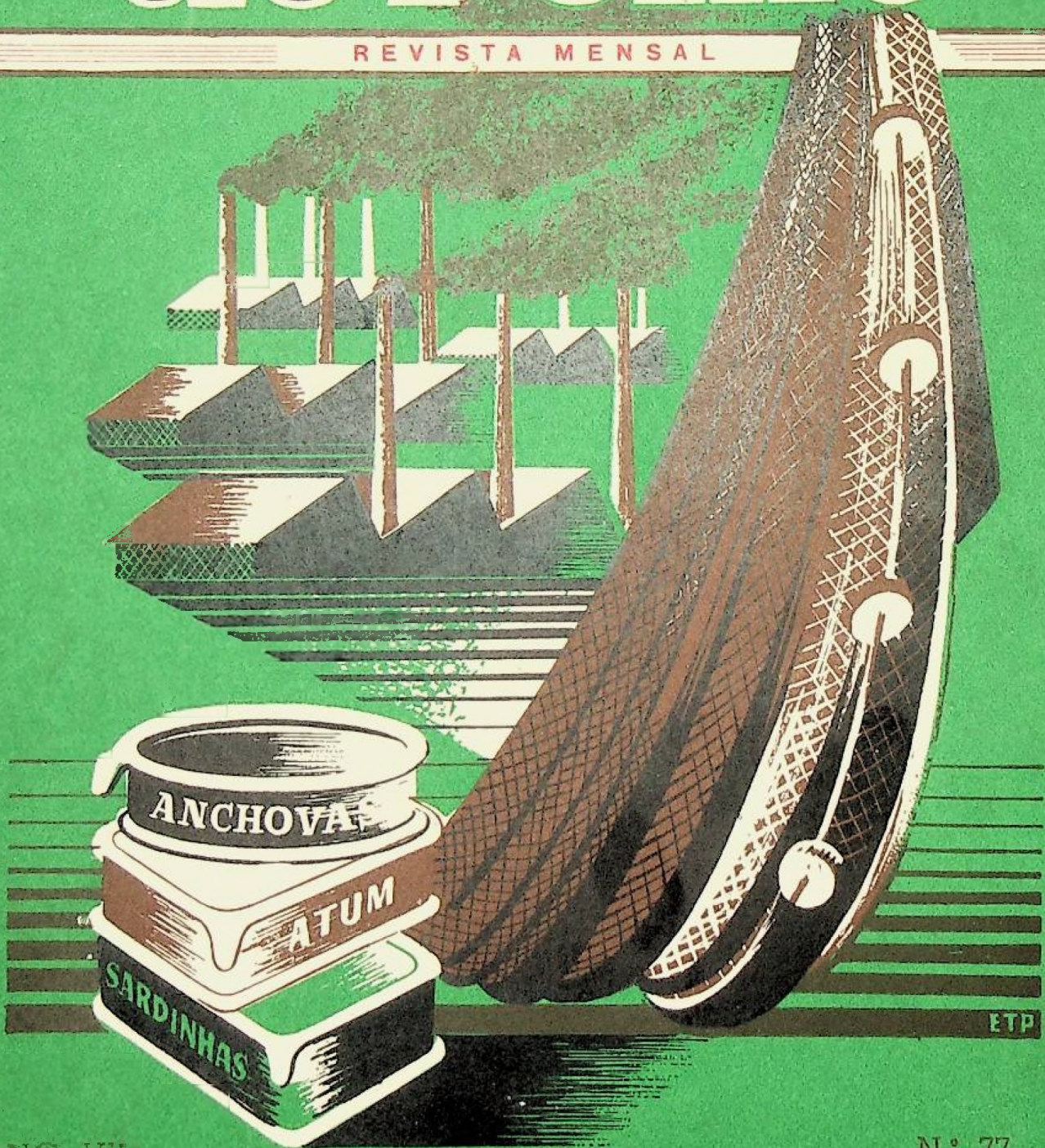


Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VII

1952

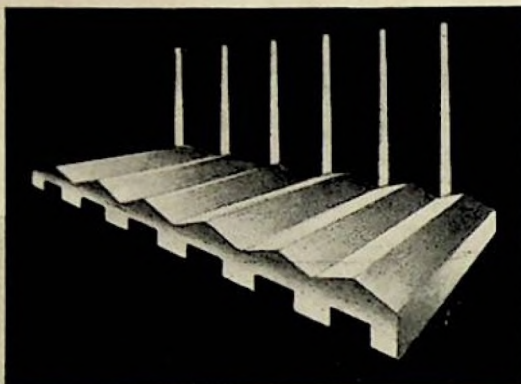
N.º 77

AGOSTO

algarve exportador l.^{da}

MAISON FONDÉE EN 1930

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE



SIEGE
A
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

N I C E

NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE



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

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

31 MAR 1952

MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

Agência de Lisboa:
R. AUGUSTO ROSA, 66 — Telef. 30985

Distribuidores Gerais

A Folha de Flandres electrolítica, também laminada a frio, é a folha de futuro.

A sua camada de estanho, embora menos espessa, é melhor distribuída.

Disto resulta uma superfície perfeita, que a torna mais brilhante e acessível à ilustração, dando-lhe maior realce.

É fabricada normalmente com as dimensões de 20 x 28 e, até agora, em vários calibres até ao máximo de 270 lbs.



Concluído, os progressos no seu fabrico devem tornar possível, dentro em pouco, a produção em calibres superiores.

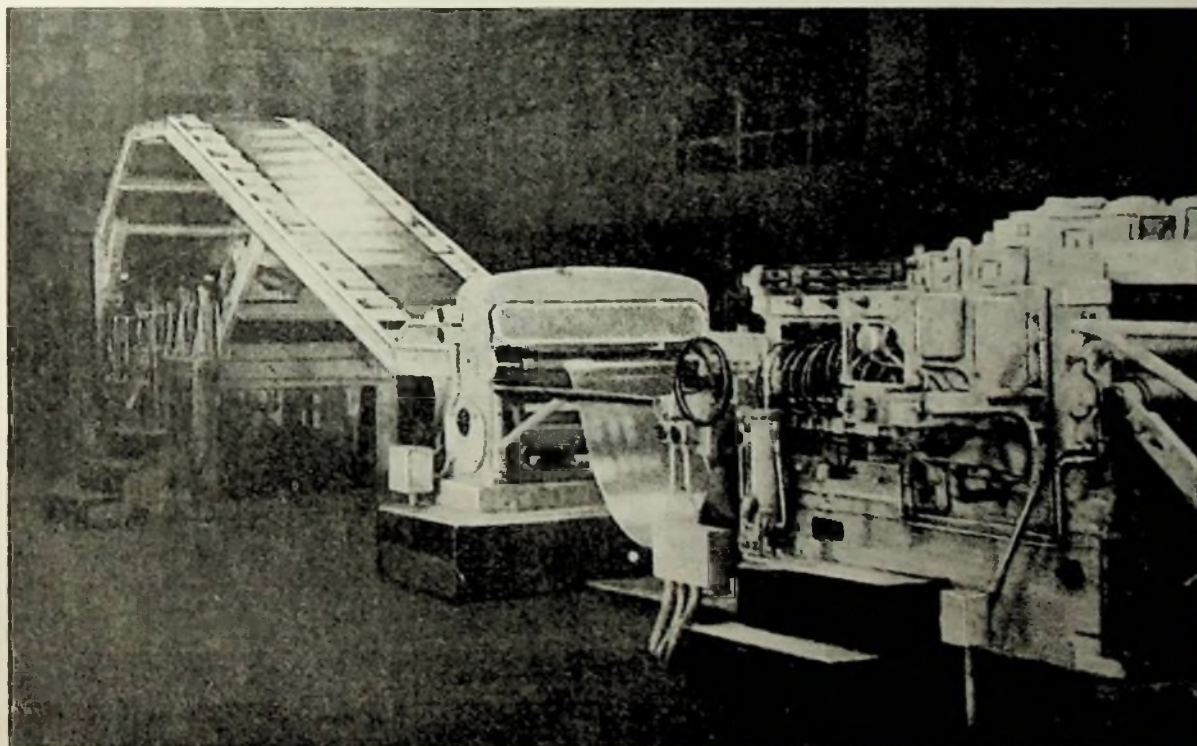
Não tem refugos, ou seja «wastes» ou «seconds».

Aos consumidores convém fixar, desde já e sempre, a marca de Folha de Flandres electrolítica

F E R R O S T A N

da nossa representada UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY, de Nova York

Esta marca dar-lhes-á todas as garantias para os trabalhos, mesmo os mais difíceis



TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

Todas as espécies de produtos Britânicos
Matérias primas e máquinas para fábricas



Mariolinda Sporting

LOYAUTE

MATHILDE

LEVANT

Regil

CROIX
D'OR

SOMAR

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

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

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

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O Z I N H O S



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)

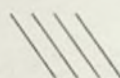
TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTAO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

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.^A
FARO

ANO VII

N.º 77



Conservas de Peixe

AGO:STO

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

REDACÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º D.º—Tel. 7 5739—Lisboa

Sumário

Uma plataforma?; Produção e Exportação; Production and Exportation; Progressos recentes na Indústria de Conservas de Peixe; O Mundo da Pesca e da Conserva; Utilização dos corpos gordos na indústria de conserva; Perspectivas actuais e evocação do passado; Medidas de Profilaxia e de desinfeção dos armazéns que servem para conservação de produtos alimentares; Relatório do Grémio dos Exportadores de Conservas de Peixe; A conserva marroquina organiza-se para conquistar o mercado mundial; Matérias primas; Pesca da sardinha.

UMA PLATAFORMA?

Descontadas as referências à minha modesta pessoa que pecam pelo excesso, há que considerar o artigo «A situação da Indústria», publicado no último número desta Revista, como modelo de verdade, justiça e desassombro.

E, já que ele termina por um apelo à colaboração e à mútua transigência de todos os interessados — que só inconscientes ou mal intencionados podem deixar de atender — eu quero, desde logo, responder à chamada.

Tenho nítida consciência das responsabilidades que me advêm de, desde há 15 anos, defender — dentro da modéstia das minhas possibilidades e, consequentemente, de forma imperfeita mas com persistência — uma tese que, em inteira boa fé, julgo a melhor. No decorrer desses longos anos, e por isso mesmo, tenho sofrido alguns dissabores e — o que me penaliza realmente — a injustiça de me ver mal compreendido e até malsinadas as minhas intenções. Crítica construtiva, certamente a desejar e agradeceria mas, forçoso é confessá-lo, essa tem faltado em absoluto.

Pede-se agora a todos os esforços no sentido de podermos atingir uma plataforma em que o encontro das boas vontades seja possível, uma plataforma que tenha o condão de amortecer desconfianças e receios.

Céptico muito embora quanto à possibilidade de tal se poder conseguir em relação a certas pessoas que pontificam nestes assuntos de ciência certa e que sobre eles querem ter... poder absoluto, de certas pessoas que se apressam a criticar os pensamentos e as opiniões dos

outros sem sequer se darem ao trabalho de ler, meditar e compreender — repito, respondo à chamada.

Para mim, é difícil sossegar desconfianças e receios que não são expostos com clareza e franqueza. É este — quase na totalidade — o caso presente. Tentemos, porém, adivinhá-los e será relativamente fácil em relação aos de boa fé e sinceros.

Receios quanto à criação de novos organismos que podem acarretar novos encargos para fazer face a despesas e gastos, porventura não suficientemente justificados pela acção dos mesmos organismos ou, até, simplesmente indesejáveis pela inconveniência indiscutível de aumentos no preço de custo do nosso produto?

Receios dos industriais mais modestos quanto à acção de um organismo de carácter centralizador ou concentrador em que a influência dos maiores se pode fazer sentir?

Receio dos comerciantes exportadores que podem ver num organismo desses uma espécie de concorrente poderoso, destinado a tornar inteiramente dispensável a sua acção ou arvorando como lema na sua bandeira a intenção de os eliminar?

Receios de industriais a respeito de limitações à sua liberdade de iniciativa e de trabalho, derivados de um excessivo apego a números estatísticos que muitas vezes são cegos e injustos mesmo quando correspondem à realidade?

Todas estas espécies de receio são admissíveis e não

poucas vezes, nas minhas horas de meditação, os tenho encarado. Muito embora tenha sempre acabado por os concluir como inconscientes, aceito inteiramente que subsistam em certos espíritos e que, criando uma espécie de círculo vicioso conduzam à tal paralisação do raciocínio e da acção de que se falava no artigo «A situação da Indústria».

Apresento, pois, mais um projecto:

Base I — São estabelecidas quotas individuais de produção exportável para as conservas de sardinha.

Base II — É livremente permitida a transferência de quotas entre os produtores. No fim de cada época, proceder-se-á à redistribuição obrigatória para os cedentes — no caso de nisso haver interesse — das quotas não utilizadas ou já cedidas, mediante justa indemnização a fixar.

Base III — As mercadorias produzidas em excesso das quotas, próprias ou adquiridas, são consideradas como fabricadas em adiantamento das quotas da época seguinte e não são exportáveis durante a época em que tenham sido fabricadas salvo no caso da Direcção do I. P. C. P., tendo em vista a situação dos mercados e dos stocks, o autorizar.

Base IV — É estabelecido um preço de produção que deva comportar uma margem de lucro industrial.

Base V — O I. P. C. P. compromete-se a tomar pelo preço estabelecido de harmonia com a Base IV, as mercadorias que sejam oferecidas pelos produtores e que caibam dentro das suas respectivas quotas, próprias ou adquiridas. Para este efeito, os produtores depositarão as mercadorias nos Armazens Gerais do I. P. C. P. sem quaisquer encargos e autorizarão o I. P. C. P. a dispor livremente das mesmas, assinando, para este efeito, um contrato de promessa de venda e quitação do valor respectivo.

Base VI — Os serviços Comerciais do I. P. C. P. colocarão as mercadorias tomadas de acordo com a Base V à disposição do comércio exportador (industriais e comerciantes exportadores) pelo preço de produção que estiver vigorando na ocasião da requisição, e poderão encarregar-se de exportações directas para onde e quando seja julgado aconselhável por decisão do Conselho Geral do I. P. C. P.

Base VII — Os produtores que se sujeitarem, para a totalidade ou parte das suas quotas, aos fabricos em marcas, tipos e formatos que lhes sejam indicados pelo I. P. C. P. e sob fiscalização adequada receberão um prémio denominado de «produção controlada». As mercadorias produzidas nestas condições serão obrigatoriamente entregues ao I. P. C. P. nas condições da Base V.

Base VIII — O I. P. C. P., para os efeitos da Base anterior, concluirá com os exportadores (comerciantes ou industriais) contratos que podem admitir entregas escalonadas.

Base IX — Aos exportadores (comerciantes ou indus-

triais) que tiverem contratado a compra de conservas nos termos da Base VIII, é dado o direito de, em qualquer altura, entregarem de novo as mercadorias ao I. P. C. P. nas condições da Base V mas ao preço da produção abatido dum montante igual ao que se encontre estabelecido para o «prémio de produção controlada».

Base X — É criada uma taxa sobre a exportação de conservas de sardinha que reverte para um Fundo denominado «Regulador de exportação».

Base XI — Quaisquer lucros ou prejuízos que resultem para o I. P. C. P. das operações previstas nas Bases V e VI serão igualmente levados ao «Fundo Regulador de Exportação».

Base XII — O «Fundo Regulador de Exportação» acudirá aos encargos financeiros e outros originados pelas operações previstas nas Bases V e VI e ao pagamento dos «prémios de produção controlada». O saldo no fim de exercício anual será transferido para conta nova sob o mesmo título.

Base XIII — É considerado limite mínimo legal de preço FOB para exportação o que resultar da soma dos seguintes elementos:

- Preço de produção estabelecida como na Base IV;
- importe das taxas de exportação e para o «Fundo Regulador da Exportação»;
- um lucro bruto comercial mínimo, estabelecido em percentagem sobre o preço da alínea a), entendendo-se que com ele se pode fazer face às despesas de transporte, agência e imposições alfandegárias, comissão e agentes, encargos bancários, etc.

Base XIV — As exportações efectuadas a preços inferiores ao que fica estabelecido na Base anterior serão consideradas delitos anti-económicos e importam, para os seus autores, além das penalidades que a Lei estabelece, a suspensão dos direitos de exportador por prazo nunca inferior a um ano.

Base XV — Todas as entidades que se queiram dedicar à exportação (comerciantes ou industriais) são obrigados a manter de conta própria e sem qualquer onus um stock mínimo de conservas que só poderá ser diminuído em qualquer dos casos seguintes:

- mediante depósito do seu contra-valor, em numérico ou papéis de crédito, nos cofres do I. P. C. P.;
- por determinação de carácter geral do I. P. C. P. sob parecer do Conselho Geral.

Para as entidades que sejam industriais, esse stock será fixado em 5 % da sua respectiva quota de produção exportável e para os comerciantes exportadores em 38.000 quilos de peso líquido.

Base XVI — Continuam a regular-se pelas disposições actuais os serviços dos Armazens Gerais do I. P. C. P. e de desconto das cautelas anexas aos certificados de depósito.

Resta, agora, dar umas rápidas explicações.

Começemos, pois, por planificar — em rápida síntese — aquilo que entendemos indispensável e como mínimo a ser conseguido:

- a) evitar, para a actividade produtora, os perigos resultantes de uma luta de concorrência interna que a leva a vender os seus produtos sem lucro ou abaixo do seu preço de custo;
- b) evitar, mesmo ainda, as consequências de uma luta de concorrência — que não sendo já nociva à economia da produção — possa ser de molde a tornar menos interessante, por insuficientemente remuneradora ou demasiado arriscada, a actividade comercial (de exportação das conservas);
- c) evitar a criação de novos organismos ou de quaisquer encargos que possam prejudicar a política conveniente de preços de custo — e, consequentemente, de venda — tão baixos quanto possível para garantia de maiores «chances» de divulgação e consumo das conservas.

Para se atingir a alínea a), e pondo de parte transitória outros pontos que aliás considero importantíssimos, julgo indispensável uma mecânica que assegure aos produtores a realização pronta — e sempre que o necessitem e desejem — do valor que se considere como mínimo justo. Preços mínimos — quando essa realização não esteja assegurada — de nada valerão porque as necessidades se sobreporão, fatalmente e mesmo, ao melhor desejo de os cumprir. Daqui, a Base V do meu projecto abaixo: o I. P. C. P. tomará, pagando efectivamente o preço de produção, sempre que as mercadorias lhe sejam oferecidas sem prejuízo de, no entretanto, se manterem de pé as actuais facilidades (Base XVI) para aqueles que não queiram ainda, em dado momento, dispôr delas no intuito de as exportarem. Contudo, mesmo depois de as entregarem ao I. P. C. P. os produtores ainda podem tentar a sua exportação.

Para se atingir a alínea b) parte-se do principio lógico de que uma actividade simples deve ser relativamente melhor remunerada do que a actividade dupla ou composta. Em condições mínimas, portanto, o lucro auferido pela entidade que exerça cumulativamente as duas actividades (produtora e exportadora) deve ser inferior à soma dos lucros justos das mesmas quando exercidas isoladamente. Assim, o preço remunerador da produção deverá ser ligeiramente aumentado em benefício daqueles que se limitem à actividade industrial propriamente dita, mas não em prejuízo daqueles outros que, por seu turno, se cinjam unicamente à acção exportadora. Por outro lado, a justa remuneração adicional dos produtores que se dediquem também à exportação não deve ser tão avultada — isto considerando sempre as possíveis condições mínimas — que os induza a sacrificios que se possam traduzir em acção de concorrência desleal aos comerciantes exportadores. Daqui, a razão de ser da Base VII, «prémios de produção controlada» cujo onus virá a recair sobre os produtores exportadores uma vez que esses prémios cons-

tituem de certa forma a restituição parcial — antecipadamente feita pelo I. P. C. P. — da taxa para o «Fundo Regulador da Exportação» (Base X).

Dese considerar-se que os «prémios de produção controlada» representam a indemnização aos produtores que renunciaram, antecipada e expressamente, ao possível benefício suplementar que lhes resultaria se viessem a ser os agentes da exportação dos seus produtos.

Por outro lado, constituem a garantia para os exportadores comerciantes de poderem lançar as suas marcas sem receio de especulação por parte dos industriais.

Com respeito à alínea c), entende-se fugir à criação de qualquer novo organismo. Devo fazer notar que pessoalmente preferia a existência dum organismo independente.

E, sobre encargos; primeiro: não se desiste de pugnar (afirmando inteira possibilidade desse facto) pela diminuição das actuais taxas de exportação, o que, a ser obtido, reduziria em muito a que se cria (taxa para o Fundo Regulador da Exportação). Mas, e segundo: dados os fins a que esta taxa se destinaria, nem mesmo na sua totalidade pode ser considerada um encargo novo pois que ela, na parte não restituída à indústria pela atribuição dos «prémios de produção controlada», representaria pura e simplesmente o somatório, suportado colectivamente, do encargos de crédito que já hoje existem.

Finalmente: o meu «novissimo» projecto mantém — porque não podia deixar de ser — certa limitação à liberdade individual de produção. Encontrá-mo-la logo na Base I que estabelece a fixação de quotas de produção exportável: Note-se desde logo que as Bases II e II atenuam, dentro do possível, os inconvenientes que alguém possa encontrar em tal medida que reputo básica e indispensável.

Na primeira destas últimas Bases admite-se a livre transferência de quotas entre os seus beneficiários. Na prática, isso traduzir-se-á, afinal e até, por uma verdadeira acção de solidariedade a favor dos produtores de centros menos basejados pela sorte. Que eles meditem bem!

E, talvez, se tenham de vir a tomar medidas para evitar especulações de alguns que nem isso enxergam agora. Aliás, a última parte da Base II tem já essa intenção.

Por outro lado, a Base III permite aos «iluminados» tentarem «chances», talvez mais do que agora o podem fazer pois que à sua vontade «esclarecida» se opõem, por vezes, certas mesquinhas dificuldades financeiras...

Resta-me sugerir — para evitar receios — as seguintes percentagens que me parecem justas e aceitáveis:

Taxa para o «Fundo Regulador da Exportação» — 3 % sobre o preço da produção.

Prémio de produção controlada — 2 % sobre o preço da produção.

Indemnização por cedência obrigatória de quotas de produção — 2 % sobre o preço da produção.

14/8/1952

FERREIRA BARBOSA

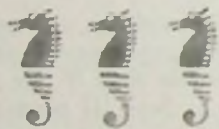
**ALIANÇA
EXPORTADORA**

**L^{DA}
LISBOA-PORTUGAL**



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

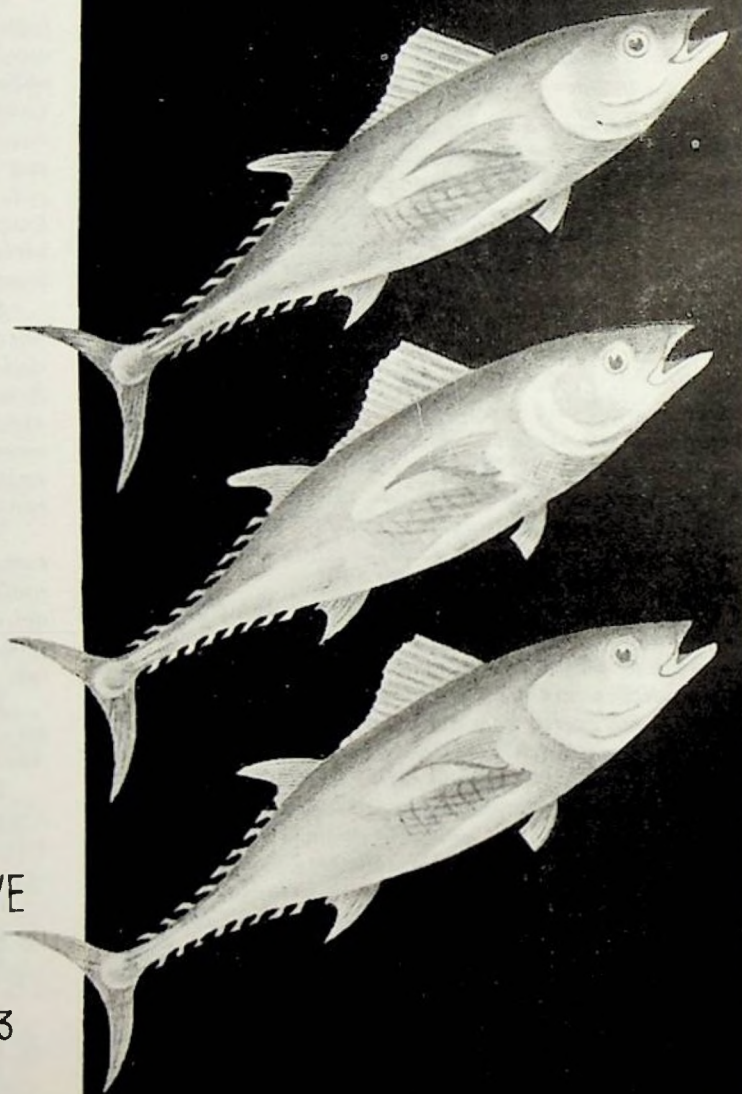
**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



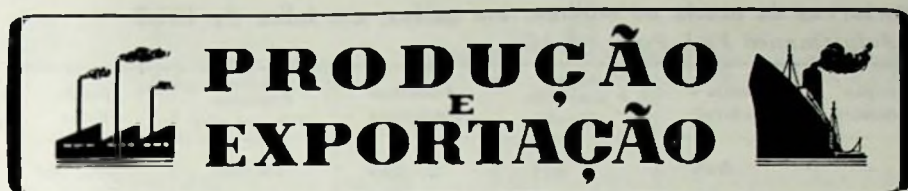
U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE

H.ORMAI

105. HUDSON STREET NEW YORK, 13



LA2



Situação no mês de Julho

PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe, em molhos, foi de 1.836.229, quilos (93.844 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: Sardinha, 1.070.459 quilos (58.690 caixas); carapau, 9.867 quilos (561 caixas); cavala, 111.236 quilos (5.545 caixas); atum e similares, 439.603 quilos (14.106 caixas); filetes de anchova, 152.373 quilos (12.698 caixas) e outras espécies, 52.692 quilos (2.244 caixas).

Olhão foi o primeiro Centro produtor, com 720.110 quilos; V. R. Sto. António o segundo, com 321.771 quilos e Portimão o terceiro, com 304.423 quilos.

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinhas (490.457 quilos), carapau (7.592 quilos), cavala (63.643 quilos) e filetes de anchova (35.721 quilos); V. R. Sto. António, de atum (282.937 quilos) e Setúbal, de outras espécies (27.722 quilos).

Esta produção foi inferior à de Junho em 96.045 quilos e superior à de Julho do ano passado em 96.191 quilos.

Salmoura

A produção de Conservas em Salmoura foi de 138.874 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 83.754 quilos; atum, 7.360 quilos, biqueirão, 47.760 quilos.

Matosinhos fabricou 43.618 quilos de sardinha e 2.080 quilos de biqueirão; Lisboa, 17.510 quilos de

sardinha; Lagos, 2.434 quilos de biqueirão; Portimão, 1.360 quilos de sardinha e 22.580 quilos de biqueirão; Olhão, 1.380 quilos de sardinha e 22.580 quilos de biqueirão e V. R. Sto. António, 19.860 quilos de sardinha, 5.500 quilos de atum e 20.660 quilos de biqueirão.

A produção em Junho último e em Julho do ano anterior, foi, respectivamente, de 283.948 e 71.445 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou molhos

A exportação de conservas em azeite ou molhos foi de 3.301.127 quilos (180.849 caixas) no valor de 56.850.164\$94, distribuídos pelas seguintes espécies: Sardinha, 2.577.307 quilos (137.649 caixas) no valor de 39.432.797\$10; Carapau, 443.473 quilos (2.467 caixas) no valor de 523.849\$65; Cavala, 164.530 quilos (8.787 caixas) no valor de 2.792.074\$10; atum e similares, 321.446 quilos (10.041 caixas) no valor de 8.282.377\$64; Filetes de anchova, 145.960 quilos (18.998 caixas) no valor de 4.578.035\$10; Lulas e chocos, 43.679 quilos (2.619 caixas) no valor de 1.177.149\$05 e outras espécies, 4.732 quilos (285 caixas) no valor de 63.882\$00.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 1.128.590 quilos (64.430 caixas) ou 34,1 %; Portimão o segundo, com 651.684 quilos (35.448 caixas) ou 19,7 % e Olhão o terceiro, com 501.535 quilos (28.403 caixas) ou 15,1 %.

Exportaram-se mais 1.151.513 e 2.337.187 quilos do que em Junho deste ano e Julho de 1951.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 201.835 quilos no valor de 1.408.466\$78, dos quais: 194.312 quilos de sardinha, 6.326 quilos de carapau e 721 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi superior à de Junho em 164.757 quilos e à de Julho do ano findo em 201.385 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 52.229 quilos no valor de 783.701\$ 29, sendo: sardinha, 22.354 pau, 3.405 quilos; Lula, 2.735 quilos; Polvo, 17.885 quilos; Caralos; Lagosta, 1.800 quilos; Pescadilha, 1.130 quilos; Salmonete, 875 quilos; Pescada 720 quilos; enguia, 525 quilos; Linguado, 470 quilos; Cavala, 130 quilos e diversos, 200 quilos.

Exportaram-se mais 20.115 e 15.923 quilos do que em Junho último e Julho do ano transacto.

O principal importador foram os E. U. A.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 813.916 quilos (24,6 %); Itália, 601.036 quilos (18,2 %) e Bélgica, 459.036 quilos (13,9 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (887.520 quilos); o Congo Belga, de carapau (22.915 quilos); a Itália, de atum e similares (267.582 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (77.447 quilos); Cuba, de lulas e chocos (30.352 quilos) e Angola, de outras espécies (1.416 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 178.626 quilos.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	148.742	-	803	171	25.214	16.034	191.054
Peniche	68.298	-	1.976	-	190	76	70.540
Lisboa	-	-	-	18.582	18.993	388	37.963
Setúbal	8.791	-	20.501	1.482	10.269	27.722	68.765
Lagos	95.704	-	4.939	-	13.892	7.068	121.603
Portimão	249.630	2.275	13.102	15.138	24.278	-	304.423
Olhão	490.457	7.592	63.643	121.293	35.721	1.404	720.110
V. R. de Santo António ...	8.837	-	6.181	282.937	23.816	-	321.771
Quilos	1.070.459	9.867	111.235	439.603	152.373	52.692	1.836.229
Caixas	58.690	561	5.545	14.106	12.698	2.244	93.844

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chin- chard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	173.554	-	-	-	4.692	173.554
Matosinhos	1.049.208	5.187	26.573	3.444	26.439	16.335	1.404	64.430	1.128.590
Lisboa	122.805	2.774	7.926	11.655	20.301	3.716	1.447	10.833	170.624
Setúbal	297.377	28.596	25.607	19.265	16.773	20.828	-	23.734	408.446
Lagos	87.971	-	13.472	1.140	-	1.850	-	5.698	104.433
Portimão	598.840	4.370	29.898	7.828	10.748	-	-	35.448	651.684
Olhão	401.498	2.546	58.835	1.577	28.248	950	1.881	28.403	501.535
V. R. de Santo António ..	19.608	-	2.219	96.983	43.451	-	-	7.611	162.261
	2.577.307	43.473	164.530	321.446	145.960	43.679	4.732	180.849	3.301.127

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of July

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves in sauce was 1,836.220 kilos (93.844 cases), distributed for the following kinds: Sardines, 1.070.459 kilos (58.690 cases); Chinchards, 9.867 kilos (561 cases); Mackerel, 111.236 kilos (5.545 cases); Tunny and the like, 439.603 kilos (14.106 cases); Filets of Anchovies, 152.373 kilos (12.698 cases), and other kinds, 52.692 kilos (2.244 cases).

Olhão was the first packing Center with 720.110 kilos, followed next by V. R. Santo Antonio with 321.771 kilos and Portimão with 304.423 kilos.

As regards kinds, Olhão was the main packing center for Sardines (490.457 kilos), Chinchards (7.592 kilos), Mackerel (63.643 kilos) and Filets of Anchovies (35.721 kilos); V. R. Santo António, for Tunny (282.937 kilos), and Setúbal for other kinds (27.722 kilos).

Such production was inferior to the one in June by 96.045 kilos and higher than the one in July of last year by 96.191 kilos.

Brine

The total production of preserves in brine was 138.874 kilos, distributed for the following kinds: Sardines, 83.754 kilos; Tunny, 7,360 kilos; Biqueirão, 47.760 kilos.

Matosinhos packed 43.618 kilos of Sardines and 2.080 kilos of Biqueirão; Lisbon, 17.510 kilos of Sardines; Lagos, 2.434 kilos of Biqueirão; Portimão, 1.360 kilos of Sardines and 22.580 kilos of Biqueirão;

Olhão, 1.380 kilos of Sardines, 5.500 kilos of Tunny and 20.660 kilos of Biqueirão.

The total production in June last and in July of last year was, respectively, 283.948 and 71.445 kilos.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserve in oil or sauce was 3.301.127 kilos (180.849 cases) amounting to 56.850.164\$94, distributed for the following kinds; Sardines, 2.577.307 kilos (137.649 cases) amounting to 39.432.797\$10; Chinchards, 43.473 kilos (2.467 cases) amounting to 523.849\$65; Mackerel, 164.530 kilos (8.787 cases) amounting to 2.792.074\$10; Tunny and the like, 321.446 kilos (10.041 cases) amounting to 8.282.377\$64; Filets of Anchovies, 145.960 kilos (18.998 cases) amounting to 4.578.035\$40; Calamaries and Cuttlefish, 43.679 kilos (2.619 cases) amounting to 1.177.149\$05 and other kinds, 4.732 kilos (285 cases) amounting to 63.882\$00.

Matosinhos was the first exporting center with 1.128.590 kilos (64.430 cases) or 34 %; Portimão takes the second place with 651.684 kilos (35.448 cases) or 19,7 %, and Olhão, the third, with 501,535 kilos (28.403 cases) or 15.1 %.

There were exported 1.151.513 and 2.337.187 kilos more than, respectively, in June of this year and in July of 1951.



Brine

The total export of preserves in brine was 201.835 kilos amounting to 1.408.466\$78, distributed as follows: 194.312 kilos of Sardines, 6.326 kilos of Mackerel, 426 kilos of Tunny, 50 kilos of Chinchards and 721 kilos of other kinds.

This exportation was higher than the one in June by 164.757 kilos and the one in July of last year by 201.385 kilos.

Frozen

The total export of Frozen was 52.229 kilos amounting to 783.701\$29 distributed as follows: Sardines, 22.354 kilos; Pulp, 17.885 kilos; Chinchards, 3.405 kilos; Calamaries, 2.735 kilos; Lobster, 1.800 kilos; Little Whitting, 720 kilos; Eels, 525 kilos; Sole, 470 kilos; Mackerel, 130, and other kinds, 200 kilos.

There were exported 20.115 kilos more than in June last and 15.923 kilos than in July of last year.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 813.916 kilos (24.6 %); Italy, 601.036 kilos (18.2 %), and Belgium, 459.036 kilos (13.9 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (887.520 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (22.915 kilos); Belgium, of Mackerel (92.660 kilos); Italy of Tunny and the like (267.582 kilos) the U. S. A., of Filets of Anchovies (77.447 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (30.352), and Angola, of other kinds (1.416 kilos).

Brine

Italy was the main importing country with 178.626 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo, em Julho de 1952

July Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equat. Fr. ...	-	6.384	-	823	190	-	-	7.397
África Ocíd. Brit. ...	80.885	2.850	-	370	-	-	-	84.105
África Orient. Brit. ...	13.775	-	-	-	-	-	-	14.035
África Orient. Ital. ...	-	-	-	1.121	260	-	-	1.121
Alemanha	887.520	-	3.876	2.520	-	-	-	893.916
Angola	11.952	-	171	88	119	893	1.416	14.639
Austrália	3.914	-	-	1.260	2.062	-	-	7.236
Austria	8.398	-	-	-	-	-	-	8.398
Bélgica	342.704	-	92.660	17.887	5.785	-	-	459.036
Bolívia	1.615	-	-	-	-	-	-	1.615
Brasil	-	-	-	3.840	19.205	-	-	23.045
Canadá	7.835	-	-	-	5.210	-	-	13.045
Ceílão	380	-	-	39	29	-	-	448
Chipre	4.427	3.230	755	-	665	-	925	10.002
Col. Brit. A. C. e Sul	475	380	-	-	191	-	-	1.046
Congo Belga	100.460	22.915	190	10.371	2.005	800	915	137.656
Costa Rica	1.453	-	-	-	352	464	-	2.269
Cuba	43.497	-	-	4.776	738	30.352	-	79.363
Curaçau	565	-	-	95	-	-	-	660
Dinamarca	53.325	-	-	-	-	-	-	53.325
Egipto	5.738	-	-	-	1.236	-	-	6.974
Equador	446	-	-	38	-	-	-	484
Etiópia	-	-	-	152	48	285	-	485
E. U. da América ..	156.856	-	3.800	-	77.447	7.025	-	245.128
Filipinas	4.750	-	-	-	-	-	-	4.750
França	226.335	-	-	-	427	-	-	226.762
Grécia	24.975	-	-	-	-	-	-	24.975
Guiné	1.598	627	-	554	-	-	37	2.816
Holanda	19.387	-	-	-	2.090	-	-	21.477
Índia Holandesa	434	-	-	-	-	-	-	434
Índia Portuguesa ...	1.216	-	-	-	28	-	-	1.244
Inglaterra	-	-	-	-	1.995	-	-	1.995
Irlanda	475	-	-	-	353	-	-	828
Itália	316.565	-	11.854	267.582	5.035	-	-	601.036
Japão	38.000	-	-	-	-	-	-	38.000
Macau	95	-	-	185	52	-	-	332
Malta	-	-	-	-	475	-	-	475
Marrocos Fr.	900	-	-	-	142	-	-	1.042
México	1.219	-	-	2.708	571	952	-	5.450
Moçambique	28.599	95	95	2.352	736	114	435	32.426
Nova Zelândia	-	-	-	-	-	-	920	920
Palestina	24.700	-	-	-	-	-	-	24.700
Perú	1.520	-	-	-	-	-	-	1.520
Síria	15.580	-	-	103	475	19	-	16.177
S. Tomé e Príncipe	1.807	-	-	122	10	-	84	2.023
Sudão Anglo Egípcio	-	6.498	-	-	-	-	-	6.498
Suécia	67.494	-	-	138	799	-	-	68.431
Suíça	62.226	-	50.920	1.707	15.900	-	-	130.753
Tanganica	330	-	-	-	-	-	-	330
Terra Nova	380	-	190	420	380	-	-	1.370
Territ. E. U. A. Cent.	-	-	-	975	-	2.775	-	3.750
Timor	475	475	-	-	-	-	-	950
União Sul Africana...	11.175	-	-	-	-	-	-	11.175
Venezuela	178	-	-	1.068	930	-	-	2.196
Forn. à Navegação ...	674	19	19	152	-	-	-	864
Quilos	2.577.307	43.473	164.530	321.446	145.960	43.679	4.732	3.301.127
Caixas	137.649	2.467	8.787	10.041	18.998	2.619	285	180.849
Valores	39.432.797\$10	523.849\$65	2.792.074\$10	8.282.377\$64	4.578.035\$40	1.177.149\$05	63.882\$00	56.850.164\$94

(a) - Sardinha c/ espiôna (fancy) 36.100 quilos - a/ espiôna (boneless) 5.400 quilos - s/ pele e a/ espiôna (skinless and boneless) 115.336 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JULHO [AVERAGE FOB PRICES IN JULY]: *Conservas em molhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 300\$77; sardinha em óleo, 276\$07; cavala em azeite, 322\$43; (base 1/10) filetes de anchovas, 297\$97; (base quilo); atum em azeite, 25\$76; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 0\$80; cavala, 10\$43; *Congelados*: (base quilo): sardinha, 13\$26; polvo, 15\$00; lulas e chocos, 13\$05.

PROGRESSOS RECENTES NA INDÚSTRIA *de Conservas de Peixe*

(Continuação do n.º anterior)

À conserva de peixes de maior tamanho

Há alguma alteração no equipamento empregado para o tratamento dos peixes de maior tamanho. Contudo, na produção da conserva de atum em França, foi utilizado, com muito sucesso, o sistema Toquer mencionado anteriormente. Neste sistema o peixe, que é cortado em fatias grossas, é colocado num molde em forma de anel que é levado por um transportador no tunel de cozimento e de secagem. O peixe é em seguida metido directamente na lata. Contudo, os conserveiros declararam que qualquer processo pelo qual o atum é cozido pelo vapor ou pelo ar seco, dá produtos menos satisfatórios do que o cozimento em salmoura na qual se podem juntar especiarias.

Construiu-se uma máquina para o enchimento das latas de atum cozido segundo os processos tradicionais. Neste caso o peixe cozido é colocado num molde cilíndrico, bastante comprido, que se abre segundo um gerador. O cilindro é fechado em seguida, um embolo comprime o peixe para a frente onde é cortado em bocados que se dirigem directamente para dentro da lata. Uma Máquina semelhante foi inventada e posta a laborar nos Estados Unidos.

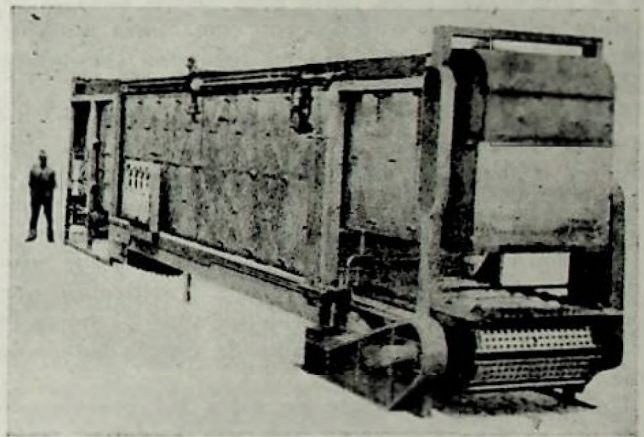
Um fabrico que se iniciou em França durante o período de que trata este relatório, é o do atum chamado «ao natural», metido em lata com salmoura. A fabricação deste produto não trouxe o aparecimento de qualquer tipo especial de máquina, mas está bem mecanizada no que diz respeito às mesas de corte, transportadores, mesas de enlatamento, etc. Além disso, foi construída em França uma máquina que corta o atum cru em bocados.

Para a cavala, foram construídas na Dinamarca máquinas de cozimento pelo vapor, estando os peixes colocados numa câmara ao fundo da qual existe uma camada de água. Realizou-se também na Suécia um progresso no tratamento dos pedacitos provenientes dos peixes maiores, empregando-se enchedoras automáticas para a pasta de ovas de bacalhau que é posta em tubos. Este produto não é esterilizado pelo calor.

Crustáceos

Foram efectuados alguns progressos na conserva de crustáceos. Nos Estados Unidos introduziram-se várias máquinas automáticas para a escolha do camarão se-

gundo o tamanho. Um separador de camarão pelo seu tamanho foi também construída na Austrália. A introdução nos Estados Unidos duma máquina de tirar a casca aos camarões, pode ser dum granre alcance. O principio aplicado consiste em fazer passar os camarões sobre um leito de molletes nusices. O camarão é comprimido contra os molletes por dedos de borracha ou de coiro ou por molas. Um ou outro ponto da casca é sempre agarrado pelos molletes que a arrancam enquanto que a carne passa sobre os rolos sem ser arrastada.



Máquina para a fabricação de conserva de peixe construída pela International Machinery Corporation da Bélgica

Foi introduzido também um importante melhoramento na conserva da lagosta na União Sul Africana onde as investigações provaram que o escurecimento não-enzimático do produto conservado é geralmente devido a açúcares redutores. Estes podem ser parcialmente eliminados mergulhando a lagosta na água do mar, antes de ser metida na latta, durante 15 minutos, ao máximo, porque um período maior pode provocar uma perda de sabor.

Novos produtos

Durante estes últimos doze anos não foi introduzida nenhuma nova conserva dos produtos da pesca que tenha dado origem a indústrias completamente novas.

Contudo, as fábricas existentes têm feito experiências

dum grande número de produtos novos de que alguns podem adquirir uma grande importância comercial.

Uma das realizações mais importantes é provavelmente a conserva em Portugal das sardinhas sem espinha, ou sem pele e sem espinha. Este produto encontrou um mercado imediato nos Estados Unidos. Liga-se também grande importância ao processo do fabrico do salmão sem espinha e sem pele introduzido recentemente no Canadá e que parece ter sido bem acolhido pelos consumidores.

As fábricas de atum norte-americanas lançaram no mercado atum perfumado de limão e atum em geleia. Uma empresa instalou uma linha de conserva inteiramente nova para o atum triturado que é utilizado como alimento para bebés. Uma outra firma prepara também alimentos para bebés à base de bacalhau salgado e pôs no mercado bacalhau em conserva já dessalgado e pronto para ser utilizado. Este produto é destinado a substituir o bacalhau salgado e seco que parece estar a perder a sua popularidade, pelo menos nos Estados Unidos. Os fabricantes californianos de «pilchard» fizeram experiências de preparação deste peixe num molho especial de gengibre, perfumando o «pilchard» com «fuma líquido» e metendo o peixe a seco em latas redondas. Dão a este produto o nome de «filets».

A conserva de choco desenvolveu-se nos Estados Unidos e na Escandinávia. É interessante notar que em Monterey (Califórnia), porto que é sobretudo conhecido pelas grandes quantidades de «pilchards» que ali desembarcam, o valor total dos chocos pescados ultrapassou o dos «pilchards» em 1946. Na União Sul Africana produzem-se conservas de ormeaux verts. Verificou-se que uma salga preliminar do ormeau durante 24 horas, e pôr depois de molho, tirava muito da dureza habitual da carne.

Um processo semelhante de salga foi considerado vantajoso para a conserva na Austrália de *Arripis truta*, denominado salmão australiano. Verificou-se que a cor desta conserva que é muitas vezes escura pode ser consideravelmente melhorada pela adição de nitrato.

Na Inglaterra criou-se um novo produto quando recentemente se iniciou a conserva do «pilchard» no Devonshire e em Cornsailles.

Na Noruega, foi concebido um processo para melhorar o sabor do arenque em conserva. O pH do produto é estabelecido ao redor de 6 e junta-se um agente redutor, por exemplo o ácido ascorbico. Foram feitas experiências em vários países, principalmente na Dinamarca, acerca do emprego de glutamate monossódico que é utilizado nalguns produtos em conserva como ingrediente para melhorar o sabor. Verificou-se que este produto não produzia efeito, excepto no caso das bolas de peixe e dos camarões em que se pôde notar uma ligeira melhoria.

Na Alemanha aumentou a conserva de filetes de arenque e começaram-se a usar vários molhos novos. Afirma-se que se produziram molhos que são absolutamente estáveis durante a esterilização pelo calor.

A introdução na Noruega, durante a segunda guerra

mundial, do óleo de arenque polimerizado, chamado *sild oil* e que foi largamente utilizado para a fabricação das conservas, constituiu um facto novo da maior importância. Durante a guerra, quando não havia óleo vegetal na Noruega, este produto foi de uma importância capital para os conserveiros. Quando este óleo é bem preparado, é completamente inodoro e sem gosto. Os técnicos da nutrição parecem de acordo para declarar que o seu emprego não tem inconvenientes para a saúde.

É um óleo para conserva muito barato que, depois de ter sido menos utilizado durante algum tempo, em virtude da reacção contra os produtos de substituição nascidos da guerra, é actualmente de um emprego muito generalizado. Diz-se mesmo que em certos mercados preferiu-se este óleo aos óleos vegetais usuais.

Salubridade e higiene

Como as operações da conserva devem muitas vezes ser praticadas em fábricas muito pequenas, afastadas dos principais centros de população, a indústria da conserva de peixe foi, sem dúvida, um pouco lenta em tomar consciência da necessidade de atingir um alto grau de higiene e de salubridade. Contudo, os últimos dez anos criaram grandes melhoramentos neste sentido.

As fábricas de peixe são hoje na sua maior parte modernas, bem concebidas, e em que se tomaram todas as precauções necessárias de ordem sanitária. Faz-se um largo uso dos agentes de limpeza e dos agentes de aspergir sintéticos. A cloração da alimentação e da água de lavagem é muito frequentemente utilizada e aplica-se por vezes uma cloração especial à água de arrefecimento das latas.

Os fabricantes de peixe recebem geralmente a sua matéria prima em caixas de madeira utilizadas muitas vezes. Estas são difíceis de limpar e foram recentemente substituídas, nalguns casos, por caixas de alumínio ou recipientes especiais. Quando se utilizam caixas de madeira, estas podem ser desinfectadas antes de serem devolvidas ao fornecedor. Nesta ordem de ideias, pode-se dizer que a tendência, sobretudo entre os conserveiros escandinavos de «sprat», é para o emprego de caixas de transporte menos profundas nas quais a deterioração do peixe resultante da pressão exercida pelas camadas sobrepostas é reduzida ao mínimo.

Nalgumas indústrias da conserva das sardinhas, por exemplo em Portugal, as grelhas de arame para as sardinhas são estanhadas todos os anos, tomando-se precauções especiais para evitar qualquer adição de chumbo ao estanho no banho de estanhagem. Máquinas especiais de lavar foram introduzidas para a limpeza destas grelhas entre cada utilização. Graças às diversas medidas tomadas em Portugal, foi eliminado qualquer vestígio de chumbo no produto.

Assim, não se pode cozer o peixe nos autoclaves utilizados para a esterilização das latas, porque pode

haver o perigo de contaminação pelo verniz do exterior das latas, etc. Além disso, as latas soldadas foram quase completamente substituídas pelas latas embutidas ou pelas latas cravadas dos dois lados.

Uma outra medida importante tomada em Portugal para melhorar as condições sanitárias e a higiene, foi a interdição de efectuar o tratamento industrial dos detritos, etc., na fábrica onde se efectuam as operações de conserva.

Serviços de inspecção

Os serviços de inspecção que estão encarregados nos diversos países de melhorar a qualidade das conservas dos produtos da pesca, foram consideravelmente aperfeiçoados. Criou-se no Canadá um novo laboratório de inspecção de peixe. Não só pratica um exame muito minucioso dos produtos em conserva, mas publica também receitas indicando os processos recomendados para a fabricação de diferentes produtos, etc.

A maior parte dos melhoramentos da indústria portuguesa da conserva, foi efectuada com a ajuda do Serviço de Inspeção do laboratório do Instituto Português de Conservas de Peixe.

A Tunísia estabeleceu uma classificação para a exportação de todos os produtos da pesca em conserva e a União Sul Africana formulou normas muito minuciosas para estes produtos. Estas normas não são obrigatórias, mas a maior parte dos fabricantes acham que têm vantagens em observá-las. A Dinamarca e a Suécia estabeleceram recentemente um sistema muito vasto de laboratórios de fiscalização e de inspecção para os produtos destinados à exportação.

Investigação

A indústria foi largamente ajudada pelas instituições de investigação existentes, a maior parte das quais se desenvolveram muito. Várias instituições novas foram também criadas. Assim, fundou-se há alguns anos, na Suécia, o Instituto de conservação dos alimentos que se ocupa de todas as indústrias alimentares suecas e fez importantes trabalhos de investigação relativos aos produtos da pesca.

Investigações neste domínio foram também empreendidas na Inglaterra por uma fábrica experimental instalada em Aberdeen pelo Ministério da Alimentação e na fábrica-piloto para a conserva dos arenques pertencente ao «Herring Industry Board» em Glasgow. O Instituto de investigação para a indústria da pesca que foi fundado depois da segunda guerra mundial na União Sul Africana, contribuiu duma maneira importante para o notável desenvolvimento da indústria da conserva de peixes neste país. Um novo Instituto de investigação da conserva foi criado em Vigo.

A indústria das conservas beneficia igualmente das

investigações de ordem biológica muito mais activas, portanto, sobre os recursos existentes em matéria prima e a descoberta de novos recursos piscícolas.

O programa muito desenvolvido do «Pacific Oceanographic Fisheries Investigation» dos Estados Unidos que compreende a investigação de novos recursos piscícolas e a determinação dos melhores métodos de pesca, etc., no oceano Pacífico, é, provavelmente, o mais importante a citar aqui. Este programa parece ser dum interesse especial para a indústria da conserva do atum que vai também beneficiar do trabalho de investigação projectado pela Comissão internacional do atum instituída por Costa Rica, os Estados Unidos e o México, com o fim de efectuar estudos biológicos acerca do atum.

Problemas do futuro

Alguns processos absolutamente novos, susceptíveis de exercerem repercussões muito profundas sobre os métodos para a fabricação dos produtos da pesca, são actualmente objecto de investigações.

O emprego dos raios X, dos ultrasons e dos raios catódicos, etc., fascinou sempre a indústria da conservação dos alimentos. Se, nesta ordem de ideias, se pudesse encontrar um método que eliminasse a necessidade da esterilização pelo calor, seriam verdadeiramente possíveis grandes progressos. Obtiveram-se recentemente resultados interessantes com o emprego de raios catódicos. Períodos curtos de irradiação do peixe, em camadas atingindo 5 centímetros, podem tornar a carne completamente estéril. O tratamento, porém, não produz efeito sobre os enzimas, o que significa que o peixe fica ainda sujeito à deterioração enzimática. Até à data, ainda se não encontrou o meio de vencer esta dificuldade.

Muitos produtos da pesca são facilmente danificados pela esterilização a um calor excessivo ou mesmo normal. Fizeram-se recentemente nos Estados Unidos experiências, adicionando antibióticos aos produtos postos em conserva para reduzir o tratamento da esterilização pelo calor. O tratamento ainda não foi julgado realizável industrialmente, mas o método, se for aperfeiçoado, pode trazer grandes melhoramentos. Outros países experimentaram processos semelhantes, utilizando, em vez de antibióticos, outros produtos químicos adicionados em pequenas quantidades. As experiências preliminares foram prometedoras, mas as informações minuciosas só serão divulgadas quando as experiências suplementares de fiscalização tenham terminado.

Conclusão

Em relação aos outros produtos da pesca, as conservas de peixe são extremamente fáceis de armazenar e de distribuir. Isto explica provavelmente a razão por

(Continua na pág. 29)



F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

●

SEDE

Av. 24 de Julho, 1,
2.º Di.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

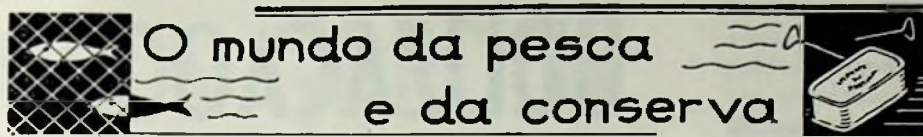
Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553



O mundo da pesca e da conserva

Vai a televisão submarina ajudar a pesca?

A ideia de aplicar a televisão submarina à pesca surgiu quando da perda trágica do submarino inglês «Affray», na Mancha, em 1951, e uma equipa de quatro membros do Serviço Científico da Armada Real trabalhou, noite e dia, durante três semanas, para construir um aparelho de televisão que devia poder acelerar a identificação dos destroços dos naufrágios revelados pelas sondas sonoras, métodos lentos e fastidiosos. Com o aparelho construído foi possível identificar o submarino «Affray», aparecendo o seu nome, escrito a estibordo do barco, no «écran».

O sucesso, verdadeiramente notável, da aplicação prática do aparelho de televisão submarina, fez atrair a atenção do mundo inteiro para as enormes possibilidades latentes destes tipos de aparelhos para todas as espécies de investigações submarinas.

Os cientistas e os técnicos que se têm dedicado ao estudo do assunto, afirmam que, no que diz respeito às investigações para a pesca, há um prodigioso futuro em vista para o aparelho de televisão que pode ser utilizado como instrumento para o estudo dos hábitos dos peixes, da natureza da sua alimentação e das condições físicas do meio que influem nas suas migrações.

No futuro, a televisão virá, certamente, ajuntar muito aos conhecimentos adquiridos sobre a biologia do mar e a química das águas marinhas, porque é da compreensão conveniente das duas ciências que depende, finalmente a exploração lucrativa dos mares como fonte de alimentação. Se bem que haja já um aparelho de televisão submarina construído pela Marconi Wireless Telegraph Co., pronto para as diversas

experiências no mar, estas encontram-se ainda no seu período inicial e o aparelho terá que ser adaptado ao papel que deverá desempenhar.

Emprego de glutamate nas Conservas de Peixe

Os industriais americanos de glutamate, proteína vegetal que melhora o sabor das conservas, encaram a indústria de conservas de peixe como um campo de grande potencial para a expansão do mercado dos seus produtos.

Tecnologistas da alimentação e juristas de provas estabeleceram definitivamente que o glutamate aumenta o sabor natural dos produtos da pesca. Numa prova realizada na estação experimental da Universidade de Tennessee, com latas de conserva de atum, os cinco membros do júri votaram unânimemente a favor das amostras que continham glutamate e que se diferenciavam por um sabor delicado de qualidade.

Glutamate, de que se começou a falar muito depois da última guerra, deriva da proteína vegetal, utilizando-se o gluten do trigo e do milho e o açúcar da beterraba como matéria prima. As propriedades de melhorar o sabor que tem o glutamate, foram descobertas em 1908 por um cientista japonês que encontrou a substância numa alga comestível usada na cozinha japonesa..

A América do Norte está investindo milhões de dólares na montagem de fábricas para a produção de glutamate, o que demonstra a sua confiança no futuro deste produto aplicado à alimentação.

A Pesca em Marrocos em 1951

O total da pesca em Marrocos no ano passado foi de 90.026 ton. das quais 74.398 ton. de sardinha, 3,213

ton. de atum e 12.415 ton. de outras espécies.

Em 1950 o total da pesca foi de 122.355 ton. Esta diferença a menos provém sobretudo da diminuição sensível da pesca da sardinha que baixou cerca de 36.000 ton., tendo passado de 110.618 ton. em 1950 para 74.398 ton. em 1951. A distribuição desta pesca pelos vários portos, em 1951 e 1950, em ton. foi a seguinte:

	1951	1950
Port Lyautey	1.014	2.129
Rabat	205	738
Fédala	1.733	1.117
Casablanca	15.577	11.237
Mazagan	2.382	3.336
Safi	37.341	51.000
Mogador	5.188	22.298
Agadir	26.586	30.500

A média do preço do peixe em 1951 foi de 27,4 fr. o quilo quando em 1950 foi de 19,5 fr.

Fixação do preço da sardinha marroquina para a campanha de 1952

A administração marroquina, em virtude da falta de acordo entre pescadores, armadores e conserveiros, estabeleceu os seguintes preços para a sardinha durante a safra de 1952:

Agadir	23 fr.
Safi	24 »
Casablanca	25 »

O aumento é de 15 % para o peixe entregue à conserva sobre o preço médio da precedente campanha. O peixe de mais de 50 cada quilo deverá ser entregue aos subprodutos e desnaturado.

III

(Continuação do n.º de Junho)

Outros processos químicos de depuração dos azeites têm sido igualmente recomendados, mas têm-se mostrado muito dispendiosos e nunca deram até agora completa satisfação.

Há um só método *garantido* que permitiria tirar o mau gosto e o mau cheiro do óleo de peixe: é a hidrogenização do azeite, mas é aqui impraticável com azeites que durante a fritura se oxidaram fortemente.

Algumas precauções a tomar

Convirá ainda manipular convenientemente os azeites durante o seu emprego. Logo que a fritura esteja terminada, o azeite será decantado, recolhido num recipiente muito limpo e conservado ao abrigo do ar.

O tratamento dos resíduos recolhidos com a água no fundo das «bassines» de fritura, poderá fazer-se aquecendo-os ligeiramente de maneira a quebrar a emulsão; o azeite claro obtido poderá juntar-se ao azeite limpo posto já de lado. Continuando o aquecimento dos resíduos, de maneira a expulsar a água por ebulição, uma nova quantidade de azeite poderá ainda ser recuperada. Mas, este azeite será de má qualidade e já não poderá servir para a fritura.

É evidente que a «bassine» de fritar será mantida em bom estado de limpeza, lavada, enxaguada depois de cada operação, juntando-se uma nova quantidade de água todas as vezes que se prepare um novo banho de fritura.

3.º — *A escolha dum azeite de cozimento mais apropriado e menos caro.*

Em França, a fritura é feita normalmente em óleo de amendoim ou em azeite, líquidos à temperatura ordinária, portanto dum manejo fácil. Não penetram demasiadamente no peixe, o que faz com que se estraguem pouco e não lhe comuniquem gosto, e conservam-se facilmente.

Em Portugal empregam-se igualmente estes dois azeites. Na América utiliza-se geralmente o óleo de algodão que é mais barato.

Poderá julgar-se que existem outros azeites ou gorduras que conviriam mais que estes para o fim desejado.

Como os fenómenos de oxidação estão entre os mais importantes que se produzem e vêm prejudicar as boas qualidades do azeite de fritura, pareceria que o melhor azeite de fritura seria aquele que resistisse melhor a estes fenómenos de oxidação.

Na realidade, não é assim, porque, seja qual for o azeite empregado, terá já sido substituído, no fim de um curto prazo, pelo óleo de Sardinha.

Nestas condições, há, portanto, pouca importância a dar à escolha do azeite, com a condição, todavia, que

UTILIZAÇÃO DOS NA INDÚSTRIA

Por JEAN

PROFESSOR AGREGADO DA UNIVERSIDADE, DIRECTOR DO «C

resista bem à fritura e não tenha já, no estado natural, um gosto ou um cheiro desagradáveis.

Alguns ensaios de fabricação realizados em França, em 1944, com óleos metropolitanos (colza, papoula e girasol) foram satisfatórios. Frituras feitas com estes óleos deram bons resultados, especialmente com os de papoula que resistiram tão bem como os de amendoim.

Contudo, se a fritura se faz com sardinhas magras, é vantajoso empregar um azeite que resista bem à oxidação, porque, neste caso, o peixe não cede nada do seu óleo ao banho e este fica constituído pelo azeite original que se deve completar em cada operação.

Não é possível empregar para a fritura uma gordura animal sólida à temperatura ordinária, que é difícil de manipular a não ser quente e que, nesse momento, tem o inconveniente de ser demasiadamente fluida, de impregnar o peixe, o que faz com que ela se estrague muito depressa e lhe comunique o seu gosto. Além disso, ao solidificar-se, dá-lhe uma má aparência. O óleo de coco, sólido à temperatura ordinária, foi experimentado e posto de parte por estas razões. A manteiga, tem, contudo, sido empregada algumas vezes, mas o seu emprego é delicado porque se decompõe a partir da temperatura de 120° e o seu preço não permite utilizá-la senão nas preparações de produtos de luxo.

Poder-se-ia realizar uma economia empregando azeites mais baratos do que os habituais, os de oliveira ou de amendoim, que são muito caros; e, como o óleo de peixe vem constituir rapidamente a maior parte do banho de fritura, pensou-se em empregá-lo puro. Mas este óleo de peixe tem um gosto e um cheiro característicos. Para os eliminar, é necessário hidrogená-lo. Neste caso, torna-se sólido à temperatura ordinária e apresenta, desde então, todos os inconvenientes das gorduras. Ensaios de cozimento efectuados com o óleo de sardinha proveniente do tratamento de detritos de sardinhas da própria fábrica em que ela foi empregada, deram bons resultados; mas com a condição de mudar frequentemente de banho de óleo (o banho era totalmente renovado uma vez por dia; o óleo de peixe que serviu para

CORPOS GORDOS DE CONSERVA DE GALL

OFFICE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DES PÊCHES MARITIMES

a fritura em virtude de se ter alterado pouco, foi vendido, em seguida, com os outros óleos de detritos de peixe).

Uma outra técnica, que se mostrou boa, consiste em cozer o peixe em azeite de oliveira, não devendo o banho durar mais do que algumas horas.

Este azeite pode servir depois como azeite de cobertura. Contudo, as alterações que se produzem durante o cozimento são tais que a qualidade deste azeite como azeite de cobertura torna-se muito fraca; o lucro realizado com uma fritura feita nestas condições é anulado pela qualidade do azeite de cobertura que dela resulta o que tem também a sua influência sobre a qualidade da conserva.

4.º — Diminuição da quantidade do azeite de fritura que é levado para dentro das latas.

É possível diminuir a quantidade deste azeite levado pelo peixe por meio de um bom escorrimento depois do cozimento.

O hábito é de dispor os cestos que saem do banho uns sobre os outros para os deixar escorrer, e neste caso, o azeite e a água que escorrem dos cestos superiores caem sobre os peixes colocados nos cestos inferiores.

É possível evitar esta rega das camadas inferiores durante o escorrimento, colocando por cima de cada fileira de cestos, «bassines» muito chatas que recolhem o azeite que cai dos cestos, protegendo ao mesmo tempo os cestos inferiores.

Os ensaios efectuados para eliminar uma grande parte do azeite de fritura tratando os peixes pelo vapor, não deram resultado, porque o processo não trazia vantagens que compensassem suficientemente o trabalho suplementar imposto.

Vantagens e inconvenientes da fritura em azeite.

O estudo das transformações que se produzem no banho de azeite empregado para a fritura das sardinhas

mostrou que esta técnica não deixava de ter os seus inconvenientes e que, se bem que possa ser melhorada, as dificuldades de ordem diversa persistirão ainda e continuarão provavelmente a complicar este aspecto do problema do cozimento do peixe.

Mas ao lado destes inconvenientes, a fritura em azeite apresenta igualmente um certo número de vantagens.

Vantagens da fritura em azeite.

A técnica é bem conhecida e deu as suas provas. É fácil, sem dificuldades na sua realização prática; permite trabalhar com um pessoal não especializado com a certeza de obter um produto que será sempre de boa qualidade, por pequena que seja a atenção que se lhe preste.

O efeito lubrificante do azeite empregado para o cozimento impede a aderência dos peixes uns contra os outros ou contra as grelhas. É assim possível empilhar, acamados, os peixes, o que permite, em primeiro lugar, coze-los rapidamente em grandes quantidades, e depois, após a fritura, dispo-los num pequeno espaço antes do seu enlatamento.

Além disso, o cozimento em azeite endurece a pele e enrija as carnes o que permite uma manipulação rápida, ríspida, durante o enlatamento sem receio de estragar o peixe. Ao mesmo tempo a desidratação do peixe pelo azeite quente, foi rápida, eficaz, enquanto que o conteúdo em matérias gordas da sardinha se encontra mantido a uma percentagem uniforme. Como já dissemos, o banho de fritura adiciona óleo aos peixes magros e extrai-o aos peixes gordos. Enfim, o equipamento necessário às operações de fritura é relativamente pouco oneroso e o espaço que ocupa é limitado.

Vejamos agora os inconvenientes:

Inconvenientes da fritura em azeite.

A objecção mais séria feita ao cozimento com azeite é a sua influência directa sobre a qualidade do produto metido na lata.

Se o azeite do banho é frequentemente renovado, esta acção é insignificante; mas este renovamento do banho é dispendioso e os conserveiros procuram — e com razão — fazer durar o seu banho de fritura tanto tempo quanto possível. Ora, neste caso, há sempre motivo para temer que uma parte — por mais ínfima que seja — destes velhos azeites de fritura venha a encontrar-se dentro da lata. Não só trará um gosto e um cheiro desagradáveis como enegrece ou avermelha o azeite de cobertura; a qualidade do produto ressentir-se forçosamente ao mesmo

tempo que (o facto foi provado pela experiência) a sardinha se torna indigesta.

A técnica é fácil, dissemos nós; mas a manipulação do azeite, os cuidados a tomar para conservar este liquido e manter o material empregado, o cozimento de grandes quantidades de peixe no azeite quente, a sua manipulação ulterior antes do enlatamento, são operações múltiplas que trazem os seus dissabores. Em especial, os fumos e os cheiros que se libertam das «bassines» de fritura, principalmente quando os azeites não foram recentemente renovados, são muito desagradáveis e de natureza a repelir não somente os operários encarregados destas operações, mas também os consumidores que os possam vir a receber.

As manipulações dos peixes fritos necessitam, além disso, duma série de operações antes do enlatamento. Após a saída do banho de fritura, as grelhas devem ser empilhadas num lugar especial, deixadas a arrefecer e a escorrer durante toda a noite. No dia seguinte, devem ser transportadas sobre as mesas para o enlatamento do peixe; as pilhas de grelhas são então desfeitas, as grelhas desembaraçadas dos seus peixes, tornadas a empilhar, transportadas para serem novamente guarneçadas de sardinhas antes de voltarem à fritura. Estas operações múltiplas acarretam uma perda de tempo e exigem o emprego dum pessoal numeroso que, sem ser especializado, não deixa de figurar nas folhas de pagamento da fábrica.

A quantidade de azeite necessário à fritura do peixe é muito importante numa fábrica de importância média; e, ao preço actual do azeite, acarreta uma grande despesa à qual se vêm ajuntar as despesas de transporte e de equipamento particular que a manipulação desta matéria gorda impõe.

Enfim, o cozimento em azeite arrasta na fritura uma quantidade de matérias gordas e de proteínas do peixe, vindo assim a diminuir o valor nutritivo do produto fabricado que haveria toda a vantagem em não eliminar em pura perda.

Eses múltiplos inconvenientes, que estão longe de ser desprezíveis, incitaram os conserveiros, particularmente nos Estados Unidos e em Portugal, a substituir este sistema de cozimento da sardinha por outros métodos mais económicos, mas contudo susceptíveis de dar ainda produtos de conserva de boa qualidade:

- O cozimento em salmoura.
- O cozimento a vapor.
- O enlatamento a cru com cozimento ulterior (Raw pack).

Estes métodos têm também as suas vantagens e os seus inconvenientes, mas nenhum pode rivalizar, sob o ponto de vista da qualidade, com os produtos obtidos com a sardinha frita em azeite, sobretudo quando se deu um pouco de cuidado a esta operação.

Com efeito, lembramos uma vez mais que o azeite

que envolve o peixe, coze-o sem lhe alterar os sucos, freme-o sem lhe comunicar mau gosto, desde que, é claro, se trabalhe com um azeite de primeira qualidade. Lembremos ainda que a desidratação do peixe foi eficaz durante a sua permanência no azeite quente e que o seu conteúdo de matérias gordas se mantém a uma percentagem uniforme, pois que o banho de fritura adiciona óleo aos peixes magros e extrai óleo dos peixes gordos.

A objecção mais séria feita do processo, quanto à qualidade dos produtos preparados, é o gosto e o cheiro desagradáveis que se lhes pode encontrar quando azeites velhos de fritura levados com o peixe à sua saída do banho de cozimento vêm alterar o gosto agradável do azeite de cobertura. Mas, se o azeite do banho é frequentemente renovado — e é o caso de todas as firmas que, duma maneira geral, têm um bom renome das suas marcas de fabricação — esta alteração dos azeites de cobertura, em virtude da mistura do azeite de fritura, torna-se insignificante. O emprego das centrifugas e separadoras de azeite, de que já falámos, permitiram, nas diferentes fábricas onde foram empregadas, a eliminação perfeita dos óleos de peixes que dão esta coloração avermelhada dos azeites de cobertura e este gosto desagradável de fritura nas conservas de sardinha de fabricação recente.

O azeite de cobertura.

Já dissemos que as sardinhas fritas em azeite ou cozidas por outros processos eram geralmente recobertas de azeite, depois do enlatamento e antes do fecho e cravação das latas e da sua esterilização.

O azeite de oliveira é o regularmente empregado em todas as conservas de boa qualidade, utilizando-se o óleo de amendoim, de soia e de algodão só nas conservas inferiores.

As leis em vigor nos diferentes países de fabricação determinam a qualidade dos azeites que podem ser empregados na preparação das conservas e prevêm as denominações diferentes segundo os azeites empregados. É assim que a regulamentação francesa actualmente em vigor, artigo 18 do decreto de 15 de Abril de 1912, estabelece para as conservas do tipo *sardinhas em azeite* três denominações distintas.

Se o azeite de cobertura, o de oliveira, por exemplo, é puro, e o cozimento foi feito no mesmo azeite, a conserva pode ser designada como fabricada em azeite de oliveira puro. Se o azeite de cozimento e o de cobertura são indiferentes, pode ser indicado nas latas o nome do segundo: *sardinha em azeite de oliveira*, por exemplo; mas o qualificativo «puro» ou qualquer outro que lvesse a mesma significação para o consumidor, é proibido. Finalmente, se as latas são cheias com uma mistura de azeite e óleo de amendoim, por exemplo, a designação da natureza dos corpos gordos não é precisa e a etiqueta leva a mensão: *sardinhas em óleo*.

Perspectivas actuais e evocação do passado

O sr. D. Gaspar Massó, illustre industrial conserveiro viguense que conta muitos amigos e admiradores na nossa indústria, a que esteve também ligado durante alguns anos, publicou na revista galega «Industrias Pesqueiras» um artigo acerca da situação da indústria de conservas espanhola de que transcrevemos a parte que é de maior interesse para os nossos leitores.

Se analisarmos as perspectivas nas vésperas da nova campanha, poderemos assegurar que tanto faz vê-las do paralelo 42º Norte e meridianos 8º 37' e 8º 5' W. correspondentes a Vigo, como de qualquer outro ponto geográfico nacional. Para todos os portos espanhóis a situação é aproximadamente igual, quanto a prognósticos, agravada talvez no Noroeste se persistir este ano a escassez de sardinha.

Se entramos a fundo na «anatomia» do problema, podemos desdobrá-lo nas epígrafes seguintes:

A Sardinha e o Bonito

Prossegue a extraordinária escassez da saborosa clupêa. É impossível prognosticar a arribada de algum «banco», mesmo que tivessem sido favoráveis as circunstâncias da «postura» de há um ano. Quer dizer que poderíamos ver «atracar» a sardinha já crescidota, que deu mostras da sua existência e continua a aparecer nos balcões das tabernas e bares com tanta timidez e cautela que nos deixa bastante «escamados». Se a tão volúvel e esquiva noiva das nossas rias se decidirá ou não a «apresentar-se em sociedade» fazendo a sua aparição oficial, é segredo que só Neptuno poderá conhecer, já que nem o Laboratório Oceanográfico nem o Instituto de Investiga-

ções Científicas, nada nos revelaram por agora.

Uma coisa é certa: que o preço das redes subiu fabulosamente, ao contrário da toada geral de baixa de preços, e que os armadores e pescadores, surpreendidos com esta alta abusiva de 40 % ainda o ficarão mais com a baixa da pesca que será inevitável, porque nem o consumidor espanhol pagará preços «subidos», pela psicose da baixa existente nem os mercados exteriores, inundados por marroquinos e portugueses, consentirão «tragar» conservas produzidas a custos elevados. Preparemo-nos, pois, para que o bonito se cotize à roda das seis pesetas e que se a sardinha entra regularmente em Berbés, não baixe além das 300 pesetas por canastra, mais ou menos. Será uma quimera forjar melhores ilusões no caso de pescas normais. A novidade que beneficia a todos em general, consiste em pôr a rodar a iniciativa da União de Fabricantes quanto ao bonito eviscerado a bordo, na defesa da sua melhor conservação, economia de gelo, aumento de capacidade da câmara frigorífica e garantia da qualidade do produto conservado. O homem do mar, pelo seu trabalho de decapitar o peixe a bordo, corbraria dez centavos em quilo ou o que oficialmente se estipule.

O Azeite

Parece que o teremos abundantemente nas quantidades que a indústria precise, e que será livre a escolha do fabricante ou do refinador e da zona de compra.

Folha

As entregas nacionais seguem com 15 meses de atraso, sem esperanças de que se resolva, nem daqui a dois

anos, tão angustioso «déficit» de produção. Com a folha estrangeira, sucedem as anomalias conhecidas de todos. As compras na América do Norte a 20 dólares a caixa (preço oficial) estão limitadas às disponibilidades de 20 % das reservas exportadas. Mas como ainda não foi concedida à indústria a convertibilidade das divisas produzidas, os fabricantes vêem-se forçados a adquirir folha europeia que custa 34 dólares aproximadamente, isto é, 70 % mais cara do que a americana. O mais surpreendente é que mesmo assim, escasseiam as ofertas da Europa. Se recordarmos que em tempos normais bastavam dois cêntimos para recusar uma oferta «por cara», que diremos hoje com uma diferença por caixa de 14 dólares! O que equivale a reconhecer que nos movemos ainda dentro de uma economia deformada e de mui difícil expansão exterior, tendo que lutar com temíveis competidores «amamentados» com o plano Marshall que dispõem de meios muito mais poderosos para efectuar as compras dos seus materiais básicos onde sejam mais baratos.

O Crédito americano

Foi atribuído à indústria nacional de conservas de peixe, como é sabido, um milhão de dólares, a investir em folha, dos quais couberam à Galiza 450.000, números redondos.

Com eles adquiriu a União dos Fabricantes mais ou menos 26 a 27 mil caixas de folha que se convertiriam, ao transformá-las em latas, em cerca de 400.000 caixas de conservas que, por sua vez — na hipótese de exportação total —, alcançariam na venda uns cinco milhões de dólares. Quer dizer, multiplicaríamos por 10 o rendimento original do crédito correspondente à Galiza. Estas cifras, que parecem fantásticas, demonstram eloquentemente a que pode chegar-se na produção das fábricas galegas, se estas dispuserem de meios, e revelam, igualmente, um motivo de gratidão por parte da Espanha à América do

Norte. É bem verdade que com pouco nos contentamos, porque, ainda assim, no conjunto da capacidade total da indústria conserveira galega, tudo isto só representa 20 % da potência do seu trabalho, cifrado hoje, sem dúvida, em dois milhões de caixas de conservas anuais, em pleno rendimento. Se considerarmos que a média de produção, por fábrica, nos últimos cinco anos, não chegou, em nenhum caso, a 15 %, e se à ajuda americana juntarmos as limitadas existências de vazio e folha de que disporemos até Julho-Agosto, tem cabimento o prognóstico de que as perspectivas para a campanha de 1952 são esperançosas ao principiar já por uma promessa segura de trabalho que totaliza talvez 25 por cento da capacidade por fábrica. Com pouco nos contentamos! De qualquer modo, existem duas ameaças sobre a nossa indústria. A primeira é «soldar» o buraco deficitário da folha até se receberem as primeiras remessas aí para Agosto, contando com o tempo na litografia. A segunda é o alarmante retraimento dos consumidores que com a sua atitude ante a abundância cereali-fera, podem provocar desmoronamentos de preços, tanto da pesca como do produto fabricado.

O Estanho

Como os preços oficiais são mais teóricos que reais e não são concedidos contingentes deste metal à União dos Fabricantes, não há outro caminho senão aprovisionarmos no estrangeiro. É aqui nos encontramos com um problema semelhante ao da folha, agravado pela «nervosidade» deste mercado. Com efeito, as compras têm de ser efectuadas na Bolsa, por telegrama e crédito aberto no acto. Se bem que dispondo de 20 % de reservas, perde-se tanto tempo nos trâmites para a obtenção da licença que, praticamente, as possibilidades de compra ficam anuladas. Os vendedores de estanho nem podem esperar nem correm o risco duma alteração de preços em seu prejuízo. Por outro lado, os trâmi-

tes para as rectificações de preços em Madrid são tão lentos que se tem dado o caso de que, para uma só compra, houve que fazer três rectificações sucessivas durante os meses que decorrem até abrir o crédito definitivo. O sistema é, pois, inoperante e perturbador. Conduz ao desespero.

Não resta portanto outro remédio, tanto para o estanho como para a folha, senão centralizar as reservas das exportações num Banco da localidade onde existam operações C. P. e abrir os créditos imediatamente, contra as disponibilidades de cada fábrica. Porque isto é comercial e correcto, cumprindo-se quantas exigências oficiais se ordenem.

As licenças devem ser imediatas para as matérias primas tão indispensáveis e espera-se da excelente compreensão do nosso ministro do Comércio, o senhor Arburúa, e da IEME, uma resolução favorável às exposições apresentadas.

Outras possibilidades

Com o auxílio de sucessivas ampliações do crédito americano, deve-se solicitar o envio de algodão barato para redes, ou redes já fabricadas, cabos, cordas, cânhamo e juta. Os nossos armadores e pescadores têm o pleno direito de beneficiar de tão generoso auxílio. A indústria conserveira não poderá existir com armadores e pescadores empobrecidos, sem elementos para trabalhar mais e melhor. A União dos Fabricantes de Conservas tem apoiado e continuará defendendo com ardor colaboradores tão fiéis, porque conhece perfeitamente estas necessidades e a urgência em remediá-las.

Faz quase 50 anos

Em breve, em 28 de Fevereiro de 1954, comemorará a União dos Fabricantes um aniversário glorioso, o da sua fundação. São diferentes as épocas de então e de agora.

«In illo tempore», com moeda li-

vre e abertos todos os mercados do Universo, sem peias nem contingentes, vendia-se o 1/4 clube a 27 ou 28 pesetas, e se se ganhava uma peseta numa caixa fabricada, estávamos satisfeitos. Salários a 6 reais por operária em 10 horas, com mais poder aquisitivo do que as 12 pesetas de hoje. Peixe barato. Que tempos felizes!

A segunda fase da nossa vida social iniciou-se em 1919, depois da primeira guerra europeia.

Houve então um salto, nos custos e salários. O mercado francês, que era o regulador, fechou-se com os contingentes.

Contudo, todos continuámos vivendo. As circunstâncias são agora muito diferentes e certamente que as dificuldades se multiplicaram. A principal é que o preço de venda do artigo que era de 28 pesetas em 1902 ou de 42, aproximadamente, em 1919, saltou agora para cerca de 400. Isto é, as conservas de peixe eram antes produto de primeira necessidade, para famílias modestas, ração barata, fácil de levar pelos operários.

Hoje, fechado o bolso por ser o seu custo inabordable, ficou «volatilizada» tão numerosa clientela que unicamente poderia reconquistar-se baixando os preços, o que equivale a afirmar a impossibilidade material de colocar com lucro uma produção normal aos preços actuais.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

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

Telegrama: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles morques :

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

MEDIDAS DE PROFILAXIA e de desinfecção dos armazéns que servem para conservação de produtos alimentares

Pelo DR. JOSÉ FREIXO

Os meios profiláticos para evitar a contaminação e a infecção dos produtos devem começar desde a origem até aos locais de conservação.

Relativamente a estes, tratando-se de armazéns frigoríficos, impõe-se, como primeira indicação, manter uma temperatura bastante baixa para impedir ou retardar ao máximo a vegetação miceliana.

Assim, para o caso particular da carne torna-se pelo menos necessário descer a -8° e até mesmo a -10° C.

Para o caso do bacalhau seco e em verde a conservação faz-se em boas condições à temperatura de $+4^{\circ}$ a $+6^{\circ}$ C.

O peixe fresco, pode conservar-se 15 dias numa câmara a -2° C.

Além disso, a temperatura deve manter-se o mais constante possível, não sendo de admitir grandes variações diárias.

Como segundo indicação, há que evitar uma grande humidade do ar ambiente. Com efeito, é sobejamente conhecida a influência particularmente favorável do vapor de água sobre as micosáceas.

O frio tem também a sua técnica, pois que, cada produto exige determinadas condições de temperatura e de humidade.

Em terceiro lugar há que fazer-se o empilhamento do produto por forma a assegurar uma circulação fácil de ar.

Não deve ainda esquecer-se que cada produto se conserva apenas por um certo tempo, procurando em geral evitar-se os grandes períodos de entreposagem e não ultrapassar em caso algum os respectivos períodos de conservação.

Sempre que se dá a saída duma mercadoria, é de boa prática proceder-se à desinfecção das câmaras de conservação antes de uma nova entrada.

É porém sabido que o problema da desinfecção das câmaras não se torna fácil especialmente quando se trata da infestação pelos bolores.

Com efeito, algumas espécies mostram grande resistência à penetração dos antisépticos vulgarmente usados, em virtude da membrana protectora dos esporos.

Graças aos ensaios efectuados no Laboratório da C. R. C. B. com anidrido sulfuroso, são actualmente os porões dos navios e armazéns de bacalhau verde desinfectados da forma seguinte:

1.º — Usando-se uma agulheta procede-se à lavagem de forma a que a acção da água sob pressão, faça sair dos interstícios todos os aglomerados de sal, onde estarão incubados ou autores do vermelho;

2.º — Em seguida, tratando-se de ambientes que possam isolar-se completamente, faz-se arder enxofre (20 a 30 gramas por metro cúbico), mantendo-se tudo fechado durante 24 horas.

Torna-se porém necessário agir nesta operação quando o ambiente está ainda húmido, pois que, só então, o anidrido sulfuroso produzido pelo enxofre a arder, se transforma em ácido sulfuroso, obtendo-se o efeito desejado. Não sendo possível isolar completamente o ambiente a desinfectar, obtém-se o mesmo resultado pulverizando se com uma solução aquosa de bi ou metabisulfito de sódio, respectivamente a 8 ou 4 por cento.

3.º — Finalmente, completa-se a limpeza aplicando-se um bom leite de cal.

Nos Armazéns Frigoríficos da Comissão Reguladora do Comércio de

Bacalhau, efectuou-se em Julho do ano passado uma experiência com as lâmpadas germicidas «Durotest», produtoras de ozono e de raios ultravioletas.

Os resultados obtidos, referem-se ao emprego de quatro das referidas lâmpadas para uma desinfecção duma câmara com a área de 189 metros quadrados.

Assim, nas condições da experiência efectuada, isto é, antes e depois do funcionamento das lâmpadas pelo período de tempo de 17 horas, pudemos verificar o seguinte, em culturas feitas com caldo de gelose de Ph = 7,4 e de Ph = 5, em placas de Pétri, que, para cada caso, foram previamente expostas meia hora na câmara e seguidamente na estufa, a temperatura conveniente:

1.º) — *Aspecto geral das placas de cultura antes do funcionamento das lâmpadas germicidas «Durotest».*

Placas:	
N.º 1	18 colónias microbianas
N.º 2	34 » »
N.º 3	21 » »
N.º 4	12 » »
N.º 5	14 » »
N.º 6	63 » »

2.º) — *Aspecto geral das placas de cultura depois de 17 horas de funcionamento das lâmpadas germicidas «Durotest».*

Placas:	
N.º 1	8 colónias microbianas
N.º 2	9 » »
N.º 3	5 » »
N.º 4	2 » »
N.º 5	3 » »
N.º 6	12 » »

Pelas instruções fornecidas pela firma importadora (L. Lavado & C.ª, Lda.), verificámos que se fabricam dois tipos de lâmpadas germicidas «Durotest»: o tipo «A» apenas produtor de raios ultravioletas e o tipo «B» que é cumulativamente produtor de ozono.

As lâmpadas usadas na experiência que efectuámos, pertencem duas

ao tipo «A» e outras duas ao tipo «B», sendo cada uma de 30 Watt.

Assim, os resultados obtidos devem-se à acção microbocida do ozono, neste caso conjugada com a dos raios ultra-violetas, notando-se uma melhoria do ambiente da câmara.

Porém, a simples acção do ozono produzido pelo sistema de electrodos conduz também a resultados bastante satisfatórios na purificação do ambiente das câmaras de conservação, sendo os melhores efeitos produzidos em atmosferas com maior grau de humidade.

Com efeito, nos Armazéns Frigoríficos da C. R. C. B., além doutros ensaios, tivemos ensejo de verificar o seguinte, relativamente a pesquisas bacteriológicas no ar de algumas câmaras:

1.º) — *Aspecto geral das placas de Pétri antes da ozonização.*

3.º andar

Câmara n.º 1

- a) — *Bactérias*: um pequeno número de elementos cromogénios de pigmento amarelo, castanho, e branco acinzentado.
- b) — *Micosáceas*: abundantes bolores.

Câmara n.º 2

- a) — *Bactérias*: alguns elementos cromogénios de pigmento amarelo, castanho e branco acinzentado.
- b) — *Micosáceas*: abundantes bolores.

Câmara n.º 3

- a) — *Bactérias*: vários elementos cromogénios.
- b) — *Micosáceas*: abundantes bolores.

Câmara n.º 4

- a) — *Bactérias*: bastantes elementos cromogénios.

2.º andar

Câmara n.º 2

- a) — *Bactérias*: alguns elementos cromogénios.
- b) — *Micosáceas*: várias colónias do género *Penicillium*.

2.º) — *Aspecto geral das placas de Pétri depois da ozonização efectuada durante uma noite.*

3.º andar

Neste andar, foi colocado um ozonizador do tipo maior no respectivo arrefecedor.

Câmara n.º 1

- a) — *Bactérias*: redução nítida do número de elementos cromogénios.
- b) — *Micosáceas*: desaparecimento do género *Mucor* e grande redução do número de outras colónias.

Câmara n.º 2

- a) — *Bactérias*: redução do número de colónias de elementos cromogénios.
- b) — *Micosáceas*: ausência do *Mucor* e nítida redução do número de outras colónias.

Câmara n.º 3

- a) — *Bactérias*: nítida redução do número de colónias de elementos cromogénios.
- b) — *Micosáceas*: ausência do *Mucor* e redução do número de outras colónias.

Câmara n.º 4

- a) — *Bactérias*: nítida redução do número de colónias.
- b) — *Micosáceas*: ausência do *Mucor* e redução do número de outras colónias.

2.º andar

Câmara n.º 2

Nesta câmara, foram colocados dois pequenos ozonizadores.

- a) — *Bactérias*: nítida redução do número de colónias e desaparecimento dos elementos de pigmento castanho.
- b) — *Micosáceas*: ausência do *Mucor* e nítida redução do número de outras colónias.

Devemos dizer que, sob o ponto de vista bacteriológico as câmaras em estudo mostraram a presença de certas bacillariáceas e de alguns elementos cromogénios de pigmento amarelo, alaranjado, branco acinzentado e vermelho (coccáceas).

Relativamente a bolores, notou-se a presença dos géneros *Mucor* e *Penicillium*, aparecendo também o *Aspergillus*.

Pelo exame comparativo das câmaras, antes e depois da ozonização, verificámos a acção benéfica do ozono.

É também corrente lavarem-se as paredes dos armazéns com uma solução aquecida de carbonato de sódio a 5 %, applicando-se em seguida um leite de cal. Porém, se é certo que o carbonato de sódio é um bom desengordurante e que nos fungos não se dão geralmente em meios alcalinos, experiências effectuadas com culturas de *Penicillium crustaceum* e de *Choctostylium fresenii* (dois fungos assás frequentes na matéria orgânica) postos em contacto com a referida solução de carbonato de sódio, durante 48 horas, não sofreram qualquer efeito no seu desenvolvimento normal. Outro tanto sucede com as mesmas espécies de bolores relativamente ao leite de cal a 10 ou 20 %.

Nos Armazéns Frigoríficos da C. R. C. B., usou-se durante muito tempo, com bons resultados, a pulverização das câmaras com uma solução aquosa do produto Caporit (substância em pó rica em cloro) a 0,2 % (dois grammas por litro) que além do seu poder germicida é um ótimo desodorizante.

Um dos produtos ultimamente aparecidos no mercado de bons resultados na desinfecção e lavagem dos armazéns é o B. T. C. de que é representante no nosso país a Sociedade Bouhon & Irmão, Lda.

Trata-se do cloreto alquílico dimetilbenzino amónico, de origem americana, produto sem cheiro, sabor, cor, nem toxicidade. De reacção fortemente alcalina, é um bom desengordurante e desinfectante de acção bactericida directa.

Relatório do Grémio dos Exportadores de conservas de peixe

Foi-nos amavelmente enviado pela sua direcção o Relatório do exercício de 1951 de que extraímos a parte seguinte:

Quanto ao relatório não pode deixar de dizer-se sobre a vida do Grémio, que o quadro é de cores tristes, de tintas carregadas de pessimismo sobre o futuro.

Se no plano geral o comércio internacional se encontra peiado por toda uma série de dificuldades da mais variada ordem, numa confusão indescritível que assume por vezes aspectos de impossível resolução, o comércio das conservas dada a desordem da concorrência, a inconstância das cotações, e a penúria dos mercados, atravessa uma crise para cujos males não descortinamos fácil remédio dentro da mentalidade quase geral.

Tudo isto se reflecte nas condições de vida do Grémio, que não podem, assim, deixar de ser difíceis por precárias serem, também, as condições de actividade profissional dos seus próprios elementos integrantes.

De facto o Grémio é um organismo composto de umas dezenas de entidades que tendo por lema bem servir, encontram-se impedidas de o fazer por factos externos à sua vontade e para os quais de forma alguma contribuíram.

Todavia vivem no anseio de serem úteis à sociedade de que fazem parte e, particularmente, serem prestáveis à economia do sector de actividade que abraçaram, à qual estão conjugados por natural interesse e por toda uma infinita medida de devoção e carinho.

É interpretando esse sentir que o Grémio se mantém, e a vossa Direcção, como arauto do nosso entusiasmo, da nossa perseverança e dos nossos anseios, sem um desfalecimento, nem um momento de tréguas ou de desânimo, procura remar contra a maré alta da subversão dos bons princípios de disciplina no trabalho

e de boa organização nos negócios, consubstanciando em si o desejo de todos se manterem inabalavelmente até que as nossas vozes sejam ouvidas e se abra o caminho para uma certeza de boa regularidade e expansão do comércio, no futuro.

Esta Direcção já no ano passado, no seu último relatório, analisou o panorama da vida do comércio de exportação de conservas.

Pois bem, sente a necessidade de sem alterar uma virgula ao que então foi dito, insistir pela adopção de medidas prudentes, hoje mais necessárias do que nunca, por dia a dia se agravarem os males que então apontávamos.

A vida do Grémio tem-se assim limitado a uma luta constante, árdua, mas inabalável para que sejam adoptados novos sistemas de regulamentação no comércio e na venda dos produtos que venham dar à nossa actividade o papel importante que ela pode e deve desempenhar, na defesa dos interesses da produção, da sua sensata distribuição e valorização e

no bom conceito externo das nossas mercadorias e das nossas normas de conduta mercantil.

O Grémio, sabe, que dada a multiplicidade da oferta e a diversidade desorientadora de preços, e nas péssimas condições em que são realizadas algumas transacções, muitos compradores nacionais e estrangeiros se abstêm de fazer compras no legítimo recibo de prejuizos originados nessa mesma diversidade.

Este é, de facto, o «pão nosso de cada dia».

Em vez de se acarinhar a clientela nacional e estrangeira, estabelecendo-lhe bons métodos de venda, à primeira parece querer estabelecer cá dentro, a impressão completamente errada de parasitária, e a toda a de que o negócio de conservas é um amontoado de incongruências que só interessa a quem for praticamente jogador.

As indústrias estrangeiras bem organizadas protegem o seu comércio de exportação como se verifica em quase todos os países e nomeadamen-

MAPA N.º 2

SARDINHAS E ESPÉCIES SIMILARES

Anos	Produção total		Vendas efectuadas pelo I. P. C. P. através dos contratos colectivos	Saldo de que a indústria dispôs para negociar livremente	Compras realizadas pelo comércio exportador à indústria através dos contractos de venda no País		Percentagens das compras efectuadas pelo comércio exportador sobre:	
	Caixas	Quilos cerca de:	Caixas	Caixas	Caixas	Quilos cerca de:	Parte livre caixas	Produção total quilos
	Não podemos dar elementos por não haver registo no I. P. C. P.							
1942	1.597.217	29.788.000	1.448.022	149.195				
1943	2.403.375	44.842.698	2.067.640	335.735	178.751	3.3962.78	53,2 %	7,5 %
1944	2.011.336	36.556.693	1.403.339	607.997	92.583	1.759.086	15,2 %	4,8 %
1945	2.129.251	35.847.043	1.965.636	163.615	112.651	2.140.368	68,8 %	6 %
1946	1.839.071	32.278.029	453.695	1.385.376	271.604	5.160.482	19,6 %	16 %
1947	1.964.872	34.954.376	-	1.964.872	662.673	12.590.789	33,7 %	36 %
1948	1.357.878	23.396.695	6.424	1.351.454	430.480	8.179.115	31,8 %	35 %
1949	1.112.515	16.631.811	250.132	862.283	368.829	7.007.749	42,7 %	42,1 %

N. B. — Não nos referimos a pesos em relação às vendas efectuadas através dos contratos colectivos feitos pelo I. P. C. P., pois o referido organismo, nos dados que amavelmente nos forneceu, apenas pôde referir-se a «caixa».

MAPA N.º 3

ATUM E ESPÉCIES SIMILARES

Anos	Produção total		Vendas efectuadas pelo I. P. C. P. através dos contractos colectivos	Saldo de que a indústria dispõe para negociar livremente	Compras realizadas pelo comércio exportador a indústria através dos contractos de venda ao País		Porcentagem das compras efectuadas pelo comércio exportador sobre:	
	Caixas (a)	Quilos cerca de:			Caixas	Caixas	Caixas (a)	Quilos cerca de:
					Não podemos dar elementos por não haver registo no I. P. C. P.			
1942	209.995	6.299.850	-	209.995				
1943	99.107	2.975.910	-	99.197	7.308	219.244	7,3 0/0	7,3 0/0
1944	54.368	1.631.040	-	54.368	5.481	164.433	10 0/0	10 0/0
1945	57.866	1.735.980	42.069	15.797	13.445	403.372	85,1 0/0	23,2 0/0
1946	88.420	2.652.600	-	88.420	8.665	259.902	9,7 0/0	9,7 0/0
1947	77.997	2.339.910	-	77.997	27.049	811.493	36,4 0/0	34,6 0/0
1948	59.288	1.778.640	-	59.288	29.239	877.174	49,3 0/0	49,3 0/0
1949	69.023	2.070.690	-	69.023	14.205	426.160	30,5 0/0	20,5 0/0

N. B. — Não nos referimos a pesos em relação às vendas efectuadas através dos contractos colectivos feitos pelo I. P. C. P., pois o referido organismo, nos dados que amavelmente nos forneceu, apenas pôde referir-se a «caixa».

a) na base de 30 quilos por caixa.

te nos Estados Unidos, por exemplo, com a folha de flandres. O Governo dos Estados Unidos e as fábricas de folha de flandres, reservam mais de 50 % da sua produção ao seu comércio exportador.

Os mapas n.º 2 e 3, dão, não obstante o cerceamento violento da nossa actividade sem as devidas compensações, por meio de contractos colectivos de venda de conservas realizadas pelo I. P. C. P., e a fraca produção dos últimos anos, principalmente por falta de pesca e ainda as razões antecedentemente aduzidas, uma ideia das conservas negociadas entre a indústria e o comércio nacional de exportação.

Em face destes números, claramente se vê, ao invés do que por vezes se propala, que a missão do comércio exportador de conservas é explicável e útil. Mais útil seria ainda se não tivesse de sofrer as consequências da paradoxal concorrência da errada acção comercial duma boa parte da própria indústria conserveira.

Pretender o industrial vender a

sua produção nos mercados externos, com um programa de conjunto baseado no estudo consciencioso de cada mercado, do conhecimento constante dos seus stocks normais, das possibilidades do consumidor, das suas preferências, do melhor e mais económico sistema de transportes, seguros e distribuição, da forma mais prática de estabelecer condições de vida estável aos elementos sãos e competentes encarregados dessa distribuição, incitando e acarinhando a sua acção por métodos de autêntica e judiciosa colaboração, é uma coisa totalmente diferente do que se tem feito e do que, cegamente, se pretende continuar a fazer. No meio da confusão em que se vegeta, meio propício a toda a sorte de aventuras e injustiças, são quase sempre os justos que sofrem pelos pecadores, e nesta posição está de facto colocado o autêntico comerciante exportador de conservas quando se lhe atribuem culpas que a ele não cabem.

É já não é só a ele; o círculo vicioso em que se deixou envolver o espírito comercial de muitos produto-

res sempre que pretendem ser exportadores, à medida que se perde nesse campo, vai destruindo um a um todos os elementos de que se compõe a técnica comercial, e quando por vezes para para se refazer no meio dessa destruição, não querendo ver a verdade, debate-se desorientado e procura encontrar também a razão das suas desilusões nos compradores e numa parte dos bons representantes no estrangeiro, pois a outra é quase sempre recrutada ao acaso.

Ora é pela eliminação destes males que o Grémio luta e é esta luta que justifica a existência do Grémio, dos seus próprios elementos integrantes e nela e por ela se confina a vida do Grémio.

Temos a consciência do que valemos e sabemos, porque somos organizados e disciplinados com uma forte base de conhecimentos da técnica dos negócios, que podemos ser inofensivamente úteis à organização e ao sector económico a que dedicamos toda a nossa actividade e o cabedal da nossa experiência, e desejamos contribuir quanto em nós caiba para que o bem de todos se restabeleça pela compreensão de todos, da necessidade de adopção de meios que impeçam que a confusão e o desprestígio proliferem como ervas daninhas que tudo estiolam e matam.

Queremos ver realizado nas conservas aquilo que desejamos ver realizado no homem — uma alma sã em corpo sã — e porque nas conservas como exportadores somos a alma, só a podemos ter plenamente sã se o corpo — a produção — o for também.

Por isso temos como indiscutível ser condição de sobrevivência a integral sanidade da produção sem a qual não podemos subsistir como actividade que somos com ela relacionada.

Se alguma alteração se pretender fazer na orgânica do nosso Grémio ela só poderá basear-se no ingresso obrigatório de todos os exportadores, em duas secções distintas: produtores e comerciantes.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Cia., Limitada

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

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais,"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO
RIOS • SAILOB
SEMPER-IDEI
E D U S O • 70
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



PROGRESSOS RECENTES DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS DE PEIXE

(Continuação da pág. 17)

que as conservas de sardinha e de salmão se tornaram muito populares em muitos países economicamente pouco desenvolvidos. São baratas, estáveis e acessíveis a numerosos grupos de consumidores. Infelizmente, há ainda grandes quantidades de peixe que convinha conservar e que não são utilizados. Talvez haja que ter em conta que até ao presente não tem sido objecto de preferências locais. É também provável que uma grande parte do trabalho a realizar consista em organizar mercados, concluir tratados de comércio e estabelecer correntes comerciais.

Parece também que as conservas dos produtos da pesca poderiam ser mais amplamente utilizados nos países notar que vários produtos da pesca, por exemplo as sardinhas e o atum melhoram quando preparados em conserva. É provável que isto mesmo suceda com outras espécies que não são conservadas ou só o são esporadicamente. Estaremos também aqui perante um problema de organização de vendas no mercado. Ou então, o problema pode ser o de se criarem novos produtos que convirão melhor à dona de casa moderna e ao pa-

ladar do consumidor. É um domínio que apresenta um desafio mas oferece também grandes possibilidades para o tecnologista da alimentação e o conserveiro de peixe, os quais deveriam, talvez, cooperar com os chefes de cozinhas e os técnicos em economia doméstica.

Quando se consideram as perspectivas de um tal desenvolvimento, não se pode deixar de ficar impressionado com as enormes dificuldades que serão encontradas. Para cada modesta realização ou inovação, muitos ensaios e erros são inevitáveis e mesmo assim o progresso é lento, por vezes tão lento que pode desencorajar os interessados. Em tais casos, pode ser útil passar em revista as actividades dos anos anteriores, como se acaba de fazer aqui. Verificando-se-á então que à custa dum grande número de pequenos ensaios e, talvez, de grandes erros, de numerosas tentativas de quase outros tantos insucessos, foram realizados enormes progressos. Hoje, um número muito maior de investigações, de técnicos de conserva, de administradores, de especialistas da parte comercial, etc., trabalham na melhoria e na introdução das conservas dos produtos da pesca. Graças à acção concertada destas forças, os progressos que serão realizados no decorrer dos próximos anos serão provavelmente muito maiores do que os que nós acabamos de passar em revista.

Mogens Jul

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de

FOLHA DE FLANDRES

e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe

Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos

Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

Sociedade Comercial "Albori," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE:

~ IDEAL STENCIL MACHINE C.º

BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)

Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas

~ MANUEL SERRA EM CT.ª

RIO TINTO
(só para o Sul)

Refinadores de azeite

~ PFIRSCHINGER MINERALWERKE

KITZINGEN (ALEMANHA)

Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT».

~ POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.

LIVERPOOL (INGLATERRA)

Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.

~ SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE

NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)

Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»

~ VICTOR M. CALDERON C.º, INC.

NEW YORK (E. U. A.)

Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc. etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA

"A CONSERVA MARROQUINA

organiza-se para conquistar
o mercado mundial"

Sob este titulo publicava o «Petit Casablancais», de Casablanca, uma entrevista com M. Saglio, director da nova sociedade marroquina «Les Grandes Marques de la Conserve au Maroc» em que pormenorizava a constituição e os objectivos desta organização.

Referindo-se às causas da crise que a indústria de conservas da sardinha marroquina atravessa e às medidas a tomar para a debelar, disse o sr. Saglio:

«Considerando-se o problema dum maneira rigidamente imparcial, diz-se, dum parte, que a conserva marroquina deve abrir, com urgência, novos mercados e em especial os da zona do dólar, cuja capacidade de consumo é praticamente ilimitada e, doutra parte, que se devem baixar obrigatoriamente os preços de custo a fim de iniciar a luta com armas iguais.

A «French and Moroccan Food Corporation» respondia a esta primeira necessidade. É uma firma de importação, criada nos Estados Unidos e no Canadá e fiscalizada pelos fabricantes marroquinos que se tornaram desta forma os seus próprios importadores. Os resultados são já tangíveis. Em primeiro lugar, os industriais interessados obtiveram uma grande compreensão do mercado americano que se baseia na quantidade, apresentação e publicidade.

Os problemas da quantidade e da apresentação foram resolvidos pela fabricação numa marca única, na qual se fundiram as marcas parti-

culares das firmas que constituem o consórcio e a venda em disponível no outro lado do Atlântico. A publicidade foi assegurada em comum. A partir deste ano, muitas dezenas de milhar de caixas serão vendidas no continente americano.

Para atingir o segundo objectivo, o dos preços de custo, uma dúzia de fábricas uniram os seus esforços e cada uma delas, pessoa moral, tornou-se accionista da nova sociedade. Esta coligação não deve ser encarada como a criação de um «trust». Não se tem em vista monopolizar o mercado. Trata-se simplesmente de criar as únicas condições possíveis de sobrevivência da indústria marroquina da conserva.

Cada uma das firmas é portanto accionista e membro do Conselho de Administração. O Conselho confiou a gestão do negócio a um comité de sete industriais que, todos eles, desempenham o papel de administrador delegado da sociedade. As tarefas foram divididas entre eles da seguinte forma:

Um director-geral administrativo e financeiro.

Dois directores comerciais, dos quais um está continuamente a viajar e outro permanece na sede.

Duas direcções regionais, em Safi e em Agadir, nas quais duas pessoas assumem, uma as responsabilidades do aprovisionamento em peixe e de pessoal e a outra a orientação das questões estritamente técnicas e industriais.

O conjunto do negócio é dirigido

por uma direcção única, financiado por fundos comuns. As vantagens desta fórmula residem sobretudo numa unificação e numa racionalização dos métodos de trabalho e numa redução sensível das despesas gerais.

Por exemplo, para fabricar o que Marrocos produziu na última safra em que a pesca foi deficitária, ter-se-ia podido utilizar, racionalmente, uma fraca proporção somente da nossa capacidade de produção.

Em condições análogas, a nova sociedade só abrirá as fábricas de que dispõe na medida em que o aprovisionamento e as encomendas o exigirem. Atingir-se-á assim o rendimento óptimo para cada uma das fábricas em laboração.

O mesmo acontece com as despesas de manutenção, assegurada por uma só equipa para os transportes agrupados num número mínimo de camiões, etc.

Enfim, a exploração em comum permitirá fazer o ponto à eficácia de material moderno utilizado e de escolher o melhor. Estes princípios, termina o sr. Saglio, podem parecer draconianos, mas devem fazer decuplicar as exportações marroquinas».

Os industriais de conserva portugueses que meditem sobre estas declarações.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Teleg.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE



Maison F. Mathieu, S. A.

ANVERS

FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

Bethlehem Steel Export Corporation

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^A

232, Rua do Almada

PORTO

MATÉRIAS PRIMAS



A produção mundial de estanho

Os cálculos de produção mundial de estanho do primeiro semestre deste ano indicam uma ligeira redução na produção, comparada com a de 1951. A produção de seis meses é calculada em 80.000 toneladas, uma proporção anual de 160.000 toneladas, e comprara-se com 164.500 toneladas em 1951.

A produção da Malásia para os seis meses é calculada em 28.600 toneladas, sendo o total dos cinco meses 160 toneladas acima do período comparável de 1951. A contínua falta de novas pesquisas forçadas pela campanha terrorista não afectará provavelmente a produção de 1952 e espera-se um rendimento de cerca de 57.000 toneladas, contra 57.200 toneladas em 1951.

A produção da Indonésia continua a desenvolver-se favoravelmente, na ausência de dificuldades de mão-de-obra nas regiões do estanho e com o tratamento de terrenos com minérios mais ricos em estanho.

Considerado o primeiro semestre como guia, os produtores esperam um excesso mundial de produção sobre o consumo, para 1952, como um todo de 30.000 toneladas, mas a maior parte deste excesso encontrará provavelmente o seu caminho para as reservas dos Estados Unidos.

Produção de folha americana

A produção de folha nos E. U. A. durante o primeiro trimestre deste ano, foi de 1.282.425 ton., comparado com 1.195.310 ton. em igual período do ano anterior. As entre-

gas de latas vazias foram, respectivamente, de 657.982 ton. e 697.000 ton.

A distribuição da produção da folha, por qualidades, nos períodos acima indicados é a seguinte, em ton.

	1952	1951
	1.º trim.	1.º trim.
«Prime-coke» ...	320.537	364.459
Electrolítica	693.334	615.884
Preta	268.554	214.967

O comércio mundial de estanho

Os Estados Unidos levantaram certas restrições sobre a compra de estanho, impostas desde Março de 1951, autorizando os importadores americanos a comprá-lo no estrangeiro, a qualquer preço, para utilização no país.

Em virtude desta medida, a Corporação Financeira da Reconstrução perde o direito de ser o único comprador de estanho nos Estados Unidos. No entanto, continuará a comprar e a vender estanho à indústria americana aos seus preços de venda interna e na base de contingentes.

A Corporação Financeira da Reconstrução manterá os preços que tem pago pelo estanho britânico, holandês, belga e indonésio, que são cerca de 121 1/2 centimos por libra peso.

A notícia de que o governo americano tinha decidido transferir o seu monopólio de compra para as empresas particulares a partir de 1 de Agosto, fez baixar o preço do estanho, em Londres, de £970 1/2 para £956 1/4. Calcula-se que o excedente

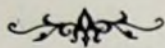
da produção mundial de estanho sobre o consumo, avaliado no princípio do ano em 30.000 ton. para 1952, será bastante reduzido pelo facto da América ter comprado 84.000 ton. desde o começo deste ano, das quais 23.000 ton. foram adquiridas no mercado público à margem dos contratos concluídos a longo prazo com os países produtores.

A Borracha

Em 30 de Julho começou em Londres a sessão do comité especial criado em Otawa e cujo principal objectivo é o de estabelecer as bases de um acordo internacional tendo em vista a estabilização da produção e dos preços.

A Corporação Financeira da Reconstrução, nos E. U. A., fez saber que não tinha a intenção de reduzir novamente o preço da borracha sintética que está fixado em 23 centimos, o que permite encarar mais favoravelmente o futuro da borracha natural; A sua produção no mundo é calculada em 840.000 ton. durante o primeiro semestre de 1952, contra 792.500 durante o primeiro semestre de 1951 e 907.500 durante o segundo. O consumo durante o mesmo período é avaliado em 740.000 ton. contra 805.000 durante o primeiro semestre de 1951 e 695.000 ton. durante o segundo. Em virtude das compras americanas para armazenagem terem atingido cerca de 200.000 ton., os stocks sofreram uma redução de 100.000 ton. para o semestre. Por outro lado, o Congresso americano aprovou a lei que prorroga por mais 21 meses os controles do Estado sobre a borracha. O governo conserva o direito de fabricar exclusivamente a borracha sintética e de decretar as proporções desta e da natural em cada categoria de fabricação. O Presidente, porém, deverá apresentar em Abril de 1953 um plano de cessão das fábricas governamentais à indústria privada.

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

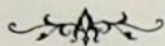


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafo
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

INDUSTRIAIS E
EXPORTADORES
DE CONSERVAS
DE PEIXE



Anunciar na Revista CONSER-
VAS DE PEIXE é fazer a propa-
ganda da vossa firma e dos vossos
produtos e colaborar na manu-
tenção e continuidade da VOSSA
Revista.



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS — PORTUGAL

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

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



PEDIDOS de Representação

- Compagnie Française d'Importation et d'Échanges
9, Rue Desfontaines *Alger*
- Apalara Trading Stores
42, Docemo Street
Lagos (Nigeria)
- Sidal & Company Ltd.
P. O. Box 202 — *Lagos (Nigeria)*
- Abdul Rahim Oosman & Co.
P. O. Box 68
Port-Louis — Mauritius
- James and Coy.
55, Agarawu Street
Lagos (Nigeria)
- Narcinva Damodar Naik
Caixa Postal N.º 43
Margao — Goa
- A. B. Alalade & Sons
P. O. Box 37 — *Ondo, Nigeria*

- H. A. Elfving
Unionsgatan 39-A
Helsingfors, Finland
- Bello Adigun Stores
28, Breadfruit Street
Lagos (Nigeria)
- Sven Brink
5, Storgatan I
Helsingborg — Sweden
- S. O. Bello & Sons
40, Docemo Street
Lagos (Nigeria)

a um trabalho esforçado, tenaz e probo e ao seu espírito afável, conciliador e prestável, uma situação de destaque no meio industrial local e a amizade de todos os que com ele conviviam. Morreu no seu posto de combate, na actividade febril das funções do seu cargo.

A família enlutada enviamos a expressão do nosso sentido pesar.

José Maximiano Silva

Finou-se em Peniche o sr. José Maximiano Silva, sócio da firma Sociedade de Conservas de Peniche que dirigia a fábrica que esta firma ali possui e que gozava naquela localidade de gerais simpatias, pelo que a sua morte foi sinceramente sentida.

Endereçamos à família enlutada os nossos sentidos pesames.

NECROLOGIA

José Augusto dos Santos

Faleceu de doença súbita, em Lisboa, quando embarcava para Setúbal, o sr. José Augusto dos Santos, gerente da firma Santos Gomes, Gamito & C.ª, desta cidade. De princípios modestos conquistou, graças

PESCA DA SARDINHA

JULHO DE 1952

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	môlhos	6,88	186.640	2.712.702	6,59	530.586\$00	8.047.968\$00
	salmoura	0,95	25.780		0,64	51.325\$00	
	consumo	92,17	2.500.282		92,77	7.466.057\$00	
Peniche	môlhos	7,49	119.190	1.591.270	6,50	314.125\$00	4.834.666\$00
	consumo	92,51	1.472.080		93,50	4.520.541\$00	
Lisboa	consumo	-	470.478	470.478	-	1.635.497\$00	1.635.497\$00
Setúbal	consumo	-	116.777	116.777	-	378.666\$00	378.666\$00
Lagos	môlhos	67,28	92.610	137.655	70,80	331.453\$00	468.159\$00
	consumo	32,72	45.045		29,20	136.706\$00	
Portimão	môlhos	34,71	351.800	1.013.575	48,10	1.333.175.00	2.771.952\$00
	consumo	-	661.775		51,90	1.438.777\$00	
Olhão	môlhos	83,67	400.495	478.671	86,79	1.649.350\$00	1.900.389\$00
	consumo	16,33	78.176		13,21	251.039\$00	
V. R. Santo António	môlhos	5,60	9.690	172.895	8,19	37.140\$00	453.676\$00
	consumo	94,40	163.205		91,81	416.536\$00	
				6.694.023			20.490.973\$00

Para conservas em môlhos 1.160.425 quilos (17,34%) Esc. 4.195.829\$00 — Em salmoura 25.780 quilos (0,39%) Esc. 51.325\$00.

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

Matosinhos 2\$84, Peniche 2\$63, Lagos 3\$57, Portimão 3\$78, Olhão 4\$11, Vila Real de Santo António 3\$83.



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

