservas de peixe e do peixe tratado na América Latina. Todavia, o seu consumo não aumentou nas mesmas proporções, devido às dificuldades de ordem financeira que provocaram uma redução brutal das importações e também à expansão das exportações entre os principais produtores. Se é um facto que num período de dez anos se têm realizado grandes progressos em matéria de criação de uma indústria de tratamento do peixe, não resta também dúvida que há ainda vastas possibilidades de desenvolvimento. Existem na costa ocidental do México 13 fábricas de conserva de camarão com uma capacidade de congelação de cerca de 150 ton. por dia. Projecta-se a construção para breve de várias instalações nas proximidades dos novos lugares de pesca. No México, onde 33 % das pescas de espécies comestíveis são destinadas às fábricas de conservas, a produção de conservas de peixe atingiu em 1946 cerca de 13.500 ton. constituídas essencialmente por «sardinhas» e cavalas em latas provenientes de um conjunto de fábricas estabelecidas na costa oeste da Baixa Califórnia.

Durante e depois da segunda guerra mundial, a Venezuela criou uma importante indústria de conserva de «sardinhas». Existem actualmente 7 fábricas, todas situadas ao longo da costa sul do golfo de Cariaco. A produção venezuelana de conservas de peixe alcançou cerca de 9.300 ton. em 1948, mas a perda dos mercados exteriores, provocada pelo preço de custo elevado e pela concorrência dos produtos estrangeiros, de que resultou a diminuição da actividade na indústria conserveira, fez baixar a produção em 1949 para 7.700 ton.

No Perú, onde existem mais de 25 fábricas que se dedicam à fabricação de bonito e do atum, a produção da conserva de peixe enlatado que na sua maior quantidade é exportada para os Estados Unidos, é

calculada para 1949 em 555.000 caixas. Há já muito tempo que o peixe é tratado no Chile, mas numa escala restrita. No decorrer, porém, dos últimos dez anos, a actividade tornou-se considerável. Em 1946 havia 56 fábricas que produziram 251.000 caixas «standard». (2.750 ton.) de peixe em conserva, principalmente «sardinha» (pilchard), atum e arenque, das quais 88.000 caixas, (1.000 ton.) eram de crustáceos e moluscos, sobretudo de mexilhão.

Na Argentina, o aumento da produção local da cavala preparada à maneira do atum e das anchovas à maneira das «sardinhas», permite fazer face às necessidades de peixe em conserva. Mar del Plata, centro desta indústria, conta cerca de 80 fábricas de conservas de peixe em salmoura e em mólhos. Entre os problemas que a indústria de peixe latino-americana enfrenta, é necessário mencionar a dificuldade de obter o equipamento moderno para substituir o antiquado, a insuficiência das reservas financeiras para as despesas de laboração, a dificuldade que numerosos países têm para obter dólares para a compra da folha e a má qualidade das latas de fabricação nacional. Além disso, é muito complicado resolver os problemas que apresentam a regulamentação sobre a inspecção e a fiscalização sanitária dos produtos da pesca para a exportação, em virtude da quantidade e da diversidade dos produtos em questão.

A utilização dos sub-produtos começa a fazer-se em vários países da América Latina. Encontra-se, por exemplo, na Argentina, uma pesca de água doce cujas capturas se elevam a cerca de 15.000 ton. por ano de que a maior quantidade é constituída de «sabalos» (*Prochilodus platensis*) e que é na sua quase totalidade utilizado na produção de óleo e de farinha. O Chile, o Perú, a Venezuela e o México criaram igualmente as suas próprias indústrias de óleo e de farinha de peixe. A queda, desde há alguns anos, de preço do óleo de fígado de tubarão no

mercado dos Estados Unidos, provocou um declínio na pesca deste esqualo que atingiu uma grande importância na Argentina, no Chile e no México durante e imediatamente depois da segunda guerra mundial.

As importações dos produtos da pesca na América Latina têm diminuído desde há 20 anos, apesar de um crescimento demográfico de 20 %.

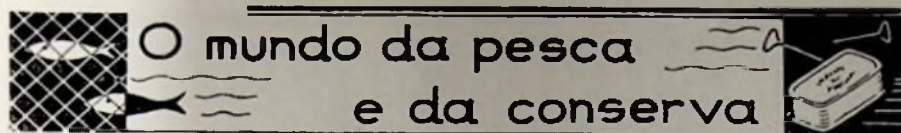
A causa é devida sobretudo às dificuldades, aumentadas nos últimos anos, de obter as divisas fortes e à rigorosa fiscalização dos câmbios. Temos como exemplo a Argentina que reduziu as suas importações de conservas de peixe que se elevaram a 3.730 ton. em 1937 para quase zero em 1948. A Venezuela constitui, talvez, a única excepção. A existência simultânea de um rendimento em dólares bastante elevado (graças à indústria do petróleo), de um baixo nível de impostos e da dependência do estrangeiro para o abastecimento, fazem da Venezuela um dos mercados latino-americanos mais importantes para os produtos da pesca. Em 1949 o país importou cerca de 1.500 ton. de produtos da pesca, das quais cerca de 1.000 ton. de origem americana no valor de 1.031.200 dólares e consistindo principalmente de «sardinhas» (pilchard) que ocupam paradoxalmente o primeiro lugar nas exportações venezuelanas de peixe.

Com o agravamento das dificuldades de exportação, a indústria venezuelana da conserva de peixe pediu recentemente ao governo que tributasse a entrada das conservas estrangeiras e que estabelecesse mesmo em certos casos contingentes de importação, com um objectivo de protecção. As exportações de produtos da pesca desenvolveram-se muito até 1946. Depois desta data, porém, as exportações dos produtos enlatados diminuíu, mas ao mesmo tempo regista-se um aumento das exportações de peixe cru destinado à indústria estrangeira. Em 1950 as importações nos Estados Unidos de atum congelado da América Latina elevaram-se a 13.500 ton., ao passo

que as importações de atum e bonito (de proveniência quase exclusiva do Perú) pouco ultrapassavam 4.600 ton.

De todos os países da América Latina, o México é o primeiro exportador de peixe. As exportações dos produtos mexicanos da pesca para os Estados Unidos elevaram-se a 20.806 ton. em 1949, o que coloca aquele país no segundo lugar entre os exportadores de peixe para o mercado norte-americano, depois do Canadá que exportou para o E. U. A. no mesmo ano 211.715 ton. O principal artigo de exportação do México é o camarão que é expedido descaçado e congelado em blocos com o peso de cinco libras, dentro de caixas com gelo. As exportações de camarão em 1950 atingiram 13.544 ton.. O volume global do atum congelado proveniente da Costa Rica, Perú, México, Equador e Zona do Canal de Panamá exportado para os E. U. A. foi de cerca de 13.519 ton. em 1949. O produto foi metido em lata pelas fábricas de conservas da Califórnia.

Praticamente os únicos países da América latina que exportam peixe em conserva são o Chile e principalmente o Perú. Os Estados Unidos constituem o mercado mais importante: em 1950 este país importou cerca de 5.000 ton. de conserva de atum e bonito do Perú e cerca de 75 ton. do Chile. Mas ignora-se em que medida estes países poderão manter os actuais mercados e criar outros. O problema do desenvolvimento de consumo de peixe e da criação de um mercado interior na América Latina, não é fácil de resolver. Em muitas regiões o preço do peixe fresco é superior ao da carne, o que o põe fora do alcance dos grupos de fraco rendimento. O consumo médio de peixe na América Latina é de 3,1 quilos por habitante. Só a Venezuela e o Chile têm capitulações mais elevadas (respectivamente 16,6 e 10,5 quilos). Em oito países o consumo não chega a atingir 1 quilo por cabeça e nos restantes varia entre 1 e 4 quilos.



## O mundo da pesca e da conserva

### Conserva de crustáceos

Foi registado nos Estados Unidos um novo processo aperfeiçoado de conservar a carne dos crustáceos e que consiste em cobrir o produto com uma solução constituída por uma salmoura salina a 5-7 % contendo fosfato disódico e ácido cítrico em quantidades variáveis segundo a natureza da matéria prima tratada.

Esta solução exerce uma acção tampão sobre o suco exsudado da carne dos crustáceos, mantendo-o num intervalo de PH compreendido entre 4,0 e 6,5 e é utilizada em quantidade suficiente para cobrir a carne previamente preparada e enlatada. O produto é em seguida pré-aquecido e as latas fechadas e esterilizadas nas condições habituais.

O novo processo permite preservar o sabor e a cor naturais da carne dos crustáceos durante o tempo da conservação.

### Esterilização das conservas pelos raios relâmpagos

Há 25 anos que o Dr. Brash produzia, no laboratório, um relâmpago artificial sob uma tensão de dois milhões de volts. Quis o acaso que no trajecto dos raios luminosos se encontrassem um bocado de carne, uma fatia de pão com manteiga e uma maçã que lá ficaram sem que ninguém lhes prestasse atenção. Ora, no fim dum certo tempo, estes alimentos foram encontrados intactos. Os raios tinham aniquilado todas as bactérias, levedura e bolor.

Tendo passado a viver nos Estados Unidos, o Dr. Brash fazia, em 1916, o ensaio de uma esterilização instantânea por um relâmpago sobre três milhões de volts. A operação dura cerca de um milionésimo de segundo e não submete os alimentos

a nenhum calor. Os produtos são embalados em latas, vidro ou celofane, de forma a colocá-los ao abrigo do ar, e ficam doravante estéreis.

Construiu-se já um aparelho de aço denominado Capacitron, de 12 m. de comprimento, 2 m. de largura e 2,5 m. de altura com que se efectua de uma maneira contínua a operação de esterilização das conservas de todas as espécies, em especial das conservas de peixe. Serão necessários ainda tempo e importantes capitais para que o processo entre no domínio corrente. Contudo, a prova da sua eficácia está feita. Enquanto que a esterilização pelos raios ultravioletas se faz gradualmente, com o raio-relâmpago é, praticamente, instantânea.

### Importação de conservas de peixe pela França

A França importou em 1951, 29.689 ton. de conservas de peixe no valor de 6.830.369.000 francos.

Foram os seus principais fornecedores, Marrocos com 17.538 ton. (59 %) no valor de 4.042.896.000 francos, Algéria, com 6.958 ton. (23,4 %) no valor de 306.228.000 francos e Portugal com 2.238 ton. (7,5 %) no valor de 571.785.000 francos.

A desproporção actualmente existente entre Portugal, que era antes da guerra o principal país exportador de conservas de peixe para a França, e Marrocos, é deveras impressionante e levam às presunções



mais pessimistas sobre o futuro daquele mercado para a nossa exportação.

Esta é a consequência lógica da política de discriminação feita pela França contra a importação das nossas conservas de sardinha e representada pela criação dos direitos proibitivos de 35 % advalorem.

### Pesca e conservas no Perú

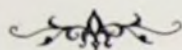
Estas duas indústrias vão tomando maior desenvolvimento, dia a dia, no Perú, graças à extraordinária riqueza íctica das suas águas onde vivem 266 espécies de peixes. Destas a indústria conserveira ainda só aproveita 6 e o comércio de peixe fresco para a alimentação somente 45.

A indústria de conservas de peixe é a actividade que se desenvolveu e evolucionou mais rapidamente. Existem já 47 fábricas onde se fabrica principalmente o atum e o bonito em óleo e em salmoura, sendo a primeira qualidade em latas cilíndricas de 7 e 14 onças e a segunda em latas grandes de 1/2 quilo. Fabricam também o «machete» em molho de tomate, segundo o sistema do «pilchard» californiano. As fábricas mais importantes não são inferiores às melhores de San Pedro e San Diego na Califórnia.

A capacidade de produção das fábricas peruanas de peixe é calculada teoricamente em 18.235 caixas de 48 latas diárias, mas a produção efectiva é de 700.000 caixas anuais das quais se exportam cerca de 500.000 caixas. Os seus produtos espalham-se pela América do Norte e também pela Europa e Ásia.

A congelação do Peixe é uma nova forma de industrialização que o Perú está desenvolvendo para aumentar as suas exportações. As espécies que têm sido aproveitadas até agora são o atum, o peixe espada e peixe agulha. Esta indústria de congelação tem em actividade oito empresas que dispõem de dezoito barcos frigoríficos com capacidade de 300 ton. em 24 horas.

EMPRESA EXPORTADORA  
LUSITANIA, L.<sup>DA</sup>

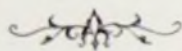


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes  
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI  
PACIFIC-SEABELLE



Telegrajo  
LUSITANIA

Correspondência  
APARTADO, 100

Telefone  
272

S E T Ú B A L

▲  
Lopes da Cruz & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>

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



APA



**SEVEN BRAND**  
SÃO CONSERVAS  
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR  
*Manuel Pereira Junior*  
RUA BERNARDINO COSTA, 41 • LISBOA • PORTUGAL

# MATÉRIAS PRIMAS



## Breve história da folha

Se bem que a arte de cobrir o ferro com estanho fosse conhecida e praticada antes do ano 25 da era Cristã, só em 1240 se fabrica pela primeira vez folha, na Bohémia, logo após se ter ali feito a descoberta do estanho.

O processo do fabrico foi mantido em rigoroso segredo até 1640, quando o duque da Saxónia obteve, por intermédio de um agente, as informações suficientes da Bohémia que lhe permitiram iniciar a manufactura da folha. Em 1660, ao que consta, Andrew Yarronton teria visitado a Saxónia e quando voltou para a Inglaterra em 1665 estabeleceu ali a produção da folha.

A fabricação da folha nos E. U. A. é relativamente recente quando a comparamos com a data do início desta indústria na Europa. Se bem que se diga que a folha foi produzida pela primeira vez nos E. U. A. cerca de 1858, numa fábrica de cobre em Pittsburgo, deve-se considerar o estabelecimento firme desta indústria em 1890 com a publicação da lei de protecção de tarifas McKinley.

Nos princípios de 1900 foram introduzidos vários projectos mecânicos e métodos mais aperfeiçoados que contribuíram materialmente para o progresso da indústria, quer na melhoria do artigo quer no aumento da tonelagem, permitindo-lhe satisfazer os enormes pedidos das indústrias de produtos enlatados.

## Folha electrolítica

A fabricação da folha electrolítica começou na América do Norte em 1937 pelo então Cornegie-Illinois Steel Company que é presentemente a United States Steel Company. A primeira folha fabricada deixou

muito a desejar. Por vezes a camada de estanho fendia durante as operações de cunhagem, embaciava rapidamente, não litografava, o esmalte adería mal, a soldagem era imperfeita e a resistência à corrosão muito óuvidosa. Estes problemas foram, porém, resolvidos de ano para ano pela acção persistente da investigação e em 1950 a produção da folha electrolítica atingiu 60 % do total da folha fabricada.

A folha electrolítica é obtida comercialmente com o peso da camada de estanho de 0,25, 0,50 e 0,75 libras por caixa base, designado actualmente por n.º 25, n.º 50 e n.º 75.

Nos tempos normais a folha electrolítica n.º 25 era aplicada para latas de óleos lubrificantes, tintas, para muitos outros produtos não alimentares e para géneros alimentícios secos, como o café. Presentemente o n.º 25 é especificado na Ordem M25 da N. P. A., datada de 23 de Fevereiro de 1951 como podendo ser utilizado para partes de recipientes contendo um certo número de produtos de carne, alguns produtos comestíveis marinhos, alguns vegetais e sumos assim como muitos outros alimentos. Em muitos casos, porém, principalmente produtos molhados, a camada fraca de estanho exige outra protecção sob a forma de decoração ou verniz. Em virtude dos excelentes resultados obtidos em muitas aplicações e da considerável economia de estanho obtida sobre a folha «hot-dipped», que era usada para os mesmos fins antes do desenvolvimento da folha electrolítica, esta qualidade n.º 25 constituiu mais do que 50 % de toda a produção de folha electrolítica em 1950.

Antes da publicação da Ordem M-25 da N. P. A., a folha electrolí-

tica n.º 50 era usada em largas quantidades para latas de produtos alimentares fabricados, tais como ervilhas, trigo, carne, sardinhas, e para tampos e fundos de latas para sopas e frutos. Actualmente, como dizemos acima, muitos dos vegetais, carnes, alimentos marinhos e sopas são embalados em recipientes fabricados em parte com folha n.º 25. A folha electrolítica n.º 50 é reservada para artigos específicos destes grupos de produtos e para tampos e fundos de recipientes da maior parte dos frutos em que há a certeza da folha electrolítica ser usada com segurança. Para estas aplicações, costuma-se envernizar a face interior da folha para lhe dar uma resistência adequada à corrosão.

A folha electrolítica n.º 75 entrou no uso comercial para ser aplicada em latas de leite condensado e evaporado, no que obteve um grande sucesso.

Apesar de todos estes excelentes resultados os técnicos reconhecem que para substituir totalmente a folha «hot-dipped» pela folha electrolítica, será necessário haver ainda uma outra qualidade com uma camada maior de estanho, talvez uma libra por caixa base.

## Importação portuguesa de folha de Flandres

A importação total de folha de Flandres no nosso País, em 1951, segundo o Boletim do Instituto Nacional de Estatística, foi de 14.087.113 quilos das seguintes proveniências:

	Quilos
E. U. A. ....	11.575.713
Canadá ....	1.401.957
Marrocos-Tânger .....	26.640
Reino Unido .....	293.414
Bélgica-Luxemburgo ...	190.613
França .....	498.852
Marrocos (Prot. fran- cês) .....	31.100
Outras origens .....	23.324

José Correia Pontes, L.<sup>da</sup>

fabricantes de conservas de peixe  
em azeite e em salmoira

Tele { gramas: Cerinhas — Olhão  
fone: 17

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

Olhão - Portugal

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda

Conservas Prado, L.<sup>da</sup>

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 gre-  
lhas ou em latas

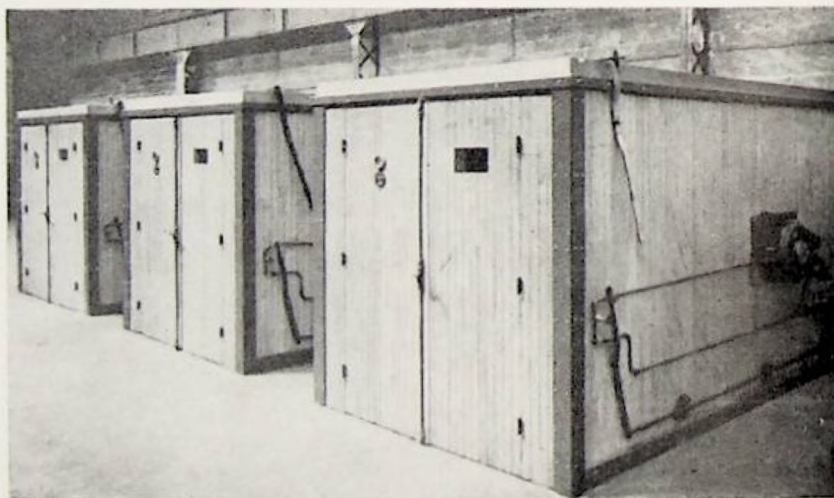
Grande rendimento

Funcionamento  
simples

Fresco consumo  
de vapor

Força motriz se-  
gundo o tamanho

Comando directo



Nova patente para  
o cozimento da sar-  
dinha a seco com  
atomização  
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: HOSTILID ROSA, Rua das Trinas, 59 1.º-Esq. — Lisboa

Representante na América do Sul: MAXIMO GUTIERREZ MURO, Av. Independencia 3535 — Mar del Plata, Republica Argentina

# PESCA DA SARDINHA

FEVEREIRO DE 1952

Lotes	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos . . . . .	consumo . . . . .	-	450	450	-	1.081\$00	1.681\$00
Lisboa . . . . .	consumo . . . . .	-	321.771	321.771	-	1.352.561\$00	1.352.561\$00
Setúbal . . . . .	consumo . . . . .	-	511.937	511.937	-	1.740.902\$00	1.740.902\$00
Lagos . . . . .	consumo . . . . .	-	21.690	21.690	-	84.720\$00	84.720\$00
Portimão . . . . .	consumo . . . . .	-	59.960	59.960	-	219.639\$00	219.639\$00
Olhão . . . . .	consumo . . . . .	-	7.774	7.774	-	29.150\$00	29.150\$00
				923.582			3.428.653\$00

## Factores de mortalidade nos Peixes

(Continuação da pág. 19)

de saída dos esgotos, procurados, mesmo assim, por muitas espécies.

É claro que tal utilidade não justificaria de modo nenhum o incômodo e perigoso hábito de construir os cascos na vizinhança das praias, pois é óbvio acentuar como isso é anti-higiênico e pode ser um meio de difusão de várias epidemias. Nós, porém, não estamos falando do que pode ser um perigo para a saúde humana, mas para a dos peixes...).

Os desperdícios das fábricas é que são verdadeiramente nocivos, especialmente no domínio dulceaquícola, pois certos rios foram, por esse motivo, totalmente despoçados de peixes. A chegada desses produtos ao mar, em especial no que se refere aos oleosos em virtude da sua resistência à desintegração, pode, tal como os resíduos dos motores dos barcos, ser bastante prejudicial aos peixes marinhos.

Também não quero deixar de me referir às mortandades que os engenhos de guerra modernos produzem nos peixes. Quem já tenha presenciado o efeito das modestas cargas de explosivos usadas ilegalmente na pesca em água doce e no mar, poderá ajuizar das espantosas destruições devidas à explosão de bombas e minas poderosas na última guerra. Os peixes podem ser afectados a distâncias bastante grandes dos locais de explosão e são-no muito especialmente pela subida brusca de pressão, acidente para que têm grande sensibilidade. Nas áreas mais duramente atingidas pelas operações, morriam peixes em

quantidades incalculáveis. Além disso, os cardumes afastavam-se em fuga desordenada, indo frequentemente parar a regiões onde as condições físico-químicas da água não lhes eram propícias, o que arrastava novas destruições, sobretudo nos produtos das posturas que as fêmeas aí afectuassem.

Não há nenhum motivo para não supormos que tais factos tivessem alterado durante certo tempo as correntes migratórias e a abundância de algumas espécies, em zonas mais batidas como o Canal da Mancha e certas regiões do Mar do Norte. Não nos iremos deter na influência que engenhos da categoria das armas atômicas podem exercer; basta recordar que as zonas vizinhas de uma explosão atômica ficam praticamente «limpas» de qualquer ser vivo; além disso, os peixes sobreviventes podem ficar marcados pela radioactividade e não se sabe ainda, em rigor, se o seu uso na alimentação humana será absolutamente inócuo.

São, pois, muitos, os factores que podem aniquilar os peixes, e a resenha que deles fizemos não passa de um breve resumo.

Estejamos, porém, descansados; eles são geralmente muito fecundos (há espécies cujas fêmeas podem desovar, cada uma, cerca de 10 milhões de ovos maduros, aptos a serem fecundos). Por outro lado, até certo ponto, o mar pode ser encarado como um imenso organismo vivo, com muito grandes possibilidades de renovação e recomposição, atributos essenciais da vida.



**J. B. Cardoso, L<sup>da</sup>**

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**

AGENTES DEPOSITARIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.<sup>da</sup>, L.<sup>da</sup>

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.<sup>da</sup>

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

# 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:

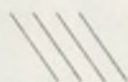
105, Hudson Street  
New York City, N. Y.

112 Market Street  
San Francisco, California

# 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. —————

## RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEPHONE:  
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:  
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS  
EM TODA A INGLATERRA

**E S P E C I A L I D A D E S**

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES  
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE

●  
CONCENTRADO DE TOMATE

●  
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●  
AZEITE DE OLIVEIRA

●  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY

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

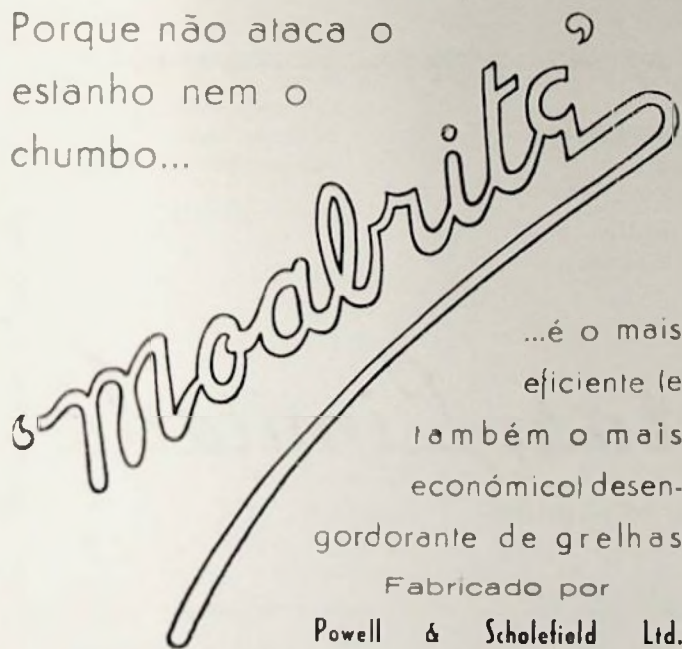
Telef. PBX 21381-21382

### 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 «Alsori» Lda.

LISBOA

When you are looking for quality buy

## GABRIEL



SARDINES <sup>in</sup> 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

# 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

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

LISBOA  
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º  
Telefones:  $\left\{ \begin{array}{l} 3\ 1824 \\ 3\ 3037 \end{array} \right.$   
Telegramas: - SELISMA  
Caixa Postal 712 (Central)

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

## *Conservas Unitas, Limitada*

FABRICANTES-EXPORTADORES

CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU	MADALENA
BERRY	NICOLA
IRIS	MONICA
SILLEDO	UNITAS
SAMBA	



# ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

## ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

### INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

*Director:* C.ª Daniel Duarte Silva

*Director adjunto:* 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 Sais

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

#### DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida  
Manuel Pereira da Cruz  
Filipe Nazareth Fernandes

#### DE SETÚBAL

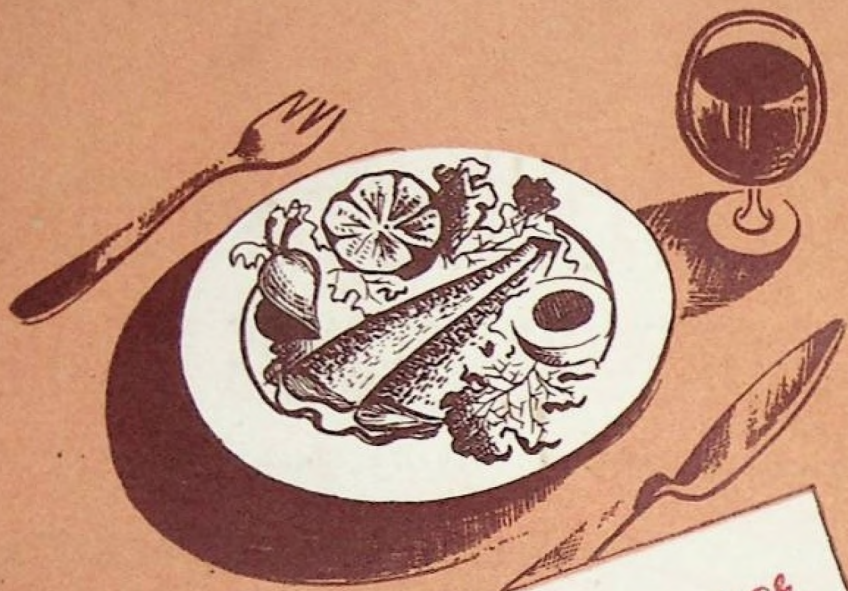
Mário Ascensão Ledo  
José Viegas Júnior  
José Narciso Ferreira de Freitas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado  
António da Silva Freitas  
Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira  
Joaquim Vinhas Cabrita  
João Veiga Henriques



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

ETD

