

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VII

1952

N.º 79

OUTUBRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

NICE · NICETTE · CINE · FLORA

ARMATEURS DE PÊCHE



MATOSINHOS

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



NAZARETH

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



PENICHE

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LISBOA

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



SETUBAL

CONSERVES DE POISSONS

ARMATEURS DE PÊCHE



LAGOS

CONSERVES DE POISSONS

RENNOMÉE MONDIALE



LISBOA · SETUBAL · LAGOS · PENICHE · NAZARÉ · MATOSINHOS

CAZ.

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 20x28 e, até agora, em vários calibres até ao máximo de 270 lbs.



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

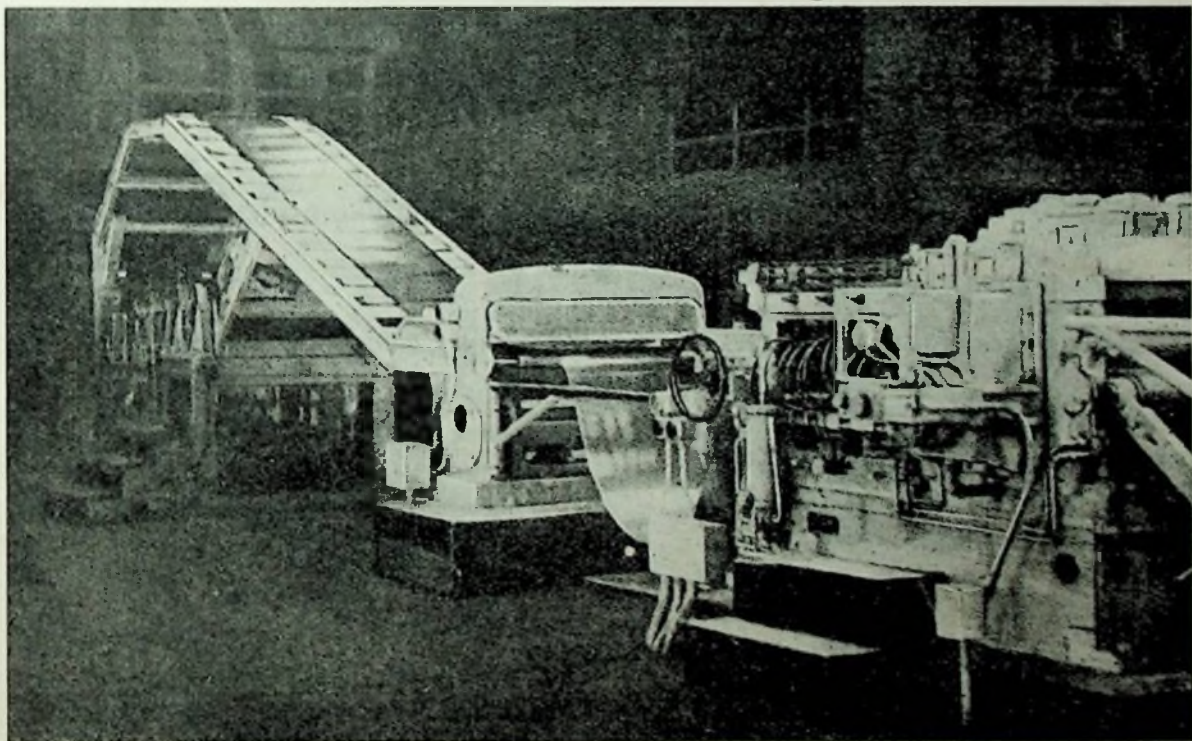
Não tem refugos, ou seja «wasters» ou «seconds».

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 2206-6-7
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



FRAZAR & COMPANY INC.

50 CHURCH STREET, NEW-YORK, 7 N. Y.

IMPORTADORES - EXPORTADORES - DISTRIBUIDORES

Direcção telegráfica
«FRAZAR» New-York

Códigos:

A. B. C. 5th Imp. Acme.
Beniley's

Western Union



Importação: Sardinha - Anchovas - Atum - Produtos Alimentícios



Exportação: Agentes Exportadores Exclusivos para Portugal e Colónias: The National Supply Company Inc., Fabricantes de Motores Diesel e a Gasolina -- Exportadores de Produtos Alimentícios -- Máquinas -- Ferragens -- Material Eléctrico e de Engenharia Mercadorias Gerais

COMPANHIAS ASSOCIADAS:

Importações & Exportações
FRAZAR INTERNACIONAL (PORTUGAL), L.DA
Rua Bernardo Lima, 47, 3.º-Esquerdo — LISBOA

FRAZAR INTERNATIONAL (JAPAN), L.DA
Marunouchi Building 2, 2-Chome, Marunouchi,
Tokyo, Japão



VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DE LABARCA

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

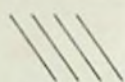
FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



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, EAST CHEAP
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 — PIMENTÃO

●
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 79



Conservas de Peixe

OUTUBRO

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

Composição e Impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA. — Regueirão dos Anjos, 68 — LISBOA

Sumário

O Mercado americano; Produção e Exportação; Production and Exportation; Preparação das ovas ou «Rogue» do bacalhau; Pedidos de Representação; O Instituto Nacional da Conserva Francês; O Mundo da Pesca e da Conserva; Utilização dos corpos gordos na Indústria da Conserva; As Vitaminas e o Peixe; Mercados (Suíça); Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.; Matérias Primas; Condicionamento da Indústria; Outras Pescas; Pesca da Sardinha.

O MERCADO AMERICANO

Vão-se a pouco e pouco desvanecendo as esperanças que a nossa indústria alimentava de ver iniciar este ano, na América do Norte, uma campanha de propaganda que fizesse engrossar o volume raquítico da nossa exportação de conservas de sardinha para aquele país. A autorização que o I. P. C. P. pedira para tal fim às entidades superiores, como manda a lei — e só a autorização, porque a verba a dispenderia o organismo dos seus próprios fundos — ainda não foi dada. Razões de interesse superior que nos não é dado conhecer justificarão, certamente, a demora da almejada decisão. Mas, entretanto, o tempo passa e neste caso o tempo trabalha contra nós, pois as cifras da nossa exportação de sardinhas vão decrescendo sucessivamente duma maneira assustadora. E assim está ameaçado de ficar reduzido a zero o esforço hercúleo realizado durante dezenas de anos pela nossa indústria para criar e aperfeiçoar um produto especial, sem igual nas outras indústrias concorrentes, que era o orgulho da sua técnica — as conservas de sardinha sem espinha e sem pele e sem espinha — e para o intraduzir no mercado excepcionalmente adequado ao seu consumo, o norteamericano.

Quando em 1934 as autoridades dos Estados Unidos levantaram pela primeira vez a grave questão dos sais de chumbo e fixaram uma percentagem máxima admissível considerada impossível de atingir, a perda do

mercado americano foi encarada como um grande desastre para a nossa indústria. Note-se que nessa altura toda a nossa produção de conservas era facilmente absorvida pelos outros mercados consumidores, o que de algum modo diminuía os inconvenientes daquela perda.

A indústria, porém, reagiu, com energia e decisão. Fizeram-se estudos e investigações nos laboratórios e nas fábricas, os antigos maquinismos foram substituídos por outros modernos mais apropriados ao fabrico e adoptaram-se novos e dispendiosos processos no tratamento dos utensílios. No final, foram avultadas as verbas dispendidas com esta remodelação e enormes os sacrifícios individuais. Mas a indústria saiu vencedora da dura prova e o mercado americano não se perdeu.

O esforço que hoje se exige para afastar a nova ameaça é muito menor do que o realizado há dezoito anos, mas muito mais necessário do que então, porque os mercados actualmente rareiam e a perda de mais um, com a envergadura do americano, é, sem dúvida, um desastre irreparável.

Em que consistia, praticamente, esse esforço, para fazer sustar a descida progressiva do nível da nossa exportação de conservas de sardinhas para a América do Norte e impulsionar ao mesmo tempo a sua subida?

— Na recuperação da confiança perdida dos compra-

dores e no início da propaganda. Têm-se cometido graves erros no nosso comércio de exportação para os E. U. A. de que resultaram enormes prejuízos que levaram os nossos mais antigos, mais dedicados e melhores colaboradores naquele país a abandonarem o nosso produto por indesejável. Foram sucessivamente caindo estes sólidos pilares cimentados pelo interesse ligado às suas marcas próprias de que faziam encomendas de milhares de caixas, acompanhadas dos respectivos créditos abertos, meses antes do início de cada safra, o que dava estabilidade e uniformidade aos preços e garantia do escoamento da produção. O sistema que poderia servir de trampolim para alargar, com uma actuação metódica, a nossa exportação de conserva de sardinha de especialidade para o mercado americano, desmoronou-se quando após a última guerra, surgiu a invasão das marcas desconhecidas, fabricadas indiscriminadamente, e que na ânsia de se introduzirem no mercado eram vendidas a qualquer preço, espalhando os prejuízos pelos sectores da produção e do comércio. A guerra da Coreia, com a queda vertical de 50 % nos preços, depois duma subida vertiginosa, fechou inexoravelmente as portas das melhores firmas compradoras à entrada das nossas sardinhas, ficando só em campo, como sempre sucede em tais descalabros, os arrivistas e os oportunistas — salvo honrosas excepções que servem para justificar a regra — que só têm em mira especular à custa do produto.

Era lícito esperar que esta baixa de preço duma conserva de especialidade que passou a ser vendida a uma cotação inferior à do «sprat» norueguês, fizesse aumentar o seu consumo, compensando em volume o que se perdeu em valor. Tal, porém, não sucedeu. A queda da nossa exportação de conservas de sardinha vai-se acentuando cada vez mais, de ano para ano, e atingiu já um nível tão baixo que preluía um final desastroso.

Recuperar a confiança do comprador, perdida ou fortemente abalada, deve ser, dizíamos nós, o primeiro objectivo da nossa indústria. Para isso será indispensável começar por sanear o mercado, dando ao produtor e ao comprador uma certeza de lucro. Com esta finalidade poder-se-ia, por exemplo, estabelecer que o fabrico de conservas de sardinhas de especialidade só seria autorizado desde que o interessado possuísse uma encomenda e respectivo crédito aberto. Evitar-se-ia, assim, a calamidade de se fabricarem estas conservas, cujo consumo, como é sabido, está praticamente limitado aos Estados Unidos, sem haver, previamente, um comprador, e que acabam por ser vendidas ao desbarato, semeando a ruína no mercado.

Torna-se, portanto, essencial para a indústria que, enquanto o mercado americano mantiver o reduzido consumo actual, em que a oferta excede em muito a procura, a produção das nossas sardinhas de especialidade se nivele às suas possibilidades de absorção. Mas é, ao mesmo tempo, capital que se diligencie alargar o mercado americano para a nossa exportação, a fim de obtermos para os nossos produtos de qualidade incomparável

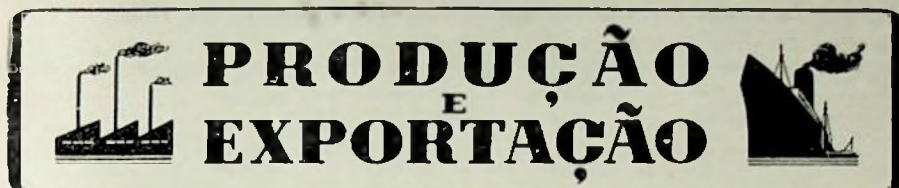
um quinhão razoável da sua enorme capacidade de compra, velho problema em que nos debatemos há cerca de duas décadas e para o qual só se encontrou uma solução: a propaganda. Não se conhece outra naquele incomensurável país para levar um produto ao conhecimento do consumidor. A título de mera curiosidade, diremos que só a General Foods gastou no ano passado na propaganda dos seus produtos alimentares, 43,5 milhões de dólares (1.207.000 contos). É esta também a razão por que os nossos principais concorrentes ali estão fazendo presentemente a propaganda das suas conservas. A Noruega iniciou em Maio uma campanha com a duração de 3 anos em que gasta anualmente 300.000 dólares. A indústria do atum da Califórnia dispense cada ano alguns milhões de dólares. O Maine aplica este ano cerca de 750.000 dólares na propaganda das suas conservas de arenque e Marrocos está aproveitando as divisas de 50.000 caixas de sardinha que enviou à consignação para a América para ali fazer também a sua propaganda.

Neste capítulo, Marrocos está-nos dando lições. Em Fevereiro de 1951, em virtude das dificuldades encontradas na Inglaterra no escoamento das suas sardinhas do contrato de 1950, a Federação dos Industriais da Conserva resolveu iniciar a propaganda naquele país e com este fim convidou a visitar Marrocos uma comissão de estudos composta de jornalistas, pertencentes à redução dos grandes jornais diários e da imprensa especializada. Os delegados dos jornais visitaram todos os centros industriais de conservas de peixe e no regresso publicaram inúmeros artigos e estudos nos seus respectivos órgãos.

Em Maio do mesmo ano estiveram também em Marrocos, a convite da mesma Federação, os representantes das Unões dos importadores, grocistas, retalhistas e cooperativas de consumo suíças que ficaram, ao que parece, encantados com o que viram.

Proclama-se entre nós a necessidade de se desenvolver as exportações para a área do dólar que está praticamente confinada aos países do continente americano com os quais não temos, porém, acordos comerciais que são a chave para a abertura dos mercados. Os E. U. A. são o único onde as nossas conservas gozam dos direitos da pauta mínima, em virtude de beneficiarmos indirectamente das vantagens do Acordo Comercial que têm com a Noruega e é portanto para ali que a nossa exportação pode e deve convergir os seus esforços. É a propaganda nunca foi tão oportuna como agora, porque o preço extraordinariamente baixo das nossas conservas será um atractivo certo para o consumidor.

Este longo arrastar, que dura há anos, de um problema que as outras indústrias concorrentes já resolveram sem maiores dificuldades, só cria desapontamentos e desânimos, debilitando o espírito de coesão e de iniciativa tão necessário hoje em que as forças da desagregação se encarniçam em minar e destruir as mais sólidas organizações.



Situação no mês de Setembro

PRODUÇÃO

Azeites ou mólhos

A produção de conservas de peixe, no mês de Setembro, em azeites ou mólhos, foi de 5.296.131 quilos (294.551 caixas), distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 4.915.971 quilos (269.182 caixas); cavala, 124.363 quilos (6.158 caixas); atum e similares, 86.089 quilos (4.697 caixas); filetes de anchova, 113.922 quilos (11.353 caixas) e outras espécies, 55.786 quilos (2.861 caixas).

Matosinhos foi o primeiro Centro produtor com 1.960.300 quilos; Olhão o segundo, com 1.164.523 quilos e Portimão o terceiro, com 888.614 quilos. Em relação às espécies Matosinhos foi o maior produtor de sardinhas (1.924.225 quilos); Portimão, de cavala (50.894 quilos); Lisboa, de atum e similares (66.683 quilos), Olhão, de filetes de anchova (39.723 quilos) e Setúbal, de outras espécies (41.145 quilos).

Esta produção foi superior à de Agosto último e à de Setembro do ano anterior em, respectivamente, 1.505.152 e 1.617.998 quilos.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura em Setembro foi de 923.882 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 191.278 quilos; biqueirão, 717.000 quilos; cavala, 9.775 quilos; atum, 180 quilos e outras espécies, 5.649 quilos. Matosinhos fabricou 65.928 quilos de sardinha, 236.862 quilos de biqueirão, 180 quilos de atum e 5.649 quilos de outras espécies; Lisboa, 8.697 quilos de sardinha e 4.398 quilos de biqueirão; Setúbal, 2.000 quilos de

sardinha e 14.618 quilos de biqueirão; Lagos, 15.190 quilos de sardinha, 49.148 quilos de biqueirão e 6.600 quilos de cavala; Portimão, 3.000 quilos de sardinha, 39.636 quilos de biqueirão e 3.175 quilos de cavala; Olhão 58.193 quilos de sardinha e 152.343 quilos de biqueirão e V. R. de Santo António, 38.720 quilos de sardinha e 219.995 quilos de biqueirão.

Esta produção excedeu a de Agosto em 452.734 quilos e a de Setembro de 1951 em 424.616 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou mólhos

A exportação de conservas em azeites ou mólhos, foi de 4.649.229 quilos (271.520 caixas) no valor de 78.040.911\$11, distribuídos pelas seguintes espécies: Sardinha, 3.938.199 quilos (220.085 caixas) no valor de 59.388.040\$92; carapau, 22.871 quilos (1.249 caixas) no valor de 315.391\$09; cavala, 93.899 quilos (5.036 caixas) no valor de 1.521.163\$80; atum e similares, 294.638 quilos (9.656 caixas) no valor de 7.666.480\$76; filetes de anchovas, 260.033 quilos (32.895 caixas) no valor de 8.500.478\$77; lulas e chocos, 33.151 quilos (2.255 caixas) no valor de 569.202\$67 e outras espécies, 6.438 quilos (341 caixas) no valor de 80.153\$10. Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 1.812.929 quilos (101.910 caixas) ou 39 %; Olhão o segundo, com 1.052.811 quilos (64.420 caixas) ou 22,6 % e Portimão o terceiro, com 703.357 quilos (42.344 caixas) ou 15 %.

Exportaram-se mais 1.652.418 quilos se 2.905.334 quilos do que, respectivamente, em Agosto último e Setembro de 1951.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 72.360 quilos no valor de 490.507\$95, dos quais 55.843 quilos de sardinha, 6.507 quilos de cavala, 50 quilos de carapau e 9.275 quilos de outras espécies.

Esta exportação foi inferior à de Agosto em 17.115 quilos e à de Setembro do ano passado em 13.435 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 43.536 kg. no valor de 556.956\$17, sendo: sardinha, 13.834 quilos; polvo, 20.612 quilos, lula, 2.872 quilos; carapau, 2.688 quilos; pescadina, 720 quilos; pescada, 645 quilos; salmonete, 571 quilos; enguia, 380 quilos; biqueirão, 272 quilos; linguado, 255 quilos; faneca, 227 quilos, percebes, 155 quilos; cavala 130 quilos e diversos, 175 quilos.

Exportaram-se menos 14.863 quilos e 2.151 quilos do que, respectivamente, em Agosto deste ano e Setembro do ano passado.

Por Países

Azeite ou mólhos

Os três principais países importadores, foram: Itália, 1.024.278 quilos (22,3 %); Alemanha, 985.145 quilos (21 %) e Bélgica, 633.417 quilos (13,6 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (979.118 quilos) e de outras espécies (2.284 quilos de antepasto); o Congo belga, de carapau (12.592 quilos); a Bélgica, de cavala (81.211 quilos); a Itália, de atum e similares (243.088 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova (169.148 quilos) e Cuba, de lulas e chocos (13.897 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 33.538 quilos.

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras Espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Matosinhos	1.924.225	-	5.961	6.148	16.947	7.019	1.960.300
Peniche	59.567	-	6.819	152	95	-	66.633
Lisboa	18.665	-	-	66.683	1.235	3.828	90.411
Setúbal	425.908	-	3.496	11.595	15.347	41.145	497.491
Lagos	374.944	-	10.152	-	6.192	95	391.383
Portimão	828.760	-	50.894	-	8.960	-	888.614
Olhão	1.085.095	-	34.495	1.511	39.723	3.699	1.164.523
V. R. de Santo António ...	198.807	-	12.546	-	25.423	-	226.776
Quilos	4.915.971	-	124.363	86.089	113.922	55.786	5.296.131
Caixas	269.182	-	6.158	4.697	11.353	2.861	294.551

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	40.717	-	-	-	1.106	40.717
Matosinhos	1.747.688	1.995	13.599	1.564	43.677	2.765	1.641	101.910	1.812.929
Lisboa	216.098	9.234	5.453	50.364	12.139	3.869	(a) 4.512	17.337	301.669
Setúbal	259.856	855	8.482	15.402	12.778	26.137	-	20.961	323.510
Lagos	127.590	-	-	-	8.446	-	-	9.702	136.036
Portimão	623.455	7.842	34.282	38	37.740	-	-	42.344	703.357
Olhão	843.877	2.755	32.083	64.965	108.466	380	285	64.420	1.052.811
V. R. de Santo António .	119.635	190	-	121.588	36.787	-	-	13.740	278.200
	3.938.199	22.871	93.899	294.638	260.033	33.151	6.438	271.520	4.649.229

(a) Antepasto

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of September

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves in oil or sauce during the month of September was 5,296,131 kilos (294,551 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 4,915,971 kilos, (269,182 cases); Mackerel, 124,363 kilos (6,158 cases); Tunny and the like, 86,098 kilos (4,697 cases); Filets of Anchovies, 113,922 kilos (11,353 cases), and other kinds, 55,786 kilos (2,861 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1,960,300 kilos, followed by Olhão with 1,164,523 kilos and lastly by Portimão with 888,614 kilos.

As regards kinds, Matosinhos was the first packer of Sardines (1,924,225 kilos); Portimão, of Mackerel (50,894 kilos); Lisbon, of Tunny and the like (66,683 kilos), Olhão, of Filets of Anchovies (39,723 kilos) and Setubal of other kinds (40,145 kilos).

This production was higher than the one in last August and the one in September of last year respectively by 1,505,152 kilos and 1,617,998 kilos.

Brine

The total production of preserves in brine in September was 923,882 kilos, distributed for the following kinds: Sardines, 191,278 kilos; Biqueirão, 717,000 kilos; Mackerel, 9,775 kilos; Tunny, 180 kilos, and other kinds, 5,649 kilos.

Matosinhos packed 65,928 kilos of Sardines, 236,862 kilos of Biqueirão, 180 kilos of Tunny and 5,649 kilos of other kinds; Lisbon, 8,697 kilos of Sardines and 4,398 kilos of Biqueirão; Setubal, 2,000

kilos of sardines and 14,618 kilos of Biqueirão; Lagos, 15,190 kilos of Sardines, 49,148 kilos of Biqueirão and 6,600 kilos of Mackerel; Portimão, 3,000 kilos of Sardines, 39,636 kilos of Biqueirão and 3,175 kilos of Mackerel; Olhão, 58,193 kilos of Sardines and 152,343 kilos of Biqueirão, and V. R. Santo Antonio, 38,270 kilos of Sardines and 219,995 kilos of Biqueirão.

This production exceeded the one in August by 452,734 kilos and the one in September of 1951 by 424,616 kilos.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce was 4,649,229 kilos (271,520 cases) amounting to 78,040,911\$11 distributed as follows: Sardines, 3,938,199 kilos (220,085 cases) amounting to 59,388,040\$92; Chinchards, 22,871 kilos (1,249 cases) amounting to 315,391\$09; Mackerel, 93,899 kilos (5,036 cases) amounting to 1,521,163\$80; Tunny and the like, 294,638 kilos (9,656 cases) amounting to 7,666,480\$76; Filets of Anchovies, 260,033 kilos (32,895 cases) amounting to 8,500,478\$77; Calamaries and Cuttlefish, 33,151 kilos (2,255 cases) amounting to 569,202\$67, and other kinds, 6,438 kilos (344 cases) amounting to 80,153\$10.

Matosinhos was the first exporting center with 1,812,929 kilos (101,910 cases) or 39 %; Olhão, the second one with 1,052,811 kilos (64,420 cases) or 22,6 % and Portimão, the third one with 703,357 kilos (42,344 cases) or 15 %.

There were exported 1,652,418 kilos and 2,905,334 kilos more than, respectively, in last August and in September of 1951.

Brine

The export of preserves in brine was 72,360 kilos, amounting to 490,507\$95, 55,843 of which were of Sardines, 6,507 kilos of Mackerel, 50 kilos of Chinchards and 9,275 kilos of other kinds.

This export was lower than the one in August by 17,115 kilos and the one in September of last year by 13,435 kilos.

Frozen

The export of Frozen was 43,536 kilos amounting to 556,956\$17, distributed as follows: Sardines, 13,834 kilos; Pulp, 20,612 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 2,872 kilos; Chinchard, 2,688 kilos; Little Whiting, 720 kilos; Whiting, 645 kilos; Salmonete, 571 kilos; Eels, 380 kilos; Biqueirão, 272 kilos; Sole, 255 kilos; Fanecas, 227 kilos; Percebes, 155 kilos; Mackerel, 130 kilos, and other kinds, 175 kilos.

There were exported 14,863 kilos and 2,151 kilos less than, respectively, in August of this year and September of the last one.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Italy, with 1,024,278 kilos (22,3 %); Germany, with 985,145 kilos (21 %) and Belgium, with 633,417 kilos (13,6 %).

As regards kinds, Germany was the greatest buyer of Sardines (979,118 kilos) and of other kinds (2,284 kilos of Antipasto); Belgian Congo, of Chinchards (12,592 kilos); Belgium, of Mackerel (81,211 kilos); Italy, of Tunny and the like (243,088 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (169,149 kilos), and Cuba, of Cuttlefish and Calamaries (13,897 kilos).

Brine

Italy was the main importing country with 33,538 kilos.

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

September Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</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>	Totals <i>Total</i>
África Equat. Fr. ...	2.717	-	-	-	95	-	-	2.812
África Ocid. Brit. ...	251.847	380	-	184	286	-	-	252.697
África Orient. Brit. ...	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Alemanha	979.118	-	-	1.729	2.014	-	102.284	985.145
Angola	25.993	950	95	225	312	1.889	2.047	31.511
Austrália	-	-	-	-	616	-	-	616
Áustria	18.201	-	-	-	-	-	-	18.204
Bélgica	537.684	-	81.211	10.473	4.049	-	-	633.417
Brasil	104.779	-	-	14.868	40.083	-	-	159.730
Canadá	17.610	-	-	-	11.434	-	417	29.461
Chipre	3.268	3.914	-	-	1.104	-	-	8.286
Col. Brit. A. C. e Sul	570	-	-	19	-	-	-	589
Congo Belga	39.565	12.592	-	1.410	437	210	-	54.214
Costa Rica	1.300	-	-	-	222	-	-	1.522
Cuba	31.038	-	-	1.998	19	13.897	-	46.952
Curaçau	760	-	-	-	380	-	-	1.140
Dinamarca	136.103	-	-	-	-	-	-	136.103
Egipto	13.472	2.622	1.330	-	376	-	-	17.800
Equador	427	-	-	-	-	-	-	427
Etiópia	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
E. U. da América	384.544	950	475	1.140	169.148	5.550	-	561.807
Filipinas	6.500	-	-	-	-	-	-	6.500
França	151.678	-	-	-	-	-	-	151.678
Grécia	1.311	-	-	-	459	-	55	1.825
Guiana Hol.	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Guiné	2.014	190	-	419	-	-	197	2.820
Guatemala	96	-	-	-	-	190	114	400
Holanda	46.375	-	-	-	-	-	-	46.375
Índia Holandesa	1.710	-	-	-	-	-	-	1.710
Índia Inglesa	8.192	-	-	-	-	-	-	8.192
Índia Portuguesa	3.933	-	76	120	83	-	-	4.212
Inglaterra	-	-	-	-	808	-	-	808
Itália	767.667	-	6.228	243.088	7.295	-	-	1.024.278
Japão	47.500	-	-	-	-	-	-	47.500
Jordânia	2.147	-	-	167	152	-	-	2.466
Libano	12.783	-	57	-	410	-	-	13.250
Macau	380	-	-	305	-	-	19	704
México	40.172	-	-	2.844	1.792	5.312	114	50.234
Moçambique	19.689	418	152	1.677	1.010	370	720	24.036
Noruega	38	-	-	-	-	-	-	38
Palestina	7.600	-	-	-	-	-	-	7.600
Panamá	475	-	-	-	238	-	-	713
Perú	3.560	-	-	-	190	93	-	3.843
Síria	4.750	-	950	-	270	-	-	5.970
Somália Francesa	570	-	-	-	-	-	-	570
S. Tomé e Príncipe	228	-	-	322	-	-	-	550
Sudão Ang. Egipto	605	-	-	171	-	56	-	832
Suécia	135.953	-	-	-	135	-	-	136.088
Suíça	97.408	-	3.325	-	7.968	-	-	108.701
Territ. E. U. A. Cent.	8.836	-	-	1.300	-	5.213	-	15.349
União Sul Africana	3.695	855	-	-	475	-	-	5.025
Venezuela	2.125	-	-	12.103	8.125	371	471	23.195
Forn. à Navegação	1.710	-	-	76	48	-	-	1.834
Quilos	3.958.199	22.871	93.899	294.638	260.033	33.151	6.438	4.649.229
Caixas	220.085	1.249	5.036	9.656	32.895	2.255	344	271.520
Valores	59.388.040\$02	315.391\$09	1.521.163\$80	7.666.480\$76	8.500.478\$77	569.202\$67	80.153\$10	78.040.911\$11
Valores								

(a) - Antepasto.

(b) - Sardinha c/ espinha (fancy) 58.125 quilos - s/ espinha (boneless) 70.379 quilos - s/ pele e s/ espinha (skinless and boneless) 319.362 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM SETEMBRO [AVERAGE FOB PRICES IN SEPTEMBER]; *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30^{cm}); sardinha em azeite, 292\$40; sardinha em óleo, 274\$55; cavala em azeite, 307\$80; (base 1/10) filetes de anchovas, 310\$55; (base quilo); atum em azeite, 26\$02; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 6\$54; cavala, 10\$14; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 12\$25; polvo, 12\$11; lulas e chocos, 11\$86.

Preparação das ovas ou «Rogue» do Bacalhau

Pelo Dr. JOSÉ FREIXO

Um dos sub-produtos mais importantes do bacalhau e entre nós não aproveitado, é sem dúvida o da preparação do «rogue».

Com este nome, designam-se as ovas ou ovários do bacalhau depois de salgado, de largo consumo em França e Espanha.

Com efeito, tanto a Islândia como a Noruega exportam para aqueles países grandes quantidades de «rogue» que constitui o melhor isco para a pesca da sardinha.

Os pescadores portugueses geralmente não as conservam, em parte por ignorarem o seu valor, mas principalmente porque na época em que pescam o bacalhau este peixe tem quase sempre os ovários pequenos por se tratar de fêmeas desovadas.

Da qualidade do «rogue» para os países em que é usado como isco na pesca da sardinha, depende muitas vezes o bom êxito da pesca.

Assim, os franceses importam em grandes quantidades da Noruega o «rogue de Bergen» que lhes oferece inteira confiança pela sua perfeita qualidade e sempre constante, e ainda em grande parte da Islândia.

A maior parte do bacalhau pescado na Noruega é tratado para efeitos de exportação, preparando-se o peixe sobre a forma de Klipfish (bacalhau salgado a seco), ou de «Torfisk», Stockfish (bacalhau seco sem ser salgado).

Tais preparações fazem-se principalmente na proximidade dos locais de pesca e os produtos secos são enviados para os grandes centros de exportação: Kristiansund, Aalesund e Bergen.

Porém, como dissemos, prepara também a Noruega grandes quantidades de «rogue» com vista à exportação.

Para uma boa preparação, só as ovas inteiras, sem rasgões, devem ser aproveitadas.

São duas as maneiras de preparação das ovas: em salmoura, para a preparação do «rogue» salgado em barris estanques; e salga a seco ou preparação do «rogue» preparado em barris perfurados.

Durante muito tempo, os franceses preferiram os «rogues» da salga a seco.

Porém, a preparação em salmoura oferece mais garantias porque se conserva melhor e assim a maior parte dos «rogues» noruegueses são actualmente preparados em salmoura.

Vejamos como se procede para a preparação num e noutro caso:

1.º — Preparação dos «rogues» em salmoura

Como dissemos, têm grande fama os «rogues» noruegueses e o facto tem a sua explicação.

Com efeito, a grande maioria dos «rogues» tratados na Noruega provêm especialmente da «Skreifiskeri», isto é, da pesca do bacalhau «skrei».

Ora, tal pesca, pratica-se naquele país de Fevereiro a Abril, principalmente nas paragens das ilhas Lofoten, na ocasião em que os grandes bacalhau «skrei» se reúnem para a desova.

Assim, nesta época, os ovários dos bacalhaus encontram-se muito cheios, carregados de ovos maduros, excelente condição para uma boa preparação do «rogue».

As primeiras operações são feitas a maior parte das vezes nos próprios barcos de pesca ou então em «ateliers» instalados nas costas e sob a direcção de operários especializados.

Por outro lado, como a descarga dos barcos se faz quase todos os dias, o peixe tratado é dum ótimo estado de frescura, nova condição para a obtenção dum bom produto.

Abertos os bacalhaus com cuidado e facas apropriadas, são as ovas arrancadas com a maior precaução por forma a evitar qualquer fermento e depois agrupadas segundo o seu estado de maturação.

Uma vez escolhidas, são as ovas colocadas em barris estanques dispostas por camadas separadas por sal.

A quantidade de sal a empregar varia com o estado de maturação das ovas.

Assim, os «rogues» maduros e consistentes, bem cheios, exigem aproximadamente trinta litros de sal por barril de 100 quilos de ovas.

Por sua vez, os «rogues» muito maduros, mais moles, necessitam de 35 litros de sal para se assegurar uma boa conservação.

A colocação dos «rogues» nos barris segundo camadas dispostas cuidadosamente, é fundamental para a sua conservação futura.

Há que evitar no início as fortes compressões a fim de não dilacerar as paredes dos ovários enquanto se enche o barril.

Depois de cheios, fecham-se os barris e só mais tarde são novamente observados.

Nesta inspecção, há que separar os «rogues» bem conservados, dos fortemente salgados ou com excesso de sal, e ainda dos que apresentam falta de sal, sendo estes últimos reconhecíveis pela sua viscosidade e cheiro característicos.

Feita a nova verificação, limpam-se os «rogues», lavam-se em água salgada e separam-se com o maior cuidado evitando-se a mistura de origens diferentes.

Depois da escolha, colocam-se as ovas em novos barris bem sólidos e estanques, segundo camadas, separadas por uma fina cama de sal fresco em que entram oito litros de sal por barril.

Passado tempo, antes de se fechar o recipiente são os «rogues» comprimidos fortemente por forma a aproveitar todos os espaços e expulsar o ar do barril.

Os grandes centros exportadores da Noruega são: Bergen, Aalesund,

Kristiansund e Bodø, fazendo-se as exportações especialmente em Abril (época mais importante) e em Maio ou Junho.

2.º — *Preparação de «rogues» com a salga a seco.*

A preparação das ovas em sal seco faz-se em baris furados em diversos pontos (na Noruega usam-se 5 ou 6 buracos no fundo de cada barril e uma dúzia nas aduelas).

Neste caso, os «rogues» depois de limpos, escolhidos e lavados, são colocados por camadas nos barris de forma a não tocarem uns nos outros.

Para tal, são separados por camadas de sal usando-se cerca de 35 litros (os nossos pescadores usam 30 litros) por barril de 100 quilos de ovas.

A salmoura formada pela humidade das ovas, escorre pelos buracos do fundo, sendo assim preparados em sal seco.

Depois de oito dias, (os portugueses usam 15 a 20 dias) desmancham-se as camadas feitas, tiram-se as ovas do barril e escolhe-se de novo, substituindo-se as que estejam reimosas ou rebentadas.

Torna-se a embarrilar nos mesmos barris com sal fresco, juntam-se 7 a 8 litros de sal e comprime-se fortemente os «rogues» antes de se fechar o recipiente.

Dissemos no princípio que o «rogué» é usado em alguns países como isco na pesca da sardinha. Nalguns casos, usam-se também os «rogues», embora em menor escala, na pesca do arenque.

Accesoriamente, empregam-se também as ovas na alimentação, frescas ou salgadas em conserva, fabricando-se igualmente o chamado «caviar de bacalhau», de sabor mais agradável para paladares meridionais do que o tradicional caviar russo.

Para seu consumo, os noruegueses preparam o caviar da seguinte maneira:

1.º — *Salga dos «rogues».*

Extraídas as ovas, são aproveitadas as não muito maduras e sem qualquer rasgão dispondo-se sobre a forma de camadas em barris separadas por camas de sal na quantidade de 16 partes para 100 de «rogues».

A salga dura cerca de 15 dias, data em que apresentam uma bela cor vermelho alaranjado.

Certos fabricantes empregam nes-

ta primeira operação uma mistura de sal com salpêtre e açúcar.

2.º — *Lavagem, secagem e fumagem.*

Passados 15 dias de salga, são os «rogues» retirados dos barris e lavados várias vezes em água doce. A seguir, suspendem-se em cordas estendidas ao ar livre, evitando-se porém a acção do sol forte. Esta operação de secagem dura cerca de 24 horas, findas as quais são os «rogues» sujeitos a uma fumagem a baixa temperatura durante dois ou três dias.

3.º — *Extracção dos ovos e colocação em caixas.*

Depois da fumagem dos ovários, procede-se à extracção dos ovos que serão colocados em pequenos barris estanques. Se a conservação o exige, junta-se sal e salpêtre.

Porém, a adição do salpêtre faz-se apenas no momento propício, logo após o início da fermentação, quando os ovos possuem já um ligeiro sabor ácido e um gosto semelhante ao do vinho.

Se os ovos se apresentam muito dessecados, adiciona-se então um pouco de azeite para humedecer o produto que está agora em condições de ser consumido.

O melhor caviar, exige porém a conservação de alguns meses em garrafas de vidro bem fechadas, ou em caixas metálicas, sendo esta a forma em que se apresenta no mercado.

Pedidos de representação

- S. S. Crouther Trading Co.
22, Shopono Street
Lagos, Nigéria
- Alfred Frank
43, Fish Street Hill
London E. C. 3
- Thiessen & C.º
Brooktorkai 16
Hamburg
- Henne & Unutzka
Chilehaus C
Hamburg
- A. S. Alashe Trading Co.
27, Offin Road
Lagos
- Albert Riedel
Lessingstrasse
Leipzig
- R. Bhageerutty & C.º
Royal Street, Curepipe Road
Mauritius

Nicoló Lanata
IMPORTADORES E AGENTES
Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA
FUNDADA EM 1889
Especialidades:
CONSERVAS DE PEIXE

Serrão de Faria & C.º
Import — Export
Rua Nova do Almado, 36-2.º - Telefone 2 1092
Telegramas DEFARIA — LISBOA
★
Ses vieilles marques:
LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

O INSTITUTO NACIONAL DA CONSERVA FRANCÊS

Em Julho último foi lançada a primeira pedra dos novos laboratórios deste Instituto, em Paris, cerimónia que teve foros de grande acontecimento pela colaboração que lhe deram com a sua presença os membros do Governo francês e muitos parlamentares.

Desde a sua criação, há mais de vinte anos, que os Organismos profissionais da Conserva francesa colocam à cabeça do seu programa de acção o aperfeiçoamento das técnicas de fabricação dos produtos conservados, tendo em vista a melhoria do seu valor alimentar e da sua qualidade.

Foi com este objectivo que se constituiu, primeiramente, uma Comissão científica de que faziam parte personalidades do mundo científico e técnicos, que empreendeu o estudo dum certo número de problemas. Depois, reconheceu-se indispensável, por um lado, instruir o pessoal e os quadros técnicos das fábricas de conservas, e, por outro lado, formar técnicos qualificados para esta indústria. Foi assim criada a *Escola Técnica da Conserva* que, por meio de cursos e trabalhos práticos, se esforça há cerca de quinze anos, por inculcar aos seus alunos os princípios fundamentais da conservação dos alimentos, assim como os métodos modernos de fabricação.

Os Organismos profissionais preocuparam-se em seguida em garantir o controle das fabricações de conservas, de forma a dar o máximo de garantia aos consumidores; mas, todas estas realizações pareciam ainda insuficientes à profissão cujo desejo era possuir um Organismo técnico completo e dotado de meios de trabalho importantes. Após alguns anos de esforços neste sentido, este projecto pôde ser realizado em 1949,

com a criação do *Instituto Nacional da Conserva (I. N. A. C.)* que tem por fim:

— Efectuar ou suscitar todos os ensaios ou investigações de ordem científica ou técnica susceptíveis de melhorar a qualidade ou as condições de fabricação dos produtos alimentares conservados, assim como a produção e a qualidade das matérias primas utilizadas.

— Compilar e difundir a documentação técnica que diz respeito aos produtos alimentares conservados e o material servindo à sua fabricação.

— Fornecer aos industriais as informações e os conselhos técnicos que possam ser-lhes úteis para a condução dos seus fabricos.

— Efectuar todos os controles necessários para a verificação da salubridade e da qualidade, assim como das condições de fabricação dos produtos alimentares conservados.

— Efectuar para os industriais todos os exames e análises úteis à fiscalização e à melhoria das suas fabricações.

Para poder desempenhar estas diferentes funções, o Instituto Nacional de Conserva compreende portanto:

— *Um Serviço de Investigações* que procede — eventualmente em colaboração com especialistas dos vários sectores — às investigações e aos ensaios que apresentam um interesse geral para o conjunto da indústria ou, pelo menos, para um dos ramos desta;

— *Um Serviço de Documentação*, em cuja biblioteca são reunidos à medida da sua aparição, as principais obras técnicas, a maior parte das revistas e publicações técnicas

diversas que se publicam no mundo inteiro, assim como os catálogos de material francês e estrangeiro

— *Um Serviço de Verificação* das fabricações que dispõe de fiscais encarregados de visitar as fábricas no período de fabricação para vigiar a qualidade das matérias primas empregadas, a higiene das instalações e das fabricações assim como a qualidade dos produtos fabricados. Estes fiscais têm igualmente um papel educativo e constituem os conselheiros dos industriais. Durante a sua visita, tiram amostras das diferentes fabricações que são enviadas aos I. N. A. C. para exame mais completo que comporta principalmente: o controle da esterilização, a análise química, o controle da conformidade às normas quantitativas e qualitativas, assim como exame dos caracteres organoléticos e da qualidade.

Este Serviço está, além disso, habilitado pelo Ministério da Agricultura para o exame de todas as conservas e semi-conservas destinadas à exportação, e é sobre as conclusões dos laboratórios do I. N. A. C. que são entregues ou recusados os certificados de qualidade que devem acompanhar, obrigatoriamente, todas as conservas que saem da França.

É também este serviço que efectua para os industriais, todos os trabalhos de análise química ou os exames bacteriológicos de que possam ter necessidade.

Para desempenhar estas diferentes missões, o I. N. A. C. dispõe de um pessoal especializado e de edificio que compreende: escritórios, biblioteca, sala de reproduções fotográficas, sala de cursos, laboratórios de química e de bacteriologia, pequena fábrica experimental, etc., mas para permitir o desenvolvimento dos Serviços e dar-lhes o máximo de eficácia, são necessários mais laboratórios. Eis a razão por que foi decidida a construção de vastos laboratórios modernos com os quais se intensificará a acção empreendida no benefício da Indústria da Conserva e dos consumidores.



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 Dt.^o

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

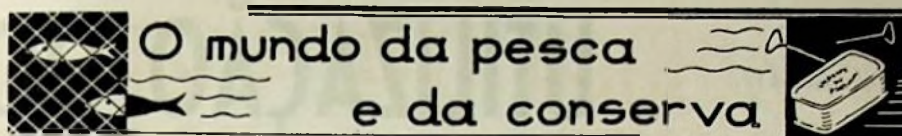
Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 22553



O progresso da indústria de conservas de atum nos E. U. A.

A indústria de conservas de atum na América do Norte desenvolveu-se neste país há cerca de 40 anos e o seu único mercado até agora tem sido o nacional. Teve a sua origem na Califórnia do Sul onde ainda hoje se produzem 90% de todo o atum fabricado nos E. U. A. Nos últimos anos as fábricas localizadas na área do *Colúmbia River*, no Noroeste do Pacífico, têm feito progressos substanciais nos seus esforços para utilizar uma das espécies mais populares de atum que aparecem no mar, próximo das suas fábricas. Mais recentemente ainda algumas fábricas de conservas da Costa Oriental têm diligenciado desenvolver a indústria do atum, utilizando o que se pesca no Atlântico.

Este programa vai progredindo lentamente mas com persistência. A aceitação pelo consumidor norte-americano da conserva de atum, tem sido verdadeiramente notável, o que tem permitido dobrar a produção de oito em oito anos. Os industriais mais optimistas prevêm que o mercado dentro de 10 anos absorverá 20 milhões de caixas de atum, quando há cerca de 10 anos só consumia 4 milhões de caixas e hoje consome cerca de 10 milhões.

A indústria de conservas de peixe na Argélia

Apesar da situação privilegiada que goza, podendo exportar livremente, sem pagamento de direitos, para a França que lhe absorve 85% da sua produção, a indústria de conservas de sardinha argelina lamenta-se das dificuldades que atravessa pela impossibilidade de baixar os seus preços de venda à roda de 8% como lhe é imposto pelas actuais condições do mercado comercial.

Verifica que só uma baixa de 50% no preço do peixe lhe permitiria reduzir o custo de produção numa margem de 10 a 11 por cento que necessita para atingir o nível exigido pelos compradores das conservas. Este desideratum, porém, só poderia ser atingido se a pesca pudesse ser feita pelo sistema de cerco, o que é proibido. Contudo, o preço médio da sardinha que no ano passado e nos primeiros seis meses deste ano foi de 40 a 45 francos o quilo, baixou ultimamente para cerca de 30 francos, em virtude destas dificuldades na exportação das conservas e conseqüentemente da diminuição da sua produção.

A indústria das conservas de peixe na Argélia tem-se desenvolvido bastante nos últimos anos. Em 1939 possuía 21 fábricas (6 em Alger, 8 em Oran e 7 em Constantine) mas este número subiu em 1952 para 46 (24 em Argel, 15 em Oran e 7 em Constantine). A produção de conservas que era de 80.000 caixas em 1946 trepava para 370.000 caixas em 1951, dirigida na sua quase totalidade para a França que assim vai dispensando, cada vez mais, a importação similar estrangeira.

A indústria de conservas de peixe norteamericana

Perguntado por um redactor da «Indústrias Pesqueiras» qual era a situação actual da indústria conserveira de peixe nos E. U. A., o sr. Robert O. Smith, funcionário superior da Fish and Wildlife Service, organismo oficial daquele país, responde:

— Calculo que chegou ao máximo do seu desenvolvimento. O mercado de produtos enlatados diminuiu desde que em cada casa, ou pouco

menos, a dona dispõe de um frigorífico. A generalização destes aparelhos fez aumentar o consumo do peixe congelado, em virtude de facilidade de adquirir e armazenar os filetes, sem os incómodos de limpar, escamar, tirar espinhas ou abrir latas, sem perder o sabor e mais qualidades de peixe fresco. Esta evolução do consumo, obrigou a transformar muitas fábricas de conservas enlatadas em congeladoras, tendência que também justifica o emprego crescente de barcos-fábricas.

Clara de ovo química extraída do peixe

Depois de vários anos de investigações os químicos noruegueses afirmam que descobriram um meio satisfatório de fabricar a clara de ovo ou albumina com os detritos do peixe. Antes da guerra, os alemães fabricavam um produto semelhante mas que se não podia equiparar à clara de ovo porque mantinha o gosto e o cheiro a peixe.

As duas firmas norueguesas que se dedicam a esta nova indústria, têm uma produção de 270 quilos de clara de ovo seca por dia, equivalente à de 100.000 galinhas.

A produção de 1 quilo de clara de ovo seca exige 10 a 12 quilos de detritos de peixe, sobretudo de bacalhau. O tratamento é inteiramente químico. Entre o momento em que o peixe entra num «pipe-line», dum lado da fábrica, e aquele em que sai sob a forma de pó branco seco, nenhuma mão lhe toca. Sob certos aspectos, esta clara de ovo é considerada melhor do que a verdadeira. Contém 80 a 90% de proteínas puras e pode ser utilizada na pasteleria, cremes gelados, pudins, queijos, maionese, produtos farmacêuticos, etc. Pode também entrar na fabricação de pinturas e vernizes, de têxteis, de papel, de sabões e cosméticos, mas para estes usos industriais bastará uma refinação menos prolongada, o que permitirá um preço de custo mais baixo.

V

CONSERVAÇÃO DOS «STOCKS» DE AZEITE

O conserveiro pode ter vantagem, segundo as flutuações dos preços dos azeites, da sua qualidade variável de um ano para o outro, em constituir «stocks» de reserva para as necessidades ulteriores da sua indústria. Fa-lo-ia de boa vontade se não temesse as alterações a que estão muitas vezes sujeitos os azeites armazenados e que lhes fazem perder rapidamente a sua finura, a sua delicadeza de gosto e lhes comunicam frequentemente um sabor forte e desagradável.

Estas alterações podem ser evitadas e as investigações feitas recentemente permitiram descobrir as suas causas, sendo as mais graves a acidificação e o ranço, e de encontrar os meios de as anular.

Se bem que o ranço e a acidificação não sejam sinónimos, existe um estreito parentesco entre estes dois defeitos que podem afectar simultaneamente o mesmo azeite, porque, quando este se acidifica, em nove vezes em dez, rança, se bem que, porém, o ranço não seja o corolário forçado da acidez.

Na sua obra sobre a «Huilerie Moderne», J. Chapelle e J. Ruby dizem a este respeito: «Estes dois fenómenos gozam duma certa independência «vis-à-vis» um do outro. A acidez provém simplesmente da decomposição dos gliceridos. A rancidez é a consequência de modificações mais profundas de que resulta a formação de ácidos voláteis a que se atribuem o cheiro e o gosto bem conhecidos das matérias rançosas».

Durante muito tempo julgou-se que estas duas alterações eram devidas a uma mesma causa: a acção do oxigénio do ar favorecida pela luz e pelo calor.

Mas Duclaux, estudando as modificações que sofre, com o tempo, a manteiga, provou que podiam ser atribuídas não somente a fenómenos químicos mas também a fermentos organizados. Por analogia perguntou-se depois se esta causa biológica não existia de algum modo na decomposição dos gliceridos do azeite, se bem que este substratum pudesse parecer, à primeira vista, pouco favorável à vitalidade dos organismos microbianos.

Os microorganismos do azeite — Foi Van Tieghem o primeiro que descreveu no «Bulletin de la Société Botanique de France» diversos organismos inferiores capazes de se desenvolverem e prosperar no azeite. Estabeleceu ele que os esporos duma Mucédinea, bolor verde azulado, o *Penicillium Glaucum*, podiam passar ao estado de vida activa ao contacto com a água, desde que se introduzisse no azeite um corpo poroso molhado e que o cogumelo encontrasse em seguida todos os princípios necessários ao seu desenvolvimento e mesmo à sua frutificação no interior do líquido, pois que nos líquidos aquosos só o consegue à superfície das culturas.

Duclaux, no seu tratado de Microbiologia (Tomo IV), demonstrou igualmente como o *Penicillium* pode viver no azeite imperfeitamente purificado, porque ele

UTILIZAÇÃO DOS

NA INDÚSTRIA

Por JEAN

PROFESSOR AGREGADO DA UNIVERSIDADE, DIRECTOR DO

encontra aí matérias azotadas, matérias minerais, ar e, finalmente, hidratos de carbono que pode receber dos gliceridos.

Foram ainda observados nos azeites outros organismos microscópicos. Van Tieghem assinalou a presença no óleo de girasol do *Saccharomyces Olei* que torna o líquido turvo, leitoso e muito ácido. Villon descreveu o *Oleum microclodus* desenvolvendo-se no óleo de linho, Bertainchaud verificou que a levedura de cerveja prolifera no azeite de oliveira e Loir e Mohline reconheceram a presença de bactérias neste mesmo azeite.

Diversos organismos inferiores podem, portanto, viver no azeite desintegrando as matérias gordas. Hoje, admite-se que a acidificação do azeite é devida principalmente a micro-organismos e em parte ao *Penicillium Glaucum*.

Origem da acidez — Na fabricação dos azeites, as sementes e os frutos são triturados sob as mós e durante esta operação são ligeiramente regados com água. Pelo que diz respeito ao azeite de oliveira, a água de vegetação (marginé) encontra-se arrastada em pequeninas gotas durante a espremedura. O azeite sobrenada por fim e é decantado. Mas o trabalho nem sempre é feito com os cuidados desejáveis. Ora, o *Penicillium Glaucum*, presente nas azeitonas, começa no próprio fruto a desorganização da molécula de azeite, logo que os frutos em monte maceram e criam mofo e que a sua conservação está mal defendida. Os esporos que o cogumelo dá serão assim arrastados pela pressão com o azeite e a água de vegetação e a actividade do *Penicillium* não afrouxará mais, o cogumelo seco dá igualmente um fermento solúvel (diastase conhecida sob o nome de Lipasse) que separa a molécula do corpo gordo nos seus dois princípios: a glicerina de que se apropria e o ácido gordo que liberta. A percentagem de ácido gordo livre aumenta, portanto, no azeite e desta maneira a sua acidez vai crescendo.

Um azeite de oliveira pode, desta forma, ser ácido desde a saída do lagar e a sua acidez aumentará tanto mais rapidamente quanto a acidez inicial for forte, tornando-o francamente detestável ao fim dum período de tempo restrito.

CORPOS GORDOS

DA CONSERVA

LE GALL

OFFICE SCIENTIFIQUE ET TECHNIQUE DES PÊCHES MARITIMES

É portanto conveniente, para evitar uma forte acidez no começo, não conservar as azeitonas em monte durante mais de 4 a 5 dias, tempo durante o qual elas suam um pouco, o que facilita a sua trituração. Com maior razão ainda, não se deve nunca deixá-las fermentar nem, sobretudo, criar bolor, e só trabalhar os frutos sãos.

Origem do ranço — O ranço é sobretudo de origem química. O azeite, pelos seus ácidos gordos não saturados fixa o oxigénio do ar com formação de oxácidos. Estes últimos decompõem-se em seguida parcialmente de que resulta o acréscimo da percentagem *de ácidos voláteis* e o aumento embora fraco da acidez total. São estes ácidos voláteis que comunicam o sabor picante, característico dos azeites rançosos, e o grau de rancidez destes pode ser medido segundo o seu teor em ácidos voláteis.

Esta oxidação é favorecida pela acção dos raios solares e, a um grau menor, pelo calor. Mas a acção do ar é preponderante, porque os azeites mantidos muito tempo ao sol apresentam só uma alteração muito ligeira quando em contacto com pequenas quantidades de ar, ao passo que os azeites mantidos na obscuridade, mas largamente arejados, tornam-se facilmente rançosos.

Segundo Los Mercados, o ranço do azeite pode também provir da natureza do solo que age sobre o fruto e por consequência sobre o azeite que se torna susceptível de alteração.

A mistura do azeite extraído da polpa e do caroço na fabricação dos azeites de oliveira pode também provocar o ranço. Enfim, o gosto a ranço do azeite pode ter uma origem accidental. Os sacos empregados na espremedura não são sempre bem lavados em lixívia quente, enxaguados e secos. O azeite de que estão empregnados rança rapidamente e comunica em seguida o seu gosto ao líquido.

A acção simultânea do oxigénio e da luz tem ainda um outro defeito, o de provocar facilmente a descoloração do azeite.

Em conclusão, para evitar o contracto prolongado do azeite com o oxigénio do ar que provoca o ranço, é conveniente conduzir rapidamente todas as manipulações sob as mãos e a prensa.

Os recipientes de Conservação — Em primeiro lugar, estes recipientes devem estar muito limpos. Para isso, é necessário limpá-los com água muito quente contendo em dissolução cristais de carbonato de soda, para arrastar qualquer residuo de azeite alterado e rançoso. São em seguida enxaguados abundantemente com água limpa e bem escorridos. A ferrugem comunica ao azeite um sabor adstringente, pelo que haverá também que ter cuidado em que ela não exista nos recipientes.

Os recipientes empregados serão mais altos que largos, adelgaçados para a base onde se acumulam as impurezas e com pequena abertura para diminuir o contacto do ar e do azeite. Estes recipientes podem ser em faiança, loiça de barro especialmente envernizada (verniz que não contenha óxido de chumbo) etc.

Os potes de terra cota, envernizados no interior, com o gargalo bastante estreito (potes de Bioa) estão muito vulgarizados no sul da França e na Itália. Foi demonstrado experimentalmente que é nestes potes que o azeite se comporta melhor. Um tipo de recipiente bastante comum é a caixa de madeira de castanheiro forrada no interior de folha.

Tratando-se de grandes quantidades, o azeite é conservado em tanques de alvenaria ou em cimento armado, revestidos interiormente de placas de vidro ou de azulijo.

A madeira, cômoda para os transportes a grande distância, não convém para a conservação porque se impregna de matéria gorda e contraí com o tempo um gosto pronunciado de ranço.

Os recipientes de vidro são superiores aos de folha quando o azeite tem que ficar um certo tempo em depósito. O vidro amarelo ou vermelho neutraliza os raios do sol, mas encobre a limpidez e a cor do azeite, passando igualmente o vidro colorido por ser de difícil limpeza.

Os recipientes de folha de pequeno volume não convêm para um local demasiado sujeito às variações de temperatura, sendo para este caso preferível os potes. Mas, num local mantido à temperatura regular, os recipientes de folha tornam-se mais vantajosos, porque são mais cômodos para manipular e de limpeza mais fácil.

Pôr-se-ão sistematicamente de parte os recipientes de zinco, de cobre ou de chumbo que formam com os ácidos gordos do azeite sais tóxicos solúveis em parte. Evitar-se-ão, igualmente, os recipientes de alumínio, de ferro ou de bronze níquelado e as torneiras feitas com estes metais ou suas ligas, mas é preconizada uma liga de estanho 88 % e de níquel 12 % para estas torneiras.

O contacto do oxigénio do ar com o azeite será impedido deitando nos recipientes (não muito grandes) uma camada de álcool com cerca de 5 cm. de espessura.

O local de conservação — O local de conservação do azeite deverá ser limpo, são e só receber uma luz

(Continua na pág. 31)

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}
LISBOA · PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**



**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



H. ORMAI

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

CA2.

AS VITAMINAS E O PEIXE

pelo Dr. Ferreira de Mira

Há já bastantes anos que os progressos no estudo da alimentação demonstraram ser indispensável incluir nesta, sob pena de perda de saúde e até da vida, não só substâncias cuja decomposição fornece ao organismo a energia de que ele carece e as matérias necessárias para reconstituir os tecidos, mas também outras, em quantidades mínimas, destinadas a tomar parte na série de reacções que constituem a vida. Estas últimas podem classificar-se em dois grandes grupos: as minerais e as orgânicas. Ao conjunto das orgânicas deu-se o nome de vitaminas; e ou fosse pela feliz escolha do nome, ou pela real importância delas, tornou-se popular o conhecimento da sua necessidade na alimentação. Há pessoas que ao servirem-se de saladas ou de frutas murmuram que estão absorvendo vitaminas, como se estas fossem principalmente pertença dos alimentos vegetais.

Há já algumas dezenas de anos que se fala em vitaminas. Do seu estudo pode concluir-se, no estado actual da ciência, que, para a espécie humana, existem cerca de doze. Mas não é a mesma a importância de todas elas na prática da alimentação. Algumas são tão comuns nos nossos alimentos correntes, que podemos desviar delas a nossa atenção. Não é o mesmo com outras. A carência de vitaminas do grupo B foi primeiramente estudada em galinhas; e a doença humana atribuída à sua falta, o *béri-béri*, não é em geral, observada na Europa. Pelo contrário o raquitismo, proveniente de carências da vitamina A, é europeu, e a própria vitamina já há longos anos era empregada como tratamento, sem ainda se saber que ela existia, sob a forma de óleo de fígado de bacalhau.

Temos que distinguir entre vita-

minas solúveis na água e outras insolúveis na água e solúveis nas gorduras. Destas últimas apontam-se 4 que muitas vezes se designam por letras para simplificação. São: A, D, E e K. A sua importância na alimentação é sobretudo evidente para as designadas pelas duas primeiras. A vitamina A é um éster de ácidos gordos que se encontra no óleo de fígado dos peixes, nas vísceras e na carne dos mesmos, no fígado dos animais ruminantes e ainda no leite, manteiga e gema de ovo. Um outro composto de composição aproximada, designado por A₂, existe no fígado dos peixes de água doce. Além disso o próprio organismo humano pode transformar em vitamina A um pigmento, o casoteno, que se encontra também no leite, em certas vísceras de animais terrestres e em vários vegetais: pimentos, abóboras, damascos, laranjas, tomates, cenouras, espinafres, couves, alfaces, agriões. A vitamina A é necessária para o crescimento normal, e a sua falta revela-se ainda por perturbações sérias da saúde, particularmente no que respeita aos órgãos da visão. Compreende-se que essas perturbações apareçam em pessoas que absorvam quantidades suficientes de casoteno mas que tenham dificuldade em transformá-lo em vitamina; e por isso é preferível recebê-la já formada, sendo nos peixes marítimos e principalmente no óleo do seu fígado, que ela existe em maior concentração.

A vitamina D é também denominada anti-raquítica por ser o raquitismo a mais corrente manifestação da sua carência. Encontra-se sobretudo no óleo de fígado e vísceras especialmente de peixes do mar. Mais rico do que o de bacalhau nessa vitamina, é, por exemplo, o óleo de fígado do atum. Existe nesses óleos sob a fórmula química denomi-

nada D₃, a que se juntam vestígios da D₂. Esta última aparece em certos cogumelos e no cacau. Evidentemente para a vitamina D, como para a vitamina A, pode cada um fazer a sua provisão recorrendo às farmácias, e de certo o fará nos casos em que a carência se revela por sintomas patológicos. Mas como preventivo, na sua prática quotidiana, fará bem se incluir o peixe, especialmente o marítimo, na sua alimentação.

A referência principal que fazemos às vitaminas solúveis nas gorduras não quer dizer que a alimentação com peixe não nos forneça também vitaminas solúveis na água. Assim, no que respeita à vitamina B₂ ou lactoflavina: Ela encontra-se nos grãos de cereais nas doses de 0,1 a 0,8 miligramas para 100 gramas. É nos cereais que se fizeram os primeiros trabalhos relativos ao grupo das vitaminas B. Pois bem: a lactoflavina existe nas doses de 0,3 a 0,6 miligramas para 100 gramas na sardinha, na cavala e no arenque. Na verdade, todas as doze vitaminas a que fizemos referência existem no peixe; mas a sua extrema riqueza em comparação com a de outros alimentos, está nas vitaminas D e A.

É sabido que as vitaminas são em parte decompostas por acção do calor prolongado e de outras manobras de cozinha. Assim conviria saber se algumas se encontravam nas conservas de peixe, ou se estas constituíam alimentos saborosos sim, de valor energético e proteico, mas inteiramente desvitaminados. Podemos declarar o que nos consta a esse respeito, relativamente às conservas de sardinha que são, para o caso, em vista do seu grande consumo, as mais importantes. Foram encontradas nessas conservas as vitaminas seguintes: A, D, E, B₁, B₂, nicotilamida, ácido pantoténico, B₆, C. Para a conta de doze, a que nos referimos, faltam apenas: K, ácido fólico e bistina. São três princípios de que o nosso organismo se abasteva facilmente por outros meios.

complementos introduzidos até 3 de Dezembro de 1948.

As conservas propriamente ditas em recipientes herméticos não são submetidas à inspecção no lugar para onde se destinam, como sucede com o peixe fresco, mas são verificadas pelas autoridades sanitárias locais.

As conservas devem levar sobre os recipientes, de maneira durável e em caracteres legíveis e indelévels, as indicações seguintes:

a) Nome da firma que preparou as conservas e do país ou da localidade em que se efectuou a fabricação;

b) A designação exacta do conteúdo;

c) A menção «conservação limitada» ou a semi-conserva», se não se trata de conservas propriamente ditas.

Se as conservas de peixe são fabricadas com azeite comestível, a espécie deste deve corresponder à menção que figura sobre a embalagem.

Os direitos alfandegários aplicados às conservas de peixe, são os seguintes:

N.º da tarifa	Taxa fr. por q. m.	Taxa adicional %
38	2	15
39 a	10	15
39 b	20	15

Organização do mercado e venda

Na Suíça, os consumidores compram o peixe fresco de produção nacional junto dos comerciantes de comestíveis que se aprovisionam directamente junto dos pescadores sem passarem pelos intermediários.

No que diz respeito ao peixe importado, as conservas de peixe que podem, pela sua natureza, ser distribuídas pelo comércio de alimentação propriamente dito e que são, efectivamente, vendidas nos armazéns de mercearia, são fornecidas aos retalhistas por intermédio dos grossistas e importadores de géneros alimentícios e por certas sociedades de compra, cooperativas, etc.,

de que damos a seguir a indicação das mais importantes:

— Union Schweiz. Einkaufs-Gesellschaft (USEGO), *Oltten*.

— Schweiz. Handelsgesellschaft SH G), *Oerlikon*.

— Einkaufs-und Rabattvereinigung (LIGA), *Falkensteinerstr. 40, Bâle*.

— Kolonial Einkaufs-Gesellschaft (EG) *Burgdorf, Berthoud*.

— Union Suisse des Négociants de Gros en Dourées Coloniales (COLGRO), *Laupenstr. 10 Berne*.

— Union Suisse des Cooperatives de Consommation (USC), *Thiersteinallee 14, Bâle*.

— Coopérative MIGROS, *Limmatstr. 152, Zurich*.

Quanto ao peixe fresco, a estrutura da distribuição desta mercadoria na Suíça é muito complexa, aprovisionando-se os retalhistas ou nos grossistas importadores ou junto dos grupos de que são membros.

Os grupos de importação, são:

— A CASIC ou a Cooperativa de compras da Sociedade suíça dos importadores e comerciantes de comestíveis de Bâle, *Marktgasse 5*.

— A COPO, Sociedade Cooperativa de compras de peixe, aves e caça, em *Carouge-Genève, Route de Drize 18*.

Propaganda

Como o consumo, se bem que fraco, como já dissemos, ultrapassa as possibilidades da pesca e da piscicultura locais, a produção nacional e a importação são, neste momento, não concorrentes, mas complementares. As maiores importações fazem-se, com efeito, nos meses de Novembro a Maio durante os quais a produção suíça é quase nula e inversamente as importações são reduzidas a um terço de Junho a Outubro.

Por outro lado, o consumo é demasiado fraco para que o mercado possa absorver os aumentos súbitos da produção, o que tem como efeito provocar uma baixa de preços em ocasiões de abundância e uma insta-

bilidade económica de que sofrem os pescadores profissionais suíços. É esta a razão por que se criou em Dezembro de 1950 o *Comité National de Propagande pour la Consommation du Poisson*, com o fim de suscitar um acréscimo de pedidos e de proteger desta forma os pescadores profissionais. Como o aumento do consumo deve fazer-se tanto sobre a importação como sobre a produção nacional, o Comité entende agrupar não só os produtores e os consumidores (hoteis, restaurantes, etc.) suíços como também os importadores.

O Comité nacional para o consumo do peixe é de opinião que em vez de proteger o pescador por meios artificiais (limitação da importação, subvenções, controle de preços), a produção suíça deveria defender-se ela mesma:

a) Integrandos o seu esforço publicitário e a sua produção no conjunto do mercado suíço do peixe de mar e de água doce;

b) Suscitando pela publicidade o aumento do consumo do peixe na Suíça.


Tendo em conta o «standard» de vida na Suíça, calcula o Comité que este consumo poderia duplicar por meio de uma boa acção publicitária em profundidade, subdividida em duas grandes correntes:

a) Publicidade tendendo ao ensino e à educação da população;

b) Publicidade suficientemente frequente e ampla para provocar um aumento de pedidos no mercado.

O Comité Nacional deverá, portanto, dedicar-se a conhecer as diversas zonas de consumo (não consumo, consumo fraco, consumo normal) e trabalhá-las por meio de uma publicidade adequada. É claro que os importadores deverão participar nesta acção.

O que precede reterá, certamente, a atenção dos exportadores estrangeiros e permitir-lhes-á conhecer, por um lado, a utilidade do Comité e da sua acção no plano suíço e, por outro lado, as vantagens que, indirectamente, este lhes proporciona.



RESUMOS ANALITICOS DA INDUSTRIA DE CONSERVAS PELA F.A.O.



A iluminação das fábricas de produtos alimentares — Lighting the Food Plant. *Food Engineering* (330 W. 42 nd St., New-York) Vol. 23, n.º 8, pág. 105, Agosto 1951, 8 pág. il.

A Illuminating Engineering Society (E. U.), procedeu a um estudo das aplicações industriais da iluminação comportando exames minuciosos das condições desta e das necessidades em vários sectores da indústria alimentar. No relatório «A iluminação das fábricas de conservas» as duas conclusões gerais resultantes dos estudos preliminares, são: 1) é necessário, duma forma geral, melhorar a iluminação de conjunto dos lugares de trabalho nas fábricas de conservas, e 2) as operações de fabricação necessitam duma quantidade e duma variedade importante de luz suplementar para iluminar convenientemente os trabalhos importantes como a selecção, a classificação, a preparação e o fabrico de produtos alimentares. Uma visão facilitada conserva a energia física do operário e ajuda a manter a um nível mais elevado o seu rendimento durante todo o dia de trabalho.

Os lugares em que as sujidades se acumulam são eliminados pela ausência de cantos sombrios e de sombras espessas. Melhor iluminação não significa uma lâmpada eléctrica mais potente, mas uma luz mais adequada, dirigida para onde é conveniente com uma melhor difusão, menos reflexos e com menos contrastes entre o brilho no campo visual e a obscuridade relativa da superfície em volta.

O técnico em iluminação examina e classifica cada trabalho visual e as suas necessidades para obter uma visão óptima a fim de aumentar a produção e reduzir o custo. Ele procura os meios de tornar a iluminação mais confortável para reduzir a fadiga e o esforço visual.

A determinação da quantidade de luz depende em primeiro lugar do género de trabalho. A dimensão dos pormenores e a necessidade da precisão, assim como a cor e o coeficiente de reflexão, devem ser considerados. A quantidade de luz teóricamente conveniente pode muitas vezes ser contrabalçada por uma limitação económica e mecânica. Um quadro dá os níveis correntes de iluminação recomendados para a indústria alimentar.

Deve ser previsto um sistema de iluminação geral para uma distribuição uniforme sobre toda a área de trabalho, permitindo mudar a disposição do equipamento de produção sem alterar o mesmo sistema. Muitas vezes as operações de fabrico exigem uma iluminação

suplementar a juntar ao sistema de iluminação geral. A escolha do lugar para este equipamento suplementar é muito importante. O reflexo pode ser definido como demasiado brilho no campo visual. As lâmpadas sem quebra-luz são usualmente fontes de reflexo e podem reduzir a visibilidade até 50 %. Todos os operários devem ser protegidos por quebra-luzes contra qualquer reflexo directo. As janelas devem ser munidas de estores, ou então os operários devem ser colocados de tal maneira que as janelas se não encontrem no seu campo de visão normal. As sombras suaves são necessárias para acentuar o relevo e a forma dos objectos. Uma difusão adequada pode ser obtida com os reflectores directos industriais tendo uma grande distribuição e cujo espaço e a altura de suspensão são conformes às recomendações do industrial. As paredes e as máquinas de cor clara melhorarão também a difusão e suavizarão as sombras. Para a iluminação suplementar, são recomendados os aparelhos fluorescentes para evitar calor radiante que é muito incómodo. As vantagens das lâmpadas incandescentes e das lâmpadas fluorescentes devem ser bem compreendidas e tomadas em consideração na escolha dum sistema de iluminação. A lâmpada de incandescência é fornecida numa grande variedade de tamanhos, o custo do equipamento inicial e das lâmpadas é reduzido e é suficiente a forma mais simples de circuito eléctrico. Quando o filamento da lâmpada está submetido a choque ou a vibrações anormais, devem ser instaladas armações que eliminem os choques ou utilizadas lâmpadas especiais à prova das vibrações. As lâmpadas de incandescência convêm melhor para a iluminação geral no armazém, lavabos, corredores e escadas e outros lugares onde são suficientes níveis de iluminação relativamente baixos. As lâmpadas de fluorescência têm um rendimento elevado, um brilho fraco, uma longa duração, um mínimo de calor irradiado e apresentam uma variedade de cores, sem um consumo excessivo de corrente. A lâmpada fluorescente branca convêm à detecção das diferenças de cores.

Resumo por Jacques Chaux

Experiências interessantes com arenques do Fladen — (Interessante forsog 1950 med Fladen-sild). Dansk Fiskeritidende (Studiestraed 3, 2. Copenhagen K. Danemark). Vol. 68, N.º 35 pág. 366, 1 Setembro 1951) 2 p. em dinamarquês.

O laboratório tecnológico do Ministério dinamar-

quês das Pescas fez experiências para determinar se os arenques necessitam ser salgados ou tratados com especiarias imediatamente após a captura ou se os peixes podem ser armazenados em gelo durante algum tempo.

O arenque salgado foi preparado quer inteiro quer *nobbed* (a palavra *nobbing* significa que as barbatanas peitorais e a carne que as envolve são tiradas com umas tesouras especiais de fabricação norueguesa). Foram utilizados barris de 115 l. de capacidade, colocando-se em cada um 100 quilos de arenques e 28 quilos de sal. Os arenques e o sal foram misturados sobre uma bandeja especial antes de serem metidos nos barris e estes foram cheios de salmoura sautrada e fechados no dia seguinte à salga. Os barris foram armazenados 8 meses ao ar livre, ao abrigo do sol.

Os resultados foram os seguintes: os arenques salgados provenientes de *arenques acabados de capturar*, inteiros ou *nobbed*, conservaram-se durante 8 meses; proveniente de *arenque no gelo durante 2 dias*, os arenques *nobbed* conservaram-se 8 meses, os arenques inteiros 5 meses; proveniente de *arenque no gelo durante 4 dias*, quer inteiro ou *nobbed*, os arenques mostraram uma coloração amarela sob a pele depois de 3 meses, indicando um começo de ranço, mas o produto era ainda utilizável se bem que não fosse de primeira qualidade; proveniente de *arenque no gelo durante 5 dias*, o produto estava tão inferior depois de 3 meses que não podia ser utilizado. Os arenques em especiarias foram tratados numa maneira análoga à dos arenques salgados; os peixes num lote foram salgados inteiros e noutro foram descabeçados. Para cada barril utilizaram-se 100 quilos de arenques (a experiência mostrou mais tarde que era preferível empregar somente 90 quilos, 14 quilos de sal, 6 quilos de açúcar e especiarias). Os barris foram cheios de salmoura a 20 % e fechados no dia seguinte. O arenque em especiarias foram armazenados durante 8 meses a 6 a 8° C. Os resultados foram os seguintes: os arenques em especiarias, preparados a partir de *arenques acabados de serem capturados* eram de boa qualidade após 5 meses de armazenagem; a qualidade diminuía um pouco depois de 8 meses de armazenagem. Pareceu que os arenques descabeçados se conservavam melhor do que os arenques inteiros.

Os arenques em especiarias preparados a partir de *arenques no gelo durante 2 dias*, tanto descabeçados como inteiros, conservaram-se durante 8 meses, mas foram desclassificados depois de ensaio de um nível um pouco inferior em gosto aos arenques que foram metidos em especiarias imediatamente após a captura. Os arenques em especiarias preparados com arenques no gelo durante 4 dias, sofreram depois de 3 meses tais mudanças de cor sob a pele que não puderam ser utilizados numa maneira satisfatória para a fabricação de «*delikatessen*».

Resumo por: Mogen Jul

Salubridade nas fábricas de produtos alimentares — Sugestões para melhorar a salubridade das fábricas

(Selling management on plants sanitation) *Food Engineering* (Mc Graw-Hill Publishing Co. Inc. 330 W. 42nd St. N. Y.-E. U.) Vol. 23, N.º 6 p. 76, Junho 1951.

O autor diz que, por mais estranho que isso possa parecer, é muito difícil convencer um proprietário duma fábrica que trabalha em produtos alimentares da necessidade de ter um equipamento destinado a manter a fábrica em boas condições de higiene. Mesmo se ele considera que a sua fábrica está limpa, é necessário mostrar-lhe que há novos métodos aperfeiçoados para estabelecer boas condições de higiene que podem ser utilizados na sua fábrica para fabricar produtos de melhor qualidade. Uma fábrica bem equipada sob o ponto de vista da higiene é a melhor garantia que pode ter um industrial que prepara alimentos contra acidentes com o produto que podem ser muito caros. São enumerados seis meios de efectuar economias na higiene da fábrica:

1) A estandardização das misturas de limpeza. Em muitos casos, uma fórmula tomará o lugar de 3 ou 4 detergentes utilizados antes. Isto (a) elimina as hesitações quanto ao melhor detergente a empregar, (b) simplifica as operações de limpeza diminuindo o número de misturas utilizadas na fábrica e (c) pode diminuir cerca de metade a despesa anual destes produtos.

2) A cloração ou «breakpoint» é o melhor meio de manter as fábricas mais limpas; em especial, ela evitará os depósitos e os odores desagradáveis nos lugares dos maquinismos difíceis de atingir. Economizará deste modo horas de trabalho e de detergente. As economias são evidentes.

3) Os sistemas de limpeza a alta pressão empregando o vapor e a água fria e produzindo grandes quantidades duma solução detergente quente sob pressão, devem ser colocados numa posição central a partir da qual a solução pode ser conduzida por canalização para qualquer lugar na fábrica. Este sistema limpará muito melhor e em menos tempo do que o velho método de esfregar à mão.

4) Duas pequenas escovas mecânicas e um aspirador de líquidos podem fazer maravilhas. Além da economia de tempo e de dinheiro, os soalhos podem ser limpos mais cuidadosamente o que permite andar sobre eles com mais segurança.

5) Aspiradores a seco com acessórios convenientes e também vassouras mecânicas reduzem consideravelmente a despesa de limpar a poeira nas fábricas e nos armazéns.

6) Grandes vantagens podem ser obtidas pelo emprego de aparelhos sanitários mais modernos. Em vez de utilizar os elevadores convencionais para transportar os produtos dum nível a outro, algumas fábricas experimentam um meio de substituição um tanto ou quanto revolucionário. Consiste numa correia que é fechada por um fecho «éclair» quando se coloca nela o produto e é aberta de novo à chegada ao ponto de destino. Colocando jactos de água sob pressão e raspadeiras de borracha sobre a correia, esta limpa-se por si mesma.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Ca. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO
BIOS • SAILON
SEMPER- IDEM
E D U S A • Y O
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



MATÉRIAS PRIMAS



A evolução das matérias primas

As matérias primas particularmente sensíveis aos movimentos da conjuntura, traduzem a sua evolução mas indicam também a sua orientação. O conjunto dos seus mercados fornece uma manifestação da tendência económica geral. A recapitulação das diferentes fases verificadas desde há dois anos e meio é, a este respeito, particularmente significativo.

1.º semestre de 1950: A subida

Na altura em que os acontecimentos da Coreia se não tinham ainda produzido, o mercado das matérias primas tomara uma marcha ascendente de cerca de 15 % em seguimento à depressão dos anos de 1948 e 1949. A política de «manter os preços» inaugurada e desenvolvida em muitos países produtores, assim como a continuidade do processo inflacionista, eram os responsáveis por este recrudescimento.

Julho 1950 — Fevereiro 1951: A euforia

O desencadear da guerra da Coreia precipitou este movimento para a alta. De 115 (base 100 em 1949 em Junho 1950) o índice Agafi das matérias primas da Bélgica, elevou-se a 191 (máximo) em Fevereiro de 1951. Com poucas excepções, as matérias primas progrediram largamente e entre as mais favorecidas figuram a borracha e os metais não ferrosos.

Março 1951 — Agosto 1951: A queda

A este impulso espectacular devia suceder uma quebra generalizada até ao mês de Agosto de 1951, se bem que de valor bastante desigual, segundo as matérias primas. A política americana de compras está na

origem desta reviravolta, muito prolongada.

Setembro 1951 — Janeiro 1952: A consolidação

Os últimos meses de 1951 foram assinalados por uma ligeira recrudescência que atingia no fim do ano um limite (148) sensivelmente superior ao nível da conjuntura pré-coreana. Mas longe de se confirmar, esta recrudescência devia ser desmentida pela evolução dos primeiros meses de 1952.

1.º semestre 1952: Nova baixa

A nova queda coincidiu com o agravamento das condições próprias a certas indústrias e à lentidão geral dos programas de armamento. O conjunto das matérias primas recaiu ao nível 133 que parece oferecer as possibilidades duma base bastante estável, suscetível de dar às indústrias transformadoras uma segurança que lhe tem feito falta até agora.

Os factores favoráveis a uma estabilização

A alta ligeira que caracterizou certas matérias primas, entre as quais o estanho, assim como a estabilização ou a pequena baixa que marcou outras, parecem tender para a manutenção de um nível de conjunto bastante sólido nas proximidades de 130, superior em 15 pontos ao de Junho de 1950. Vários elementos parecem concorrer para esta estabilização:

1 — A existência duma tendência para a alta antes da guerra da Coreia;

2 — A permanência duma inflação monetária latente ao mundo;

3 — O aumento das despesas de produção e em especial dos salários (recentemente ainda nos E. U. A. e na Austrália);

4 — A continuação, se bem que num ritmo lento, da política de armamento;

5 — Do mesmo modo que a dos «preços garantidos» sob a capa de controle e de repartição.

A subida do preço do aço, factor de firmeza para os outros metais que sobreveio à greve siderúrgica nos E. U. A., parece confirmar a justiça destes prognósticos.

A produção mundial de azeites

A produção de azeites comestíveis (azeite e óleo) em 1951 é calculada em 8.955.000 ton. o que representa um aumento de 1.350.000 ton. em relação a 1950 motivado, sobretudo, pelo grande incremento da produção de azeite nos países mediterrâneos, do óleo de semente de algodão nos Estados Unidos e do óleo de girassol na Argentina. No total houve um aumento de produção de 15 % em relação ao ano anterior, se bem que se registasse uma diminuição na produção dos óleos de mendobi e de soia de, respectivamente, 21 e 6 por cento, em virtude da redução da superfície dedicada ao seu cultivo. Mas o acréscimo na produção de óleo de semente de algodão, foi de 50 %.

No que se refere particularmente ao azeite, a abundância no ano passado explica-se pelo facto do ciclo de produção da oliveira ter coincido com um ano de safra e uma temporada com condições atmosféricas propícias para este cultivo na maioria dos países produtores, excepção feita à Turquia onde choveu demasiado e à Líbia, onde a estação foi muito seca. Quanto à sua qualidade, em Espanha a graduação do azeite foi superior à normal, em França foi excelente como também em Portugal e boa na Grécia e na Turquia.

Em 1952, em virtude do carácter cíclico da produção da oliveira, haverá que contar com uma baixa importante em comparação com o ano anterior. Lavra, porém, optimismo nos vários países em virtude das condições atmosféricas favoráveis que têm prevalecido.

Sociedade Comercial "Albora", Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE:

~ IDEAL STENCIL MACHINE C.º

BELLÉVILL, 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 descolorante 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



(Do Boletim da Direcção Geral dos Serviços Industriais)

Pedidos de instalação

Da Sociedade Frigorífica Exportadora, Lda., constituída pelos sócios da firma Ventura Fazenda & C.^ª, Lda. e Joaquim Martins Eestêvão para ser autorizada a adquirir a referida firma Ventura Fazenda & C.^ª, Lda., a fábrica de congelação de peixe sita no Aterro do Dique, em Portimão.

— Da fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda. para ser autorizada a instalação na fábrica de conservas de peixe em molhos e pelo sal, sita na Avenida Menéres, 635, em Matozinhos, 2 cravadeiras, 1 estufa simples e 1 esterilizador simples, adquiridos à firma Conservas Litoral, Lda. com fábrica de conservas de peixe no mesmo concelho.

— De José Venâncio Correia para ser autorizado a exercer a indústria de conserva de peixe pelo sal, no estabelecimento de preparação de peixe, sito na Avenida 5 de Outubro, 124, travessa António Bento, 6 e Rua dos Arcos, 2 a 6, em Olhão.

— Da firma Bordalo Franco & C.^ª, Lda., para ser autorizado a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar do Padrão, freguesia de Matozinhos, 2 cravadeiras, 2 estufas simples e 1 esterilizador simples, adquiridos à firma Conservas Litoral, Lda., com fábrica de conservas de peixe no mesmo concelho.

— De Emilio Alberto da Costa Moura, para ser autorizado a exercer a indústria de conserva de peixe pelo sal, no estabelecimento de preparação de peixe, sita na Avenida 5 de Outubro, 150 e Rua João da Carmo, 6, em Olhão.

— De Elvira da Fonseca Boa Vista para ser autorizada a instalar, em

local a designar, no concelho de Olhão, uma oficina de conserva de peixe pelo sal.

Despachos Ministeriais

— Negada autorização a João Gregório para instalar, na fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita no Lazareto, Vila Real de Santo António, uma secção de filetagem com uma cravadeira B C 12.

— Autorizada a firma Brandão & C.^ª, Lda., a instalar na secção de conservas de peixe, do seu estabelecimento industrial, sito na Rua 1.^ª de Dezembro em Matozinhos, 1 cozedor-secador, 1 fritadeira automática e 1 autoclave cilíndrico de esterilização de 0,636 m³ de capacidade, sob as seguintes condições:

1.^ª — do autoclave ter colocada no exterior uma placa bem visível com os dizeres: «serve unicamente para esterilizar»;

2.^ª — da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma António Jacinto Ferreira, Lda., a instalar uma cravadeira «Sudry» na secção de filetagem, da fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita na Avenida 5 de Outubro, em Olhão, sob as seguintes condições:

1.^ª — da cravadeira se destinar exclusivamente à secção de filetagem;

2.^ª — da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizado Giuseppe Siraguza a transferir para a firma José Francisco da Fonseca os direitos de exploração da fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita na Rua do Caminho de Ferro, 42 a 44, em Olhão.

— Autorizado Lourenço Baptista Lopes de Mendonça a realizar os seguintes actos, na fábrica de conservas de peixe em molhos, sita em Olhão:

a) vender a unidade industrial à firma Martins & Pereira, Lda.;

b) instalar no referido estabelecimento 4 bassines para cozer peixe grosso e 2 cofres duplos de cozer peixe com 2,50 m. × 1,40 m. × 1,60 m. e 2,45 m. × 1,28 m. × 1,68 m. por substituição de 2 cofres simples, sob as seguintes condições: da escritura se realizar no prazo de 3 meses e, da instalação dos maquinismos estar concluída no prazo de 12 meses.

— Autorizado Cláudio Schezzi a instalar, na secção de filetagem e pasta de peixe, da sua fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita na Rua Sousa Aronso, freguesia e Concelho de Matozinhos, uma cravadeira «Sudry» B C 7, sob as seguintes condições:

1.^ª — da cravadeira ser exclusivamente utilizada para filetagem e pasta de peixe;

2.^ª — da sua instalação se efectuar no prazo de 12 meses.

— Concedida à firma Sociedade de Conservas, Lda., uma última prorrogação, pelo período de 12 meses, do prazo fixado pelo despacho de 20-10-950, para instalar uma cravadeira «Sudry» semi-automática B C 12, na fábrica de conservas de peixe, sita no Largo das Areias, 3, em Setúbal.

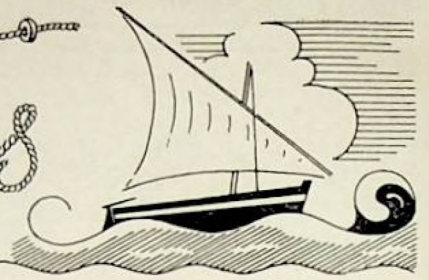
— Autorizando Arménio de Sousa Cardoso a instalar na secção de filetagem da fábrica de conservas de peixe pelo sal, sita no Lazareto, freguesia e concelho de Vila Real de Sto. António, uma cravadeira «Sudry» B. C. 6, automática, sob as seguintes condições:

1.^ª — da cravadeira se destinar exclusivamente à secção de filetagem;

2.^ª — da instalação ser efectuada no prazo de 12 meses.

— Negada autorização à firma Severo Ramos, Lda. para transferir para a secção de cheio da fábrica de conservas de peixe, sita na Rua de S. José, em Portimão, 1 cravadeira «Sudry» B. C. 7, que faz parte da secção de vazio da referida unidade industrial.

Outras Pescas



Pesca do Atum e similares e da Cavala 1.º semestre de 1952

Centros Centers	Atum Tuna		Atuarro Rtuarro		Albacora Albacora		Bonito — Sarrajão Bonito — Sarrajão		Cachorroto Caehorroto		Cavala Mackerel	
	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos	Quilos	Escudos
Leixões	9.300	51.200	-	-	-	-	-	-	1.200	6.100	15.800	42.900
Peniche	-	-	-	-	-	-	1.400	8.300	-	-	370.600	1.136.200
Nazaré	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.100	20.500
Sesimbra	-	-	-	-	-	-	3.300	20.000	-	-	66.300	332.300
Setúbal	-	-	-	-	100	500	1.300	7.600	-	-	128.000	793.600
Sines	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	31.900	110.000
Lagos	-	-	-	-	-	-	12.600	50.300	-	-	56.500	169.400
Portimão	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15.300	63.200
Quarteira	-	-	-	-	-	-	24.600	114.100	-	-	13.300	59.500
Albufeira	-	-	-	-	-	-	500	3.500	-	-	9.000	41.500
Faro	8.300	64.700	1.500	12.500	300	1.800	3.800	13.200	-	-	1.300	5.700
Fuzeta	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30.600	153.100
Olhão	6.900	58.300	1.500	16.500	5.600	41.400	14.500	87.200	-	-	146.900	1.623.100
Tavira	133.700	1.381.600	26.100	263.100	23.100	237.900	6.400	31.600	1.000	10.200	48.500	193.000
V. Real S.º Ant	484.360	4.900.000	218.900	2.000.300	105.500	1.636.200	-	-	1.100	8.300	-	-
Totais.....	642.500	6.455.800	248.000	2.292.400	134.400	1.317.800	68.400	340.800	3.300	24.600	938.100	4.744.000

Pesca do Carapau e do Biqueirão 1.º semestre de 1952

	CARAPAU		BIQUEIRÃO	
	Quilos	Valores	Quilos	Valores
Póvoa de Varzim	143.964	86.777\$00	-	-
Matosinhos	6.322.050	4.343.590\$00	340	1.638\$50
Afurada	704.832	445.358\$00	-	-
Buarcos	75.735	61.206\$00	-	-
Figueira da Foz	63.630	54.013\$00	-	-
Nazaré	369.830	698.499\$00	-	-
Peniche	5.398.757	7.784.237\$00	-	-
Cascais	311.564	1.010.619\$00	-	-
Ribeira Nova	1.777.770	1.610.186\$00	-	-
Setúbal	1.010.345	678.894\$00	-	-
Sesimbra	1.077.345	2.560.682\$00	-	-
Sines	41.278	65.501\$00	-	-
Lagos	72.650	177.890\$00	-	-
Portimão	110.195	310.967\$00	-	-
Armação de Pera	720	2.330\$00	-	-
Quarteira	1.160	5.796\$00	-	-
Olhão	9.130	49.155\$00	53.543	244.255\$00
Vila Real de Santo António	2.490	10.500\$00	823.902	5.129.497\$00
Totais.....	17.493.445	19.956.200\$00	879.785	5.375.390\$50

PESCA DA SARDINHA

SETEMBRO DE 1952

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	43,36	2.716.480	6.264.707	47,41	9.462.668\$00	19.958.139\$00
	salmoura	0,40	25.320		0,90	58.313\$00	
	consumo	56,24	3.522.907		53,20	10.437.158\$00	
Peniche	mólhos	18,18	140.910	774.890	19,60	522.470\$00	2.666.009\$50
	salmoura	81,82	633.980		80,40	2.143.539\$50	
Lisboa	mólhos	2,15	23.799	1.106.350	1,96	66.605\$00	3.394.134\$00
	consumo	97,85	1.082.551		98,04	3.327.529\$00	
Setúbal	mólhos	81,28	227.275	648.726	83,79	1.821.970\$00	2.175.121\$00
	consumo	18,72	121.451		16,24	353.151\$00	
Lagos	mólhos	67,22	371.495	552.665	73,59	923.190\$00	1.254.515\$00
	consumo	32,78	181.170		26,41	331.325\$00	
Portimão	mólhos	62,88	1.153.110	1.833.895	73,06	3.899.510\$00	5.337.126\$00
	salmoura	0,07	1.250		0,06	2.900\$00	
	consumo	37,05	679.535		26,88	1.434.716\$00	
Olhão	mólhos	81,67	898.775	1.100.537	87,02	2.789.340\$00	3.205.247\$00
	salmoura	5,68	62.495		3,21	102.890\$00	
	consumo	12,65	139.267		9,77	313.017\$00	
V. R. Santo António	mólhos	77,81	265.630	341.395	81,21	750.930\$00	924.716\$00
	consumo	22,19	75.765		18,79	173.786\$00	
			12.623.165			38.915.007\$50	

Para conservas em mólhos 6.097.474 quilos (48,30 %) Esc. 20.236.683\$50 — Em salmoura 89.065 quilos (0,71 %) Esc. 164.103\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 3\$48, Peniche 3\$70, Lisboa 2\$79, Setúbal 3\$45, Lagos 2\$48, Portimão 3\$38, Olhão 3\$10, Vila Real de Santo António 2\$82.

Utilização dos Corpos Gordos

(Continuação da pág. 19)

moderada. A temperatura será regular, evitando-se que desça muito baixo, o que ocasionaria uma congelação do azeite ou faria boiar a oleína que é muito facilmente oxidável e poderia assim provocar um começo de alteração. Deve evitar-se igualmente o calor, porque favorece o desenvolvimento dos microgermes. Dever-se-á, do mesmo modo, evitar a proximidade duma atmosfera carregada de maus odores, do petróleo, etc., das cozinhas, estrebarias, monturos, retretes, porque o azeite absorve facilmente os cheiros e adquire o gosto dos elementos que pode dissolver.

Em conclusão, para conservar bem o azeite convém ter presente que lhe é prejudicial a sujidade, o ar (oxigénio), a luz, o calor e os maus cheiros.

Além disto, não é conveniente conservar o azeite muito tempo em armazém, na perspectiva, por exemplo, de ver os preços subir. Sejam quais forem os cuidados que se tomem, um azeite que envelhece, descora, perde a sua finura, a sua delicadeza de gosto, torna-se espesso, contrai um sabor forte e, pela continuação, o seu valor comercial acaba por sofrer uma grande depreciação.

FIM



Mariolinde
Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

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

MARQUES NEVES & C.^a, L.^{da}

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

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

ESTABELECIDADA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
E S T A D O S U N I D O S

139-141 FRANKLIN STREET
N E W - Y O R K , N . Y .
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS
VERDES E SECAS — AZEITONAS
— TREMOÇO — CONSERVAS
DE PEIXE — QUEIJO — MASSA
TOMATE — CARNES — ETC.

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

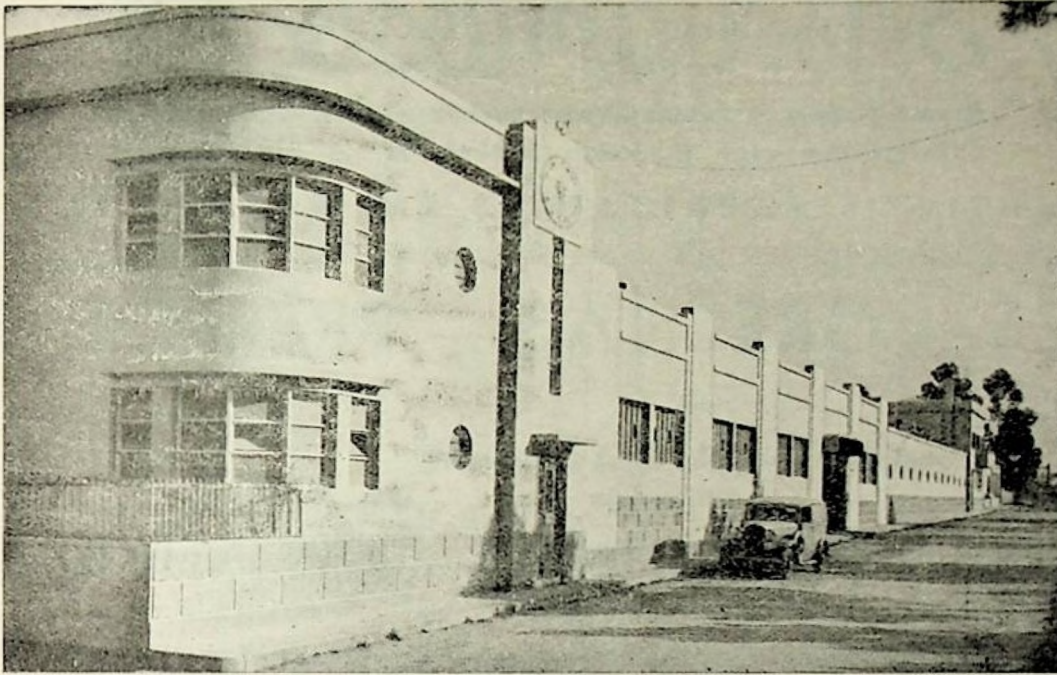
Telefs. { 30712-31857
 { Total 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
L i s b o a — P o r t u g a l

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

Endereço telegráfico: DICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

“SUPER-OMNIA”
“PORTUGALIA”
“ANNIE”
“EAGLE”
“LE PLAISIR”
“ALL RIGHTS”



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3—LISBOA

O'S MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES—GRELHAS—PREGOS



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

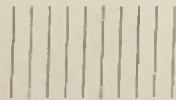
GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A.



Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Puro Azeite de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE :

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

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

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

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

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

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

USINOR — *Svedala — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Pertis para caixilharia metálica.

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

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

MANUEL VENTURA FRADE

FABRICANTE — EXPORTADOR

Fábrica em Olhão

Telefone 152

Escritório em Lisboa

Rua Bernardino Costa, 7 a 11

Telefone 20061 End. Teleg: TURA FRADE



Conservas de peixe em azeite e em salmoura

Sardinhas, Carapau, Cavalas, Sarrajão,

Atum, Filetes de Anchovas e Pasta

Marcas: FRADE E TURA FRADE

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



RAMIREZ & C.ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)

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

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

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

(Sucessores de Alfred M. MacGrotty & Co. — Est. 1884)

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

FOREIGN MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

Plantation House, 4 Mincing Lane
LONDON E.C.3

End. Teleg.

Sociber — London

Telef.

Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.

SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

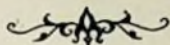
Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

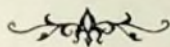


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafa
LUSITANIA

Correspondência
APARTADO, 100

Telefone
272

S E T Ú B A L

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



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

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541

MATOSINHOS — PORTUGAL



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

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde



ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

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

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street
San Francisco, California



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barros
João Viariz Chaves Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:
Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez
Francisco Ribeiro Modesto
Lourenço Baptista L. de Mendonça

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

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

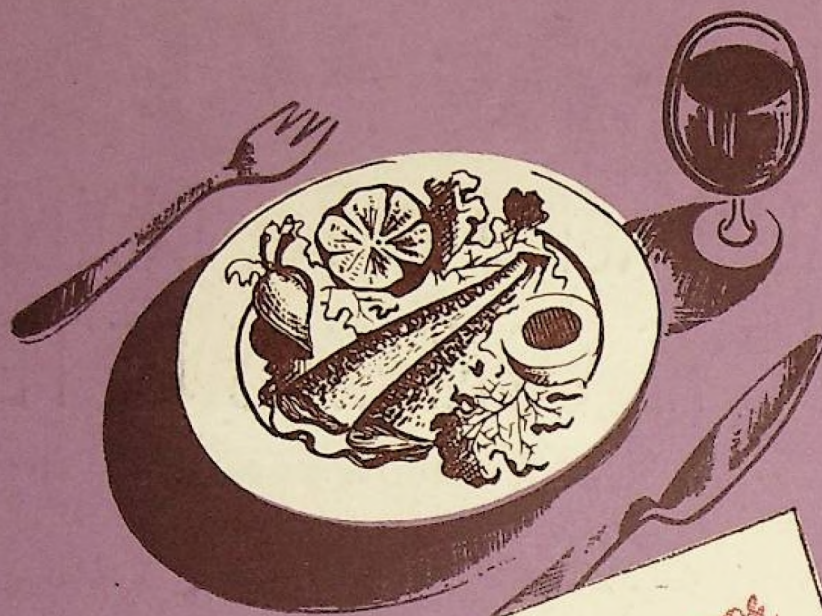
Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Velho Henriques



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

