

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

ANO VIII
1953

N.º 86
MAIO

algarve exportador l.^{da}

SIÉGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

MENDES & ANJOS, LDA,

Olhão
TELEFONE 313

Rua D. João V - 7 - 1.º Dt.º [à Praça do Brasil] — LISBOA
Telef. 64141 End. Teleg. «STAG»

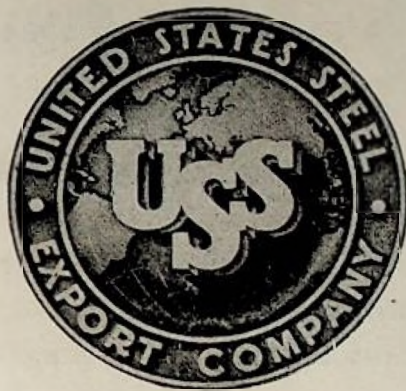
DISTRIBUIDORES GERAIS DA

«SUPERDRAW»

A última palavra em Folha de Flandres laminada a frio, do fabrico da nossa Representada, tanto de estanhagem por imersão (Hot Dipped), como por electrólise (Ferrostan).

Engloba tudo quanto há de melhor e essencial para todo o género de trabalhos dos mais delicados.

É a garantia máxima duma produção económica e perfeita.



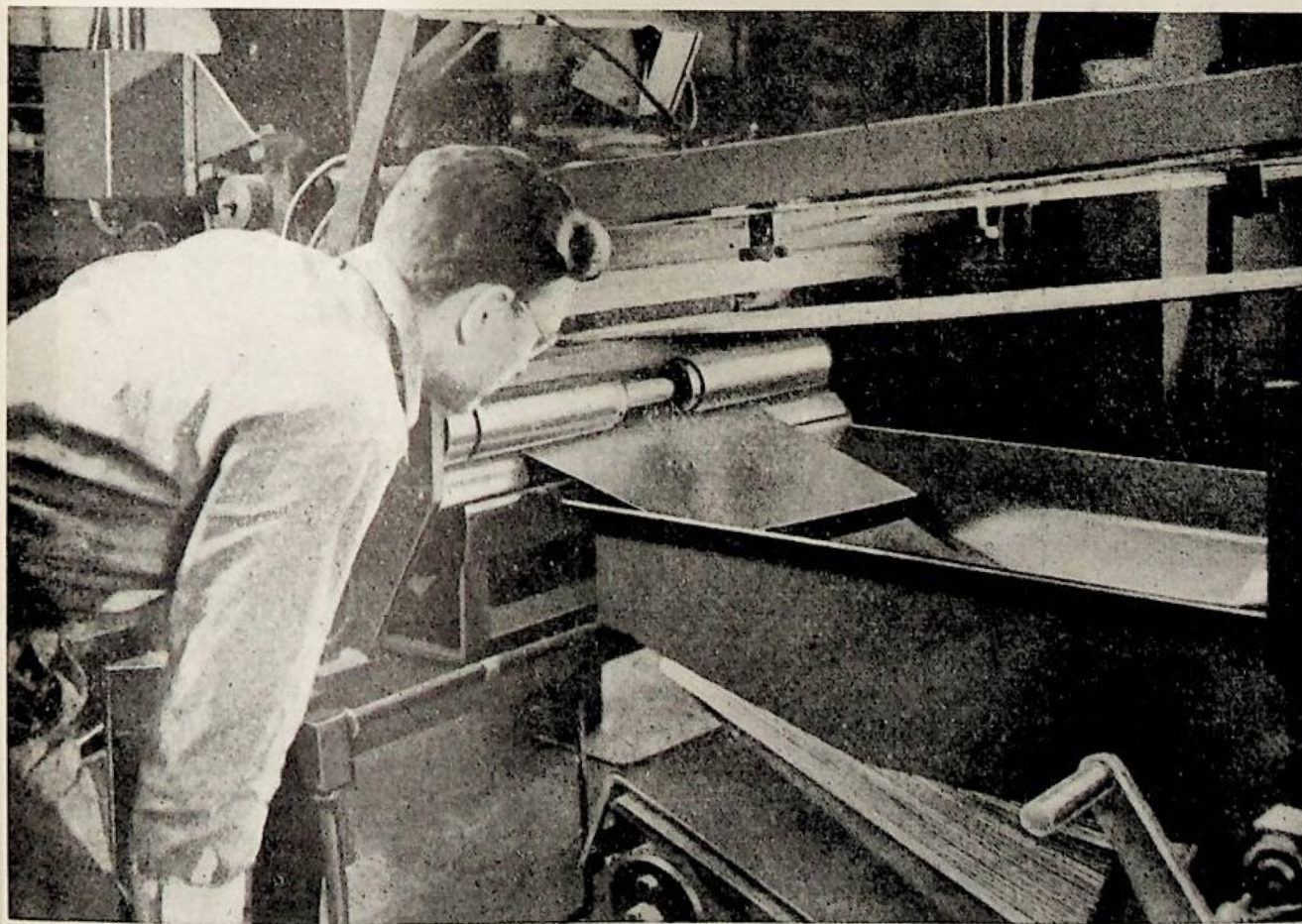
«FERROSTAN»

Nome universalmente conhecido como Folha de Flandres Electrolítica, do fabrico exclusivo da nossa Representada. O seu brilho torna-a sobremaneira atraente. Estremamente acessível à ilustração, é hoje a Folha mais procurada pelos fabricantes.

Os mais recentes progressos no seu fabrico, permitem a produção do «FERROSTAN 100-25», de cobertura dupla — a revolução da indústria de Folha de Flandres.

«HOT DIPPED» ← «SUPERDRAW» → «FERROSTAN»

da nossa Representada, UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY, de New York
As marcas de confiança e garantia máxima



Máquina de escolha automática na secção de corte duma fábrica.

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

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

NEW YORK 4, N. Y.

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

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 da

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



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



CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

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

SUCURSAIS
CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA
 Telefone P. P. C.
 5 linhas-3 9571

MARVILA
 LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112. Market Street
 San Francisco, California

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 VIII

N.º 86

Conservas de Peixe

MAIO

1953

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

Sumário

Mau começo; Produção e Exportação; Production and Exportation; A carne das baleias; Pedidos de representação; Antissépticos usados na conservação de alimentos; Economia e Finanças; Contribuição para o estudo químico de peixes da costa portuguesa; A conservação dos produtos alimentares pelo frio; Condicionamento da indústria; O mundo da pesca e da conserva; Matérias primas; Pesca da sardinha

MAU COMEÇO...

Iniciou-se neste mês de Maio, como manda a lei, a nova safra que pôs novamente em movimento a máquina de produção das conservas de sardinha, paralisada durante três meses, afirmaram-se, também, como é costume neste mês, os primeiros contratos de venda das conservas sem pele sem espinha para os E. U. A. que servem de base para os preços deste período na temporada.

Esperava-se, como era absolutamente lógico, que os resultados desastrosos da laboração do ano passado, motivados pela baixa precipitação e desordenada dos preços de venda, tivessem levado os nossos produtores e exportadores, durante este interregno, a fazerem um exame de consciência e a reconhecerem que tinham chegado o momento de travar e dar marcha atrás.

Foi, pois, com o maior e justificável espanto que se verificou que tal não sucedeu, antes pelo contrário. A nova safra, segundo informações vin-

das a público, tem já a assinalá-la uma nova e inexplicável redução nos preços daquelas conservas e também, por *simpatia*, nos dos filetes de anchovas.

Ao que parece, os compradores americanos cansados, talvez, de amontoarem prejuízos com um produto de que se perdeu a noção do seu valor, enveredaram abertamente pelo caminho da especulação, criando com as suas contraofertas, sempre mais baixas, sucessivas reduções nos preços.

É esta lamentável situação que um dos agentes mais antigos e categorizados de Nova Iorque, Calderon C.º Inc., com uma franqueza notável, focaliza numa circular que enviou aos importadores novaiorquinos e de que transcrevemos os seguintes períodos:

«Os preços a descer reflectem muita coisa. Pode ser uma questão de oferta e procura. Os custos de produção mais baixos podem necessitar

de revisões de preços. Talvez que as taxas de câmbio tenham alguma coisa a ver com o assunto. Têm que se levar também em conta as alterações de hábitos e o aparecimento de novos produtos, mais baratos.

Contudo, na Indústria Portuguesa de Conservas de Peixe um outro factor é o principal responsável. Referimo-nos à pressão exercida sobre os preços no estrangeiro pelos constantes cortes nos preços que aqui se fazem. Este hábito, baseado em ideias novas, originou uma crise grave na Indústria Portuguesa de Conservas de Peixe. Um fabricante, bastante rico que pode suportar perdas, disse-nos que nestes três anos anteriores perdeu aproximadamente vinte milhões de escudos (\$700.000, — !!). Não admira pois que a Indústria tenha apelado para as Autoridades pedindo auxilio.

Um verdadeiro passo em frente seria condenar e eliminar as contínuas descidas nos preços que se tornaram

um hábito no comércio, e trabalhar sobre métodos mais construtivos.

Vender com prejuízo na Indústria Conserveira Portuguesa atingiu proporções cómicas e anulou valiosos canais de distribuição. Não é segredo que hoje 100 ou mesmo 50 caixas de sardinhas são vendidas com a mesma pequena margem de lucro com que se vende por exemplo um carregamento de arroz no valor de dois milhões de dólares.

O produto amadurecido, cujo custo tenha de ser necessariamente aumentado do juro da aplicação de capital e do custo de armazenagem por um período de pelo menos 12 meses, é forçado a competir com mercadoria acabada de ser fabricada. Sardinhas amadurecidas, são precursoras do bom comércio — e contudo já quase desapareceram do nosso mercado. É na verdade para lamentar.

Nenhuma surpresa deverá sentir-se por consequência se as Autoridades Portuguesas na sua ansiedade de salvar uma indústria, que emprega mais de 20.000 operários, dos que provocam o naufrágio dos preços, adoptarem medidas para paralisar os provocadores.

A situação dos filetes de anchovas não é muito mais brilhante. Diz-se que o custo da produção excede os preços de venda em cerca de 10 %. Uma recolha de opiniões de mais de 20 fabricantes de sardinha que se dedicam à filetagem de anchovas entre as safras, mostrou que 70 % se recusaria a fabricar este ano, a menos que fosse possível obter preços mais altos.

Os preços das anchovas diminuíram de cerca de 15 % nos últimos três meses numa altura em que a escassez de peixe é tão grande que está a pensar-se em importações de Espanha e do Norte de África. Isto não faz sentido.

Nós pensávamos antigamente que ninguém queria perder dinheiro. Hoje, não temos a certeza.

Talvez sejam tomadas medidas enérgicas e eficientes antes que seja tarde. Pelo menos, assim o esperamos.»

É indubitável que a tática, censurável e perniciosa, adoptada por alguns compradores e agentes dos Estados Unidos, só tem sido possível porque a desorganização do nosso comércio exportador põe-o, sem defesa e descontrolado, à mercê dos compradores mal intencionados. Não tem outra explicação o facto acima assinalado de se terem já firmado contratos de mercadoria a fabricar a preços inferiores aos da safra anterior, considerados ruinosos. O prejuízo que dele resulta não afecta só quem o praticou, mas toda a indústria que ficou algemada aos novos preços de venda.

Tem razão o autor da circular quando diz que julgava não haver quem quisesse perder dinheiro e veio, afinal, encontrar essa «avis rara», em Portugal, anichada na indústria de conservas de peixe. Como o facto estranho não pode ser atribuído à filantropia colectiva, temos que classificá-lo entre os de loucura rematada que nos envergonha e inferioriza aos olhos dos compradores estrangeiros que o exploram e dele tiram o máximo proveito.

A baixa metódica, regrada, com conta, peso e medida, dos preços de venda das conservas, acompanhada da redução do respectivo custo de produção, de forma a fazer-se o seu gradual ajustamento à nova conjuntura económica mundial, consideramo-la necessária. As conservas de peixe, já aqui temos dito, têm que ser um produto barato, acessível à grande massa dos consumidores de média e pequena capacidade de compra, pois que só assim elas poderão beneficiar duma larga distribuição nos mercados.

Mas não foi esta baixa *técnica* a que observámos no ano passado e que parece ir continuar este ano, mas aquela sem nexos, atizada pela especulação e pela concorrência ruinosa, em que o preço de venda se manteve cerca de 15 % inferior ao da produção.

Não há uma proporção aceitável, considerando os respectivos custos de produção, entre os preços de venda antes da guerra e os actuais. Em

1938 os preços médios, base, r dos a dólares, eram para os co vas de sardinha com espinha, \$ sem pele e sem espinha, \$6.40 e tes de anchova, \$5.70. Actualm com os preços da sardinha e de queirão em salmoura respectiva te 700 % e 300 % mais eleva os das restantes matérias primas bém cerca de 300 % superior preços das conservas, são, resp vamente, em média: \$8.75, \$10. \$8.25, o que representa, em rela aos de antes da guerra, um aume insignificante de 118 %, 0.67 0.44 %. A disparidade, como se é muito grande e nela está a exp ção dos prejuízos avultados que indústria está sofrendo.

É necessário desanuviar esta atmosfera espessa de desconfiança que envolve as conservas portuguesas mercados devido, sobretudo, à instabilidade dos seus preços que faz que uns compradores, os melhores se alheiem e outros, os piores se encarnicem na sua especulação. Para tanto, bastaria só um pouco boa vontade e de bom senso dos interessados, porque é deles que depende, única e exclusivamente, a solução de todo o problema. Será sempre possível, desde que verdadeiramente queriam e ponham de parte egosmos, receios e suspeições que já têm razão de existir na hora presente, encontrar uma base de interesse comum que sirva a todos, para combinações úteis, os acordos construtivos, a criação dos sistemas de organização e disciplina que defendam os interesses gerais sob a égide e a fiscalização das entidades superiores.

Estamos convencidos de que a maioria dos interessados pensa assim e que uma consulta às assembleias dos Grémios neste momento em que ninguém põe em dúvida a gravidade da situação, daria uma orientação favorável à realização dum plano mínimo de medidas práticas e de execução imediata que teriam o grande condão de serenar o actual ambiente explosivo...

Por que se não experimenta?

Vale a pena experimentar porque pior do que hoje está, não será...



PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO



Situação nos meses de Março e Abril

PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção total de conservas de peixe em molhos, nos meses de Março e Abril, foi de 604.635 quilos (56.283 caixas) distribuídos pelas seguintes espécies: atum e similares, 100.955 quilos (4.293 caixas); filetes de anchova, 471.319 quilos (48.938 caixas) e outras espécies, 52.441 quilos (3.052 caixas).

O centro que mais produziu foi Olhão, com 216.333 quilos, seguido de V. R. Sto. António, com 169.758 quilos e de Setúbal, com 91.005 quilos.

Em relação às espécies, V. R. Sto. António foi o centro que fabricou mais atum (55.860 quilos); Olhão, mais filetes de anchova (178.229 quilos) e Matosinhos, mais outras espécies (17.967 quilos). Houve uma diminuição na produção de 80.600 quilos em relação à de igual período no ano passado.

Salmoura

O total da produção de conservas em salmoura, foi de 329.458 quilos, nas seguintes espécies: Sardinha, 2.306 quilos; biqueirão, 327.000 quilos e atum 150 quilos.

Os centros produtores e as respectivas quantidades fabricadas, foram as seguintes: Matosinhos, 2.306 quilos de sardinha e 30.837 quilos de biqueirão; Lisboa, 768 quilos de biqueirão e 150 quilos de atum; Setúbal, 16.583 quilos de biqueirão; Lagos, 63.952 quilos de biqueirão; Portimão, 8.280 quilos de biqueirão; Olhão, 64.120 quilos de biqueirão; V. R. Sto. António, 142.510 quilos de biqueirão.

Produziram-se mais 212.930 quilos do que nos mesmos meses de 1952.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou molhos

A exportação total de conservas em azeite ou molhos, nos meses de Março e Abril, foi de 4.991.469 quilos (323.177 caixas) no valor de 81.698.262\$95 distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 4.230.417 quilos (231.968 caixas) no valor de 62.954.868\$80; carapau, 25.356 quilos (1.455 caixas) no valor de 312.292\$60; cavala, 162.748 quilos (8.866 cxs.) no valor 2.939.247\$90; atum e similares, 88.461 quilos (4.271 cxs.) no valor 2.246.103\$90; filetes de anchova, 430.498 quilos (73.543 caixas) no valor de 12.233.335\$80; lulas e chocos 45.235 quilos (2.558 caixas) no valor de 829.145\$35 e outras espécies, 8.754 quilos (516 caixas) no valor de 183.268\$60.

O centro que mais exportou durante estes dois meses, foi Matosinhos, com 1.703.189 quilos (96.833 caixas); está em segundo lugar, Portimão, com 954.262 quilos (57.811 caixas) e em terceiro, Setúbal, com 875.191 quilos (53.430 caixas).

Exportaram-se mais 475.840 quilos (30.908 caixas) do que no ano anterior.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 103.314 quilos no valor de 838.595\$64, compreendendo as seguintes espécies: sardinha, 76.822 quilos; cavala, 90 quilos; atum, 25.502 quilos, biqueirão, 60 quilos e outras espécies, 840 quilos.

Congelados

O total da exportação de congelados nestes dois meses, foi de 74.741 quilos no valor de 1.277.760\$40, nas seguintes espécies: sardinha, 41.425 quilos; sável, 135 quilos; enguias, 945 quilos; peixe espada, 270 quilos; carapau, 5.460 quilos; salmonete, 1.402 quilos; linguado, 1.210 quilos; pescada, 1.905 quilos; pescadinha, 2.760 quilos; polvo, 6.855 quilos; lulas e chocos, 5.148 quilos; camarão, 518 quilos; lagosta, 6.193 quilos; percebes, 170 quilos; diversos, 345 quilos.

O principal importador foi Moçambique com 13.870 quilos.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores, em Março e Abril, foram: Alemanha, 895.237 quilos; E. U. A.; 841.280 quilos e França, 725.844 quilos.

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (895.237 quilos); o Congo Belga, de carapau (17.936 quilos); a Bélgica, de cavala (150.366 quilos); a Itália, de atum e similares (20.875 quilos); os E. U. A. de filetes de anchova (362.282 quilos); Cuba, de lulas e chocos (21.003 quilos) e Nova Zelândia, de outras espécies (1.472 quilos).

Salmoura

O principal país importador durante estes dois meses, foi a Itália, com 71.238 quilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Março de 1953
March Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	-	-	-	3.679	8.081	15.991	27.751
Peniche	-	-	-	-	-	-	-
Lisboa	-	-	-	4.781	38	6.575	11.394
Setúbal	-	-	-	5.978	37.063	8.880	51.921
Lagos	-	-	-	-	5.630	-	5.630
Portimão	-	-	-	-	19.930	2.219	22.049
Olhão	-	-	-	5.725	89.424	4.717	99.866
V. R. de Santo António	-	-	-	50.299	67.162	-	117.461
Quilos	-	-	-	70.462	227.328	38.282	336.072
Caixas	-	-	-	2.992	24.068	2.175	29.235

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Março de 1953
March Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	4.876	-	-	-	204	4.876
Matosinhos	868.026	1.767	24.754	6.378	11.953	12.817	1.597	51.939	927.265
Lisboa	224.357	475	21.603	10.317	20.915	3.920	1.136	18.360	282.727
Setúbal	331.103	3.040	4.395	15.453	29.281	9.246	833	26.220	393.551
Lagos	25.841	-	9.082	-	1.900	-	-	2.057	36.823
Portimão	301.183	1.150	27.956	-	12.255	-	-	20.934	342.524
Olhão	168.293	6.194	25.721	4.496	70.965	1.105	1.746	23.848	278.529
V. R. de St.º António	67.140	-	1.076	17.706	19.552	4.625	-	8.610	110.099
	1.985.943	12.626	114.587	59.226	166.821	31.713	5.312	152.172	2.376.220

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

Production and Exportation

Situation during the months of March and April

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves in sauce, during the months of March and April, was 604.635 kilos (56.283 cases) distributed for the following kinds: Tunny and the like, 100.955 kilos (4.293 cases); Filets of Anchovies, 471.319 kilos (48.938 cases), and other kinds, 52.441 kilos (3.052 cases.)

The main packing center was Olhão, with 216.333 kilos, followed by V. R. Sto. António with 169.758 kilos and by Setubal with 91.005 kilos.

As regards kinds, V. R. Sto. António was the main packing center for Tunny (55.860 kilos); Olhão, for Filets of Anchovies (178.229 kilos), and Matosinhos, for other kinds (17.967 kilos).

We register a decrease of 80.600 kilos as compared to the production during the same months in 1952.

Brine

The total production of fish preserves in brine was 329.458 kilos, distributed as follows: Sardines, 2.306 kilos; Biqueirão, 327.000 kilos and Tunny, 150 kilos.

There follow the data concerning the packing centers and their respective production: Matosinhos, 2.306 kilos of Sardines and 30.837 kilos of Biqueirão; Lisbon, 768 kilos of Biqueirão and 150 kilos of Tunny; Setubal, 16.583 kilos of Biqueirão; Lagos, 63.952 kilos of Biqueirão; Portimão, 8.280 kilos of Biqueirão; Olhão, 64.120 kilos of Biqueirão, and V. R. Sto. António, 142.510 kilos of Biqueirão.

There were packed 212.930 kilos more than during the same months of last year.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The total export of canned fish in oil or sauce, during the months of March and April, was 4.991.469 kilos (323.177 cases amounting to 31.698.262\$95, distributed for the following kinds: Sardines, 4.230.417 kilos (231.968 cases) amounting to 62.954.868\$80; Chinchards, 25.356 kilos (1.455 cases) amounting to 312.292\$60; Mackerel, 162.748 kilos (8.866 cases) amounting to 2.939.247\$90; Tunny and the like, 88.461 kilos (4.271 cases) amounting to 2.246.103\$90; Filets of Anchovies, 430.498 kilos (73.543 cases) amounting to 12.233.335\$80; Calamaries and Cuttlefish, 45.235 kilos (2.558 cases) amounting to 329.145\$35, and other kinds, 8.754 kilos (516 cases) amounting to 183.268\$60.

Matosinhos was the leading exporting center during these two months with 1.703.189 kilos (96.833 cases); Portimão takes the second place with 954.262 kilos (57.811 cases), and Setubal, the third with 875.191 kilos (53.430 cases).

There were exported 475.840 kilos more (30.908 cases) than last year.

Brine

The exportation of fish preserves in brine was 103.314 kilos amounting to 838.595\$64, comprising the following kinds: Sardines, 76.822 kilos; Mackerel, 90 kilos; Tunny, 25.502 kilos; Biqueirão, 60 kilos, and other kinds, 840 kilos.

Frozen

The total export of Frozen during these two months was 74.741 kilos amounting to 1.277.760\$40, distributed for the following kinds: Sar-

dines, 41.425 kilos; Savel, 135 kilos; Eels, 945 kilos; Swordfish, 270 kilos; Chinchards, 5.460 kilos; Salmonete, 1.402 kilos; Sole, 1.210 kilos; Whitting, 1.905 kilos; Little Whitting, 2.760 kilos; Pulp, 6.855 kilos; Calamaries and Cuttlefish, 5.148 kilos; Shrimps, 518 kilos; Lobster, 6.193 kilos; Percebes, 170 kilos; other kinds, 345 kilos.

Mozambique was the main importer with 13.870 kilos.

By Countries

Oil or sauce

During the months of March and April, the three main importing countries were: Germany, 895.237 kilos; the U. S. A., 841.280 kilos, and France, 725.844 kilos.

As regards kinds, Germany was the most important buyer of Sardines (895.237 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (17.936 kilos); Belgium, of Mackerel (150.366 kilos); Italy, of Tunny and the like (20.875 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (362.282 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (21.003 kilos), and New Zealand, of other kinds (1.472 kilos).

Brine

Italy was the main importing country during these two months with 71.238 kilos.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

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

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Março de 1953

March Canned Fish Export (by Countries)

	Surdinha <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>	Total <i>Total</i>
África Equit. Fr.	2.451	-	-	1.140	-	-	-	3.591
África Ocíd. Brit. ...	163.481	4.190	-	-	124	-	-	167.795
África Orient. Brit. ...	36.250	-	-	-	-	-	-	36.250
Alemanha	482.196	-	-	-	-	-	-	482.196
Angola	12.590	475	19	856	76	42	885	14.943
Arábia	285	-	-	-	-	-	-	285
Austrália	-	-	-	950	1.425	-	-	2.375
Áustria	32.963	-	-	-	-	-	-	32.963
Bélgica	246.359	-	160.553	9.537	2.918	-	-	365.367
Brasil	51.965	-	-	-	-	-	-	51.965
Cabo Verde	-	-	-	-	-	-	19	19
Canadá	8.231	-	38	-	10.630	-	-	18.899
Chipre	1.140	665	-	-	-	-	-	1.805
Col. Brit. A. C. e Sul	470	-	-	380	283	-	-	1.133
Colômbia	120.048	-	95	2.693	2.728	-	-	125.564
Conço Belga	20.091	6.669	95	988	503	-	-	28.946
Costa Rica	2.071	-	-	-	-	-	-	2.071
Cuba	26.481	-	-	3.243	286	16.516	1.004	47.530
Curaçau	2.772	-	-	-	-	-	-	2.772
Dinamarca	49.631	-	-	-	267	-	56	49.954
Egipto	27.216	-	-	1.436	3.021	-	-	31.673
Etiópia	1.800	-	-	-	-	-	-	1.800
E. U. da América	184.910	-	6.270	-	136.248	10.175	-	337.603
França	73.206	-	-	580	225	-	-	74.011
Grécia	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
Guiana Hol.	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
Guatemala	128	-	-	-	19	-	37	184
Guiné	4.209	570	380	61	-	192	221	5.633
Holanda	21.058	-	-	-	1.387	-	-	22.445
Índias Hol.	475	-	-	-	-	-	-	475
Inglaterra	-	-	-	1.368	1.073	-	-	2.441
Itália	216.924	-	-	18.655	-	-	-	235.574
Irlanda	912	-	-	-	-	-	-	912
Jordânia	1.064	-	-	38	104	-	-	1.206
Libano	2.850	-	-	-	750	-	-	3.609
Libéria	330	-	-	-	-	-	-	330
Líbia	700	-	-	-	-	-	-	700
Macau	760	-	-	467	94	-	-	1.321
Madagascar	2.508	-	-	-	-	-	-	2.508
Marrocos Esp.	380	-	-	-	-	-	-	380
México	38.140	-	-	380	760	1.608	190	41.078
Moçambique	9.406	57	190	2.009	793	467	591	13.513
Nova Zelândia	-	-	-	-	-	-	1.472	1.472
Palestina	16.150	-	-	-	-	-	-	16.150
S. Tomé e Príncipe	729	-	-	606	-	-	-	1.335
Sudão Ang. Egipto...	380	-	-	114	-	-	-	494
Somália Fr.	285	-	-	-	-	-	-	285
Sudueste Afric.	465	-	-	-	-	-	-	465
Suécia	81.751	-	-	-	332	388	274	82.745
Suíça	22.963	-	947	3.956	890	-	-	28.756
Síria	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
S. Salvador	992	-	-	-	19	-	-	1.011
Tanganica	570	-	-	-	-	1.850	-	1.850
Ter. E. U. A. Cont. ...	6.752	-	-	-	285	-	-	7.037
União Sul Africana...	1.110	-	-	9.579	1.570	475	563	13.297
Venezuela	-	-	-	-	-	-	-	-
Forn. à Navegação ...	95	-	-	190	-	-	-	285
Quilos	1.985.943	12.626	114.587	59.226	166.821	31.713	5.312	2.376.228
Kilos								
Caixas	109.292	725	5.990	3.001	30.985	1.800	379	152.172
Cases								
Valores	29.382.026\$70	149.870\$60	2.039.648\$60	1.514.527\$30	4.667.651\$60	562.112\$90	94.155\$20	38.409.994
Values								

(a) - Sardinha c/ espinha (fancy) 23.063 quilos - s/ espinha (boneless) 9.979 quilos - s/ pele e s/ espinha (skinless and boneless) 151.866 kg

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MARÇO [AVERAGE FOB PRICES IN MARCH]; Conservas em mólhos. (base 1/4 de 30^{ma}); sardinha em azeite, 288\$00; sardinha em óleo, 265\$20; cavala em azeite, 338\$20; (base 1/10 filletes de anchova em azeite, 25\$57; Salmouras: (base quilo): sardinha, 7\$79; cavala, 10\$00; Congales

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

RUA 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
RIOS • SAILOR
SEMPER-IOEM
E O U S A • Y O
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PENSADAS E EM SALMOURA

Produção, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, em Abril de 1953
April 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	-	-	-	354	22.880	1.976	25.210
Peniche	-	-	-	-	-	-	-
Esboja	-	-	-	-	-	2.070	2.070
Setúbal	-	-	-	-	39.084	-	39.084
Agos	-	-	-	6.116	13.734	-	19.850
Portimão	-	-	-	-	12.682	893	13.575
Olhão	-	-	-	18.462	88.805	9.200	116.467
R. de Santo António ...	-	-	-	5.561	46.736	-	52.297
Quilos	-	-	-	30.493	223.921	14.139	268.553
Caixas	-	-	-	1.301	24.870	877	27.048

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Abril de 1953
April 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 espécies <i>Other species</i>	Totais	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Agos	-	-	-	15.070	-	-	-	590	15.070
Matosinhos	726.296	9.025	12.327	1.403	20.843	4.120	1.883	44.894	775.897
Esboja	125.053	38	7.809	5.354	6.068	673	1.177	8.288	146.172
Setúbal	446.471	190	10.659	3.598	15.623	5.114	185	27.210	481.840
Agos	86.706	-	-	-	12.742	3.330	-	5.982	102.778
Portimão	591.335	3.477	4.121	-	12.500	285	-	36.877	611.718
Olhão	225.308	-	10.205	1.008	117.902	-	197	34.992	354.620
R. de Santo António ..	43.305	-	3.040	2.802	77.999	-	-	12.172	127.146
	2.244.474	12.730	48.161	29.235	263.677	13.522	3.442	171.005	2.615.241

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}

Packers and Exporters of Preserved Fish

Sardines, Tunny-fish, Fillets of Mackerels, Fillets of Anchovies
 Registered Brands: Revelation, Impeccable, Tamariz

Telefones: Fábrica 162 — Escritório 111 — Gerência 31 — Teleg. «PROCOL»
 Olhão Portugal

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em molhos, em quilos, por países de consumo em Abril de 1953

April Canned Fish Export (By Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchará</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras especies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Eq. Francesa	4.625	190	-	132	295	-	30	5.2
Africa Ocid. Brit. ...	87.430	950	-	285	124	-	-	88.7
Africa Orient. Brit.	4.940	-	-	-	504	-	93	5.5
Alemanha	413.041	-	-	-	-	-	-	413.0
Angola	9.043	-	19	895	132	655	493	11.2
Arábia	5.315	-	380	475	238	-	-	6.4
Austrália	450	-	-	-	950	-	-	1.4
Austria	20.323	-	-	-	-	-	-	20.3
Bélgica	108.143	-	45.813	320	2.628	-	-	154.9
Brasil	15.105	-	-	-	-	-	-	15.1
Canadá	3.700	-	1.140	-	11.944	-	-	16.7
Chipre	513	-	-	-	-	-	-	51
Ceilão	131	-	76	-	38	-	-	24
Colômbia	38.021	-	19	281	398	-	-	38.7
Congo Belga	43.732	11.267	-	1.220	190	210	1.344	57.9
Costa Rica	-	-	-	-	127	-	-	12
Cuba	14.168	-	-	134	2.749	4.487	-	21.5
Curaçau	2.183	-	-	54	75	-	76	2.8
Dinamarca	32.605	-	-	-	-	-	-	32.6
Egipto	10.497	-	-	-	1.293	-	-	11.7
Etiópia	3.135	-	-	228	190	285	-	3.8
Equador	1.460	-	-	190	-	-	-	1.6
E. U. América (*) ..	256.843	-	1.900	15.070	226.034	3.330	500	503.6
Filipinas	14.220	-	-	-	-	-	-	14.2
França	651.608	-	-	-	225	-	-	651.8
Guiné	3.158	190	-	-	4	21	42	3.4
Holanda	29.249	-	-	-	1.700	-	-	30.9
Hong-Kong	2.362	-	-	-	-	-	-	2.3
Índias Holand.	418	-	-	-	-	-	-	41
Índia Portuguesa ..	855	-	-	-	-	-	-	85
Inglaterra	-	-	-	-	2.081	-	-	2.0
Itália	301.966	-	302	2.220	-	-	-	304.4
Irlanda	900	-	-	-	-	-	-	90
Jordânia	152	-	-	185	257	-	-	59
Libano	22.572	-	-	2.342	675	-	-	25.5
Libéria	570	-	-	-	-	-	-	57
Líbia	950	-	-	655	-	-	-	1.6
Macau	950	-	-	420	-	-	-	1.3
Malta	380	-	-	-	-	-	-	38
México	18.090	-	-	1.546	1.109	4.327	185	25.2
Moçambique	15.859	133	133	1.642	1.062	207	580	19.0
Palestina	29	-	-	-	-	-	-	2
Perú	1.900	-	-	-	-	-	-	1.9
S. Tomé e Príncipe	803	-	-	415	10	-	93	1.3
Suécia	7.460	-	-	-	-	-	-	7.4
Suíça	89.886	-	322	-	8.380	-	-	98.5
Territ. E. U. A. Cent.	825	-	-	-	142	-	-	9
Togo Camarão Brit. ...	1.390	-	-	-	-	-	-	1.3
União Sul Africana	1.455	-	-	-	-	-	-	1.4
Venezuela	855	-	-	338	95	-	-	1.2
Fom. à Navegação ..	209	-	57	188	28	-	-	4
Quilos	2.244.474	12.730	48.161	29.235	263.677	13.522	3.442	2.615.211
Kilos								
Caixas	122.676	730	2.876	1.270	42.558	758	137	171.003
Cases								
Valores	35.572.842\$10	162.422\$00	899.599\$30	731.576\$60	7.565.684\$20	267.032\$45	89.113\$40	43.288.270\$
Values								

(*) Sardinha c/espinha (fancy) 40.086 quilos - s/espinha (boneless) 15.280 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 197.477 quilos

PREÇOS MEDIOS, FOB, EM ABRIL (AVERAGE FOB PRICES IN APRIL); Conservas em molhos: (base 1/4 clube 30 mm); sardinha em azeite, 294\$50; sardinha em óleo, 269\$15; cavala em azeite, 354\$90; (base 1/10): filé de anchova, 272\$58; (base quilo); atum em azeite, 25\$00; Salmouras: sardinha, 5\$25; cavala, 12\$00; Congelado (base quilo); sardinha, 12\$60; polvo, 13\$38; lulas e chocos, 12\$90.

A CARNE DAS BALEIAS

Por LUIZ MUÑIZ ANGÜEZ

Muito anteriormente à última guerra mundial já existiam em diversos países mercados limitados para a carne de baleia que se desenvolveram consideravelmente à medida que as necessidades da guerra foram absorvendo noutros mercados a venda da carne habitual. Como consequência, a carne de baleia adquiriu um grande valor, obrigando as empresas de pesca deste cetáceo a instalarem



As baleias capturadas são previamente esartejadas com facas curvas

fábricas de conserva nos seus barcos para a industrialização e câmaras frigoríficas para empregar a carne em tipos diversos de conserva e fazer chegar fresca aos mercados a que havia de ser comida no seu estado natural.

Uma das fábricas mais importantes, foi a instalada no barco-fábrica KOSMOS V. Nela, a preparação da carne para ser comida em fresco, começava e começa ainda actualmente, pelas operações de sangria e refrigeração

Cabe mencionar aqui a importância que tem a sangria e outras operações nestes animais mortos com arpões e meios eléctricos. Devido à espessa camada de gordura que possuem, os despojos podem reter a temperatura do corpo do animal morto durante horas ou dias, pois é vulgar encontrar algum que tem uma temperatura de 33 a 35 graus centígrados ao cabo de 24 horas de ser morto.

Este facto produz a decomposição do animal quando tenha sido contaminado pelas bactérias dos intestinos devido à explosão da carga do arpão e a sua qualidade começa a deteriorar-se cinco horas depois de morto.

Para evitar que estes efeitos corruptos se comuniquem à saúde humana, os métodos desenvolvidos no KOS-

MOS V retardam a decomposição até que os produtos devidamente embalados ou submetidos ao efeito das câmaras frigoríficas fiquem totalmente preservados e em condições de serem utilizados no uso doméstico.

Assim, uma vez o animal arpoado e morto, abre-se o ventre com uma faca de forma especial, desde o anus ao diafragma, para permitir a entrada das águas do mar no seu interior e apressar o resfriamento da sua temperatura. Para acelerar a sangria, cortam-se as artérias principais na altura do pescoço, em frente às barbatanas peitorais.

A sangria rápida impede que as bactérias se desenvolvam da fenda às diversas partes do corpo e torna necessária a operação de pendurar a carne para que desangre antes de se proceder ao seu resfriamento.

Em seguida, a carne é transportada por meios mecânicos das oficinas de industrialização para as fábricas de



Pessoal especializado estudando sobre o corpo fragmentado da baleia o aproveitamento de toda a carne comestível

conservas nas quais é preparada, geralmente, para almôndegas fritas e hamburguesas em molho.

A fábrica pode produzir com trinta operários especializados até um milhão de latas desta classe de conservas e de outras que compreendem carne moída e frita e pasta de fígado. Nestas e noutras condições, a carne sai para os mercados, onde o êxito até à data tem sido fran-

camente satisfatório, não obstante a repugnância que causa a muitas pessoas, em virtude do enorme volume das baleias, mas é preciso lembrar que estes animais respiram o ar atmosférico como os animais da fauna terrestre e que constituem neste caso uma substância como poderá, por exemplo, constituir uma vaca se fosse unicamente alimentada com substâncias do mar.

Contudo, em épocas distantes, os povos tinham um conceito elevado da carne das baleias. As expedições baleeiras inglesas, norueguesas e norte-americanas, utilizavam-na como alimento apreciado nas suas grandes viagens e as donas de casa nestes países, picando-a previamente, transformavam-na em almôndegas devidamente temperadas e condimentadas.

E não só era usada desta e doutras maneiras, mas também, em virtude da sua grande succulência, era aplicada benéficamente na medicina como «Suco» que na nutrição, sobretudo infantil, tinha efeitos decisivos, iguais aos de outros medicamentos que se produziam a partir das glândulas pituitárias das baleias.

Algo semelhante pode ver-se hoje nos estudos da medicina moderna, ao tratar de combater entre outras enfermidades as que afectam a glândula suprarrenal.

Há já algum tempo que na Noruega, por exemplo, se está a produzir em grande escala industrial a hormona «A C T H».

A actividade aplica-se particularmente à separação do lóbulo anterior da glândula pituitária, separado inteiramente dos lóbulos posterior e intermédio. Aquele lóbulo é o que determina a produção na sua diversidade de fins, visto que contém prolactina (hormona do cresci-

mento), tireotropina (hormona estimulante do folículo H E F e hormona luteinizante — 4 H), hormonas gonadotrópicas e A C T H, etc., etc.

Os mais famosos naturalistas e cientistas do século passado, consideravam os produtos das baleias como substâncias de suma transcendência na nutrição e conservação da saúde humana, de acordo com a consideração dos técnicos e industriais.

Longe de se equivocarem ou exagerarem, iam mostrando aos vindouros o que efectivamente constituiriam as baleias nesta era preventiva, sub-alimentada e carecida de materiais.

Assim hoje tudo é aproveitado nas baleias menos o sangue de que se estuda a maneira de conservar para diversos fins.

O óleo extraído destes animais proporciona ao homem uma enorme riqueza, ao produzir óleos medicinais, margarinas, cebos, glicerinas, óleos comestíveis e industriais.

A carne, além dos usos indicados, congela-se nos barcos fábricas e converte-se em pó para um consumo posterior. A pele é aplicada, entre outras coisas, na construção de aviões e o ambar cinzento numa variedade de objectos de perfumaria e bijuteria.

A cabeça produz o «Spermaceti» cuja substância tem numerosas aplicações industriais e farmacêuticas, como na fabricação de pomadas finas, no sabão, nos cremes de beleza, nos cosméticos e nos produtos detergentes, servindo para a curtimento de outras peles, para a limpeza dos tecidos e para o seu tratamento antes e depois de serem tingidos.

PEDIDOS DE REPRESENTAÇÃO

— Olusanya Trading Stores
P. O. Box 167

Zaria (Nigéria)

— Omar Adel Itam
Boîte Postale 1492

Beirut (Liban)

— Field & Co. Fruit Merchants
Turban House, 3 Eastcheap
London EC 3

— Anglo American Importers
3 a, Idunmagbo Street

Lagos (Nigéria)

— Amalgamated Development Com-
pany
Apapa Road

Ebute Metta (Lagos)

— Shetty Trading Company
97, Old Aroloya St.
Lagos (Nigéria)

— R. H. Amar & Co. Ltd.
6 Holborn Viaduct

London EC 1

— Alberi Brothers
54, Olushi Street

Lagos (Nigeria)

— United Trading & Engineering
Co.
51, Ibrahim Pasha Str.
Cairo

— M. H. Bittar & Co.
P. O. Box 1791

Beirut (Liban)

— International Export Agencies
15 Relmar Road

Toronto

(só para filetes de anchova)

— Kaleosanwa Trading Company
P. O. Box 451
Ibadan (Nigéria)

— M. Pons
12, Rue Etienne Pelabon

Toulon-Var

— Twins Brothers
25 A Igunnu Street

Lagos (Nigéria)

— David Cabeza
P. O. Box 2810

Havana (Cuba)

ANTISSÉPTICOS USADOS na conservação dos alimentos

pele DR. JOSÉ FREIXO

Há diversos agentes que actuam sobre os micróbios impedindo ou atenuando o seu desenvolvimento.

Muitos desses agentes químicos actuam umas vezes como alimento, outras como excitante e noutros casos como tóxico. Tudo depende da concentração usada.

Todavia, o termo de antissépticos é reservado às substâncias que, em doses fracas, impedem o desenvolvimento dos micróbios, produzindo-lhe mesmo a morte em alguns casos.

Como é evidente, os produtos conservadores ou antissépticos usados na conservação de alimentos não devem ser prejudiciais ao organismo humano.

Os antissépticos empregados em armazéns destinados à conservação de alimentos têm que obedecer às condições seguintes:

1.º — Não podem ser tóxicos para o homem;

2.º — Não devem comunicar cheiros aos produtos a conservar;

3.º — Não podem atacar as partes metálicas com que contactam.

A acção dos antissépticos faz-se sentir umas vezes por oxidação graças ao oxigénio e corpos que libertam, sobretudo no estado nascente; outras vezes, coagulam o protoplasma (menor porção de matéria viva de que os corpos são formados); em diversos casos ainda, actuam por desidratação, isto é, roubam ao produto a conservar uma certa porção de água tornando o meio desfavorável à acção microbiana e à actividade diastásica (tal é o caso das salmouras, por exemplo).

O sal marinho é dos conservadores de uso mais antigo, servindo já no embalamento dos cadáveres egípcios alguns milhares de anos antes da Era de Cristo.

Pode empregar-se o sal marinho, o sal extraído de poços salgados ou o sal gema.

O sal marinho obtém-se por evaporação da água do mar em países

de clima seco e temperado, como em Portugal, Espanha, França, Itália, Grécia, etc.

No Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau, temos efectuado inúmeras análises de sais portugueses de todas as origens e de algumas amostras de sal espanhol de Cádiz e de Torrevieja.

Pelos resultados obtidos, temos verificado que o sal de Cádiz é bastante semelhante ao sal de Setúbal, sendo mais puro o de Torrevieja.

Isto, pelo que respeita à pureza química.

Com efeito, bacteriológicamente o sal marinho não é isento de microorganismos sendo até em certas concentrações um óptimo meio para o desenvolvimento de agentes halófilos, nomeadamente dos produtores do vermelho, os quais, não existem no sal de minas.

O sal não é um microbicida completo, podendo mesmo ser veículo de alguns germens.

A acção antisséptica do sal deve-se especialmente ao seu poder desidratante e, como modificador físico do meio, forma também uma combinação proteína salina que torna o ambiente menos favorável à evolução bacteriana.

Um outro desidratante empregado na conservação de alimentos é o açúcar que em solução concentrada é um produto conservador excelente.

Para o mesmo antisséptico há a considerar segundo a dose utilizada o seguinte:

1.º — Uma acção microbicida ou tóxica que leva à destruição da vitalidade dos micróbios.

2.º — Uma acção paralisante que suspende o desenvolvimento microbiano.

Os efeitos produzidos, dependem por sua vez de diversos factores: espécie de micróbio, seu estado e natureza do meio.

Assim, sabe-se por exemplo que as leveduras resistem relativamente bem

à acção do aldeído fórmico que é uma substância muito activa para as bactérias.

Também os esporos resistem melhor aos antissépticos que as células vegetativas.

Finalmente, os micróbios em meio ácido sofrem mais a acção dos antissépticos que no meio alcalino.

Vejam os alguns dos antissépticos mais vulgarmente usados:

1.º — *Oxidantes.*

O oxigénio sob pressão ou em estado nascente, torna-se um antisséptico poderoso. Esta, é a razão da acção microbicida do ozono tão usado na esterilização de águas alimentares e em câmaras frigoríficas.

A água oxigenada é um óptimo microbicida sendo muito usada na conservação do leite na proporção de 1:12 volumes.

Também o cloro e os hypocloritos, o iodo e o permanganato de potássio, devem a sua acção à produção indirecta de oxigénio nascente.

2.º — *Ácidos minerais.*

Entre estes, podemos citar o ácido sulfuroso, produzido pela combustão de enxofre ou pelo uso de sulfitos, usado na conservação de carnes, manteigas, no vinho, etc., e na desinfectação de locais destinados à conservação de alimentos.

O ácido bórico é um antisséptico muito enérgico. Tal como o borato de sódio aplica-se por vezes na conservação de manteiga, leite, carnes, etc., mas é prejudicial ao organismo humano, principalmente ao aparelho digestivo de pessoas débeis.

3.º — *Bases.*

O leite de cal é um antisséptico que mata muitos micróbios no estado vegetativo, mas não mata os esporos.

4.º — *Antissépticos orgânicos.*

O aldeído fórmico é usado como antisséptico líquido e especialmente como um desinfectante gasoso. Para preparar os líquidos antissépticos, usa-se o formol comercial ou formalina (solução a 40 % de aldeído fórmico na água), na percentagem de 1 ou 2 %.

O álcool etílico é um antisséptico

(Continua na pág. 29)



O cheque e a sua função económica — Originariamente meio de pagamento, o cheque tende cada vez mais a transformar-se em instrumento de liquidação e de compensação tendo por fim não o de facilitar os pagamentos em numerário, mas, sim, o de evitá-los nesta espécie — o cheque postal e a sua utilidade

pelo Dr. Alberto Xavier

No meu artigo anterior, publicado no número de Março desta revista, tentei explicar como surgiu a moeda de papel, qual o significado da sua convertibilidade metálica e como ela passa a ser fiduciária, baseada na confiança. Prometi, a propósito, ocupar-me do cheque, tipo monetário o mais moderno, tanto mais que o assunto tem flagrante actualidade visto que o Governo, pelo Ministério das Finanças, criou, em princípios de Março último, uma comissão incumbida de estudar os meios de maior utilização vantajosa dessa espécie de título de crédito nas liquidações, mesmo nas do Estado e nas que os particulares devam realizar quanto às suas responsabilidades para com o Estado.

No funcionamento da vida bancária duas espécies de títulos, entre outros, entram em movimento preponderantemente: a letra e o cheque. A letra é, essencialmente, factor de crédito. O cheque é, acima de tudo, um meio de liquidação. A letra, nas transacções comerciais, representa uma moeda, desempenha a função de instrumento monetário. A letra é pagável, em regra, a prazo determinado, 90 dias, por exemplo. O cheque é necessariamente pagável à vista, imediatamente exigível no momento da apresentação. A letra e o cheque podem, igualmente, guardadas as diferenças, ser instrumentos de transacções internacionais. O cheque, em regra, é emitido sobre um banqueiro, o que envolve uma prévia provisão num banco. A letra, porém, dispensa a prévia provisão num banco. O seu pagamento realiza-se no vencimento. O devedor entrega directamente a quantia nela representada ou dá ordem para debitar na sua conta bancária se a tiver.

O problema do cheque é um problema de Economia Política, íntima e profundamente relacionado com a função bancária. A própria formação histórica do cheque fundamenta este conceito. De facto, desde que o direito de emitir notas ou papel fiduciário ao portador foi monopolizado a favor de estabelecimentos denominados

Bancos Emissores, os outros bancos, impedidos assim de exercer a faculdade de fabricar papel-moeda, passaram a ser exclusivamente bancos de depósito. Procuraram, por isso, compensar essa inferioridade por meio de processos indirectos. Começaram a abrir créditos, nos seus livros, aos industriais e comerciantes. Os beneficiários destes créditos foram adoptando, a pouco e pouco e cada vez mais, o costume de não reclamar do banqueiro a entrega de numerário em espécies metálicas ou em notas, contentando-se em transferir aos seus próprios credores o poder de compra de que eles eram creditados, o que se foi efectuando evolutivamente pelo jogo de endosso e pela prática mais ou menos complicada de escrituração. Os credores pagos deste modo habituaram-se, por seu turno, a liquidar, pelo mesmo processo, as suas próprias dividas. O cheque veio assim a desempenhar uma função económica muito útil e proveitosa na prática. Desta sorte, com o andar do tempo e o desenvolvimento crescente das transacções comerciais, o cheque transformou-se numa espécie de moeda, mas moeda subtil, quase imaterial, moeda não cunhada, é claro, ou não fiduciária, mas representada por algarismos transitando de conta em conta em vez de circular de mão em mão como as espécies metálicas ou as notas.

O cheque desempenha, pois, uma função económica nitidamente estabelecida. É um erro de visão dizer-se hoje em face da grande complexidade actual do comércio interno e internacional e do movimento bancário, que o cheque é um meio de pagamento. Na sua origem longínqua foi, de facto, um meio normal, cómodo, de pagamento, e continuará a sê-lo em parte. Mas, através da evolução dos negócios bancários, o cheque passou a ser predominantemente, um instrumento de liquidação por meio de escrita, de conta em conta, e por compensação. De sorte que, a verdadeira função do título chamado cheque deixou, cada vez mais, de ser a de facilitar os pagamentos em numerário, isto é, em espécies metálicas

ou notas, mas, pelo contrário, a de permitir, pela difusão do seu uso comercial, *que se evite* precisamente essa forma de pagamento. Daí a corrente de opinião, dominante entre os economistas, no sentido de considerar o cheque, na actualidade, como o tipo monetário o mais aperfeiçoado e o mais moderno: — moeda de escritura, ou moeda cifrada, em suma.

Nenhum estudo, nenhuma revisão do problema do cheque é admissível ou defensável fora do âmbito das realidades assinaladas nos negócios bancários, que deram em resultado, não só em toda a outra parte do Mundo progressivo, mas também em Portugal, o transformar-se o cheque, originaria e exclusivamente meio de pagamento, em instrumento de liquidação e de compensação, tendo por fim não o de facilitar os pagamentos em numérico, mas, sim, o de evitá-los.

O cheque nasceu do próprio funcionamento da vida bancária. É emitido por quem tenha uma conta num banco. Foram os bancos que criaram o título. Tanto assim que são os bancos que fornecem aos clientes, legítima e legalmente, as cadernetas de cheques para o seu oportuno uso. Quem emite um cheque fá-lo sobre um banco, o que quer dizer: sobre o seu crédito aberto nos respectivos livros por qualquer forma ou fundamento.



A propagação dos pagamentos por meio de lançamentos na escrita dos livros bancários não está tão generalizada como seria para desejar. Não acontece o mesmo nos países tais como a Inglaterra e os Estados Unidos da América, onde, de há muito tempo, quase todas as pessoas tem o hábito, já tradicional, de fazerem os depósitos das suas economias ou reservas nos bancos, e efectuarem os seus pagamentos, mesmo de coisas de necessidades correntes, quotidianas, por meio de cheques. Na Europa Continental grande número de pessoas não têm contas nos bancos. As pessoas que recebiam os cheques levavam logo as respectivas quantias. Muitos delas recusavam-se a receber cheques em pagamento. É certo que, no presente século, as coisas se têm modificado. Mesmo os franceses da classe média, sobretudo os que vivem na provincia, tradicionalmente pouco propensos a depositar as suas economias nos bancos, preferindo guardá-las nas suas caixas privadas e fazerem, eles próprios, os seus pagamentos, já se tem acostumado a abrir contas nos bancos. É certo que também os bancos, por seu turno, não tinham empenho em abrir contas à pequena clientela, pelos encargos que geravam sem vantagens compensa-

doras. Mas todos esses hábitos se modificaram na actualidade.

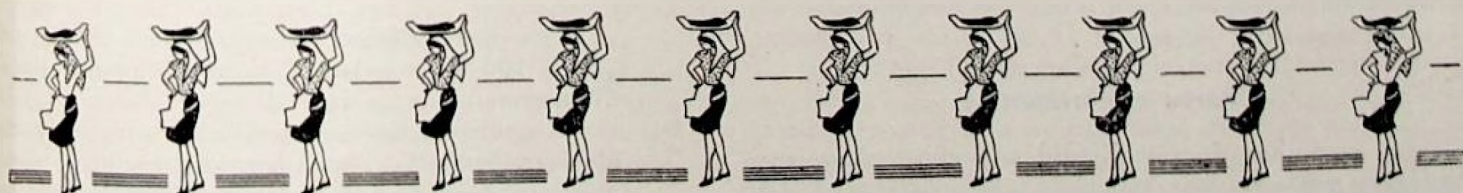
Em Portugal, também, numerosas pessoas continuam a conservar nas suas caixas o dinheiro das suas economias ou reservas, principalmente na provincia. É certo que a expansão das agências dos bancos ou estabelecimentos bancários nas diversas terras da nossa provincia tem contribuído para modificar um pouco essa tendência.

Ora para obviar aos inconvenientes do costume de entesourar, para vencer as resistências individuais e para combater a desconfiança que em toda a parte da Europa continental, em maior ou menor grau, se verificava, teve-se a ideia de recorrer aos serviços dos correios, que, pela sua natureza, se encontram difundidos, cada vez mais, nas recônditas terras de cada país. A estação dos correios de cada aldeia passou, com o andar dos tempos, a ser um organismo de pagamento, transmitindo os fundos e procedendo às cobranças.

Daí resultou que alguns países utilizaram dos serviços dos correios para alargar os horizontes, instituindo um *serviço de cheques postais*. Assim, a Suíça, e a Austria, a Alemanha e a Hungria de antes da última guerra mundial, haviam adoptado o sistema de cheques postais. Não sei, de momento, o que se passa hoje nos três últimos países citados. Mas na Suíça parece que continua a funcionar o sistema com eficácia. Mais ainda: a Suíça, antes da guerra, havia criado o regime de cheques postais de ordem internacional, entre esse país e a Alemanha.

Semelhante necessidade não se suscitou na Inglaterra e nos Estados Unidos, onde o público em geral tem o costume de abrir contas-depósito nos bancos, e serve-se do cheque para todos os pagamentos.

O serviço de *cheques postais* foi instituído na Bélgica em 1913. A França adoptou-o desde a lei de 7 de Janeiro de 1918, vulgarizando, assim, por intermédio da Administração dos Correios, o uso do cheque por todas as terras da provincia, sobretudo para pequenos pagamentos. Parece que semelhante prática, nos países onde funciona o sistema de cheques postais, tem dado como resultado a economia no emprego e uso da moeda metálica ou fiduciária, porquanto nesses serviços se fazem lançamentos de escrita de conta em conta, quase exactamente como nos bancos. Parece também que a abertura de conta-depósito gratuitas aos interessados, nas repartições dos correios para os actos que podem gerar o serviço de cheques postais, não tem, praticamente, prejudicado o movimento normal dos depósitos nos bancos. O que é certo e incontestável é que semelhante serviço é um dos meios de vulgarizar e popularizar o uso do cheque.



Em prosseguimento de um trabalho anterior (¹), apresentamos um estudo cromatográfico e espectrofotométrico dos pigmentos carotenoides, neutros, da «Sardina pilchardus».

Lönnerberg (²), no estudo de carotenoides de várias espécies de peixes marinhos, indica a presença simultânea ou individual de xantofila e taraxantina, associadas em algumas espécies com um pigmento vermelho, provavelmente o astaceno, artefacto obtido por oxidação da astaxantina.

A astaxantina, pigmento ácido, tem sido identificada na pele, na carne e em certos órgãos de várias

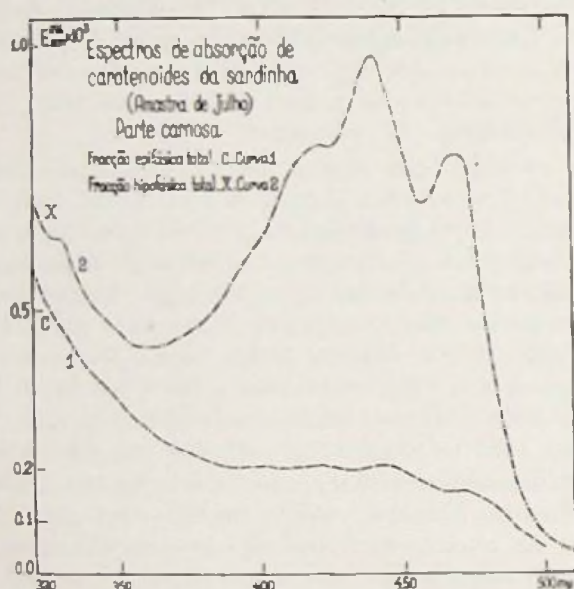


Fig. 1

espécies de peixes (*salmão*, *truta*, *Cyclopterus lumpus*, *Carassius auratus*, *Beryx decadactylus*, *Perca fluviatilis*, etc. (³).

Em outras investigações têm-se determinado vestígios de carotenos e possivelmente a presença de zeaxantina.

Não encontramos na literatura química qualquer referência pormenorizada aos carotenoides da «Sardina pilchardus», com excepção de um trabalho de Bailey (⁴), em que estuda os carotenoides dos óleos comerciais de sardinha da Colúmbia Britânica, tendo determinado caroteno, xantofila e, em algumas amostras, fucoxantina.

As nossas conclusões fundamentam-se no método de partilha dos carotenoides entre solventes não miscíveis, na ordem de adsorção em alumina e carbonato de cálcio, activados, e na absorção selectiva nas regiões visível e ultravioleta do espectro, entrando em consideração com a estereo-isomeria *cis-trans*.

Parte experimental

As sardinhas foram divididas, como anteriormente (¹), na parte carnosa, cabeças e massa visceral. A parte carnosa, 1.460 g, e a massa visceral, 260 g, foram obti-

CONTRIBUIÇÕES PA de peixes da

II) Carotenoides da

pelos drs. A

das de 131 sardinhas, com o peso total de 2.130 g (amostra de Julho de 1950); as cabeças, 600 g, foram obtidas de 196 sardinhas (amostra de Agosto de 1950) com peso total de 3.500 g. Em cada caso, a totalidade dos tecidos foi saponificada, directamente, a frio, em atmosfera de azoto, durante três dias, com potassa alcoólica 12% (10 ml de potassa alcoólica por cada 3 g de tecidos). As soluções eram em seguida diluídas com água e extraídas com éter etílico, recentemente redistilado. As soluções eram lavadas na maneira habitual, secas e evaporadas em corrente de dióxido de carbono, a temperatura inferior a 50° C. Os resíduos dissolviam-se em éter de petróleo e a solução obtida era extraída com metanol a 85%, separando-se duas fracções: a epifásica que contém essencialmente os carotenos, os respectivos epóxidos e óxidos furanoides, e os carotenoides monocetónicos; a hipofásica que contém os álcoois poliacetólicos livres, os respectivos epóxidos e óxidos furanoides, e as hidroxilcetonas; os carotenoides monidroxilicos e os dicetónicos, em geral, distribuem-se pelas duas fases. As soluções em éter de petróleo eram utilizadas na análise cromatográfica e nas determinações dos espectros de absorção, depois de lavadas e secas. As soluções em álcool metílico era previamente transformadas em soluções em éter de petróleo.

O éter de petróleo, utilizado nas soluções a cromatografar e para a obtenção de espectros de absorção, foi purificado de maneira a ser transparente at 220 mμ.

Os espectros de absorção foram obtidos num espectrofotómetro Beckman, modelo DU.

Caracterização dos componentes nas fracções epifásica e hipofásicas

Parte carnosa

Fracção epifásica. A solução em éter de petróleo media 100 ml; o espectro de absorção desta solução é representado na curva 1 da figura 1.

A análise cromatográfica desta solução, em alúmina de actividade IV, deu os seguintes resultados, depois de revelação com éter de petróleo: I) passou uma solução amarela, C₁; II) ficou na coluna, além de uma

O ESTUDO QUÍMICO da sardinha portuguesa

«Pilchardus» (Walbaum)

DE GOUVEIA e ALFREDO P. GOUVEIA

...fusa, que ia do cimo até mais do meio, dois aneis,
...e muito nítido de cor amarela alaranjada, C_3 , e uma
...na amarela, pouco nítida, C_2 . A solução C_1 foi recro-
matografada em alumina de actividade I, dando origem

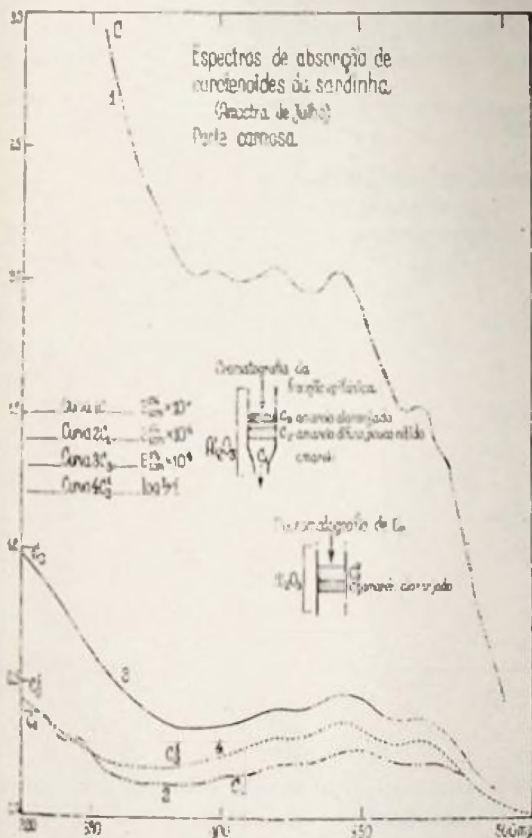


Fig. 2

um anel amarelo alaranjado que foi separado na
coluna, eluido e passado para éter de petróleo; λ_{max}
475 $m\mu$, 475 $m\mu$, 450 $m\mu$, 345 $m\mu$ e - 331 $m\mu$ (Fig. 2,
curva 2). A fracção C_3 foi recromatografada em alumina
de actividade I, revelada com a mistura éter de petróleo-
acetona (1:1) e, em seguida, com acetona-éter de pe-
tróleo (1:10). Obteve-se um anel alaranjado, C_3^1 , no cimo
da qual se encontrava uma zona com a mesma cor;

obtivemos o espectro de absorção da fracção C_3^1 , λ_{max}
472 $m\mu$, 445 $m\mu$ e - 422 $m\mu$ (Fig. 2, curva 4).

A fracção C_1 , pelo comportamento cromatográfico e
pelo espectro de absorção, corresponde a uma mistura
de β e α -carotenos; a fracção C_3^1 , pelo carácter epifá-
sico, pela posição na coluna de cromatografia, mais

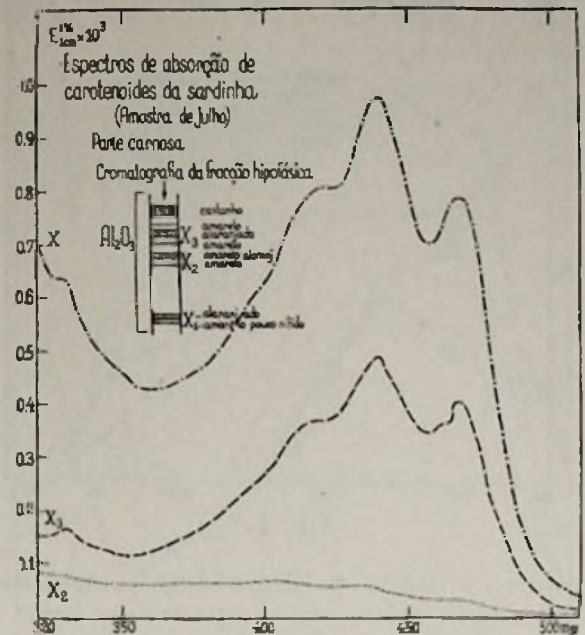


Fig. 3

adsorvida do que a fracção de carotenos, e pelo espectro
de absorção, deve identificar-se com uma mistura de
epóxidos de β e α -carotenos.

Fracção hipofásica. A solução em éter de petróleo
media também 100 ml; o espectro de absorção encon-
tra-se representado na curva 2 da figura 1.

A solução foi cromatografada em alumina de acti-
vidade IV, separando-se várias fracções. Passou, em pri-
meiro lugar, uma fracção X_1 , fracamente adsorvida,
constituída por um anel alaranjado, seguido de um ama-
relo, pouco nítidos, que devem corresponder a vestígios
de β e α -carotenos, ou dos respectivos epóxidos, passa-
dos para a fracção hipofásica. Com um grande intervalo,
para a parte superior da coluna, e em ordem ascendente,
temos uma região X_2 , constituída por uma zona amarela
e um anel amarelo alaranjado, e uma região X_3 , consti-
tuída por uma zona amarela, um anel alaranjado e um
anel amarelo, muito fino, mas nítido. Na parte superior
da coluna, formou-se uma zona castanha, certamente de
produtos de oxidação (Fig. 3).

A fracção X_2 era constituída por carotenoides muito
instáveis, λ_{max} 435 $m\mu$, 403 $m\mu$ e 375 $m\mu$, obtendo-se
por recromatografia em carbonato de cálcio activado, um
anel amarelo X_2^1 e, por cima deste, uma zona amarelada
 X_2^2 ; feita a eluição e obtidas as soluções destas fracções
em éter de petróleo, os espectros de absorção perdem

definição, com diminuição da persistência das bandas, e os máximos deslocam-se para menores comprimentos de onda: λ_{max} 430-420 $m\mu$, 400 $m\mu$ e 375 $m\mu$ (Fig. 4), devendo corresponder a produtos de degradação dos

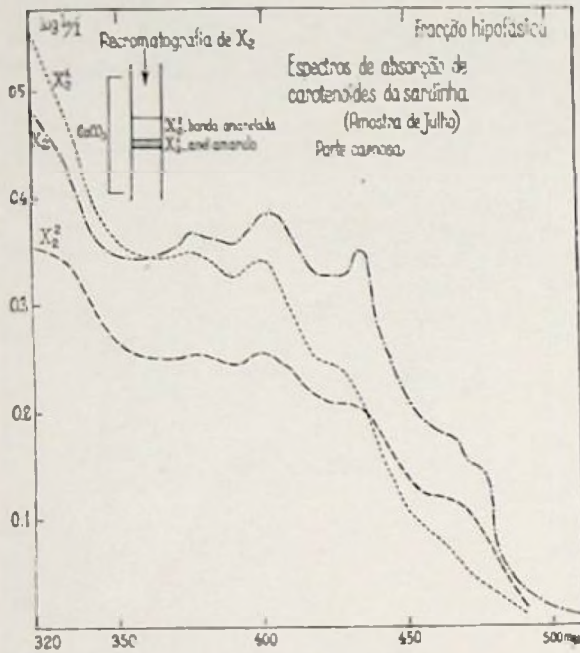


Fig. 4

carotenoides; a cadeia poliênica deve conter sete ligações duplas conjugadas, pois o espectro apresenta analogia com os dióxidos furanoides, representados pelo crip-

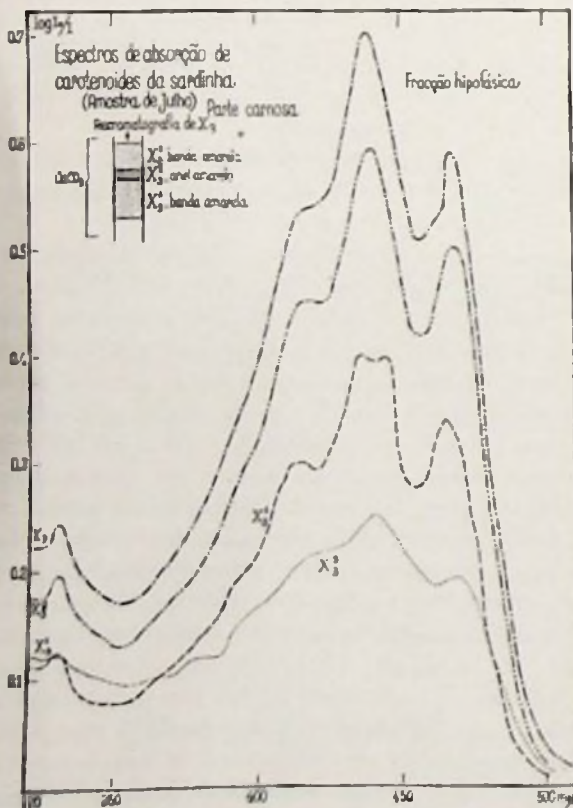


Fig. 5

tocromo, aurocromo e auroxantina (5). A fracção X_2 , recromatografada em carbonato de cálcio activado deu um anel X_2^2 tendo por cima e por baixo zonas amarelas difusas, X_2^1 e X_2^3 . Tanto a fracção inicial X_2 , como as fracções obtidas por recromatografia, apresentam o mesmo tipo de espectro, com máximos bem definidos entre 470 $m\mu$ e 465 $m\mu$, em 440 $m\mu$ e em 420 $m\mu$ e todas elas com um máximo *cis* em 330 $m\mu$ (Fig. 5). Estes máximos não coincidem com os da luteína (477,5 $m\mu$, 447,5 $m\mu$ e 420 $m\mu$), nem com os da taraxantina (472 $m\mu$ e 443 $m\mu$), aproximando-se contudo muito mais destes últimos.

A relação carotenos/xantofilas na parte carnosa da sardinha é aproximadamente igual a 0,18, sendo o teor em carotenos cerca de 3,8 $\mu\text{g} / 100 \text{ g}$.

Cabeças

Fracção epifásica. A solução em éter de petróleo media 100 ml; o espectro está representado na curva 1 da figura 6.

Esta solução foi cromatografada em alumina de actividade IV. Uma solução amarela C_1 , passou a coluna e, em ordem ascendente, ficaram um anel amarelo C_2 , um

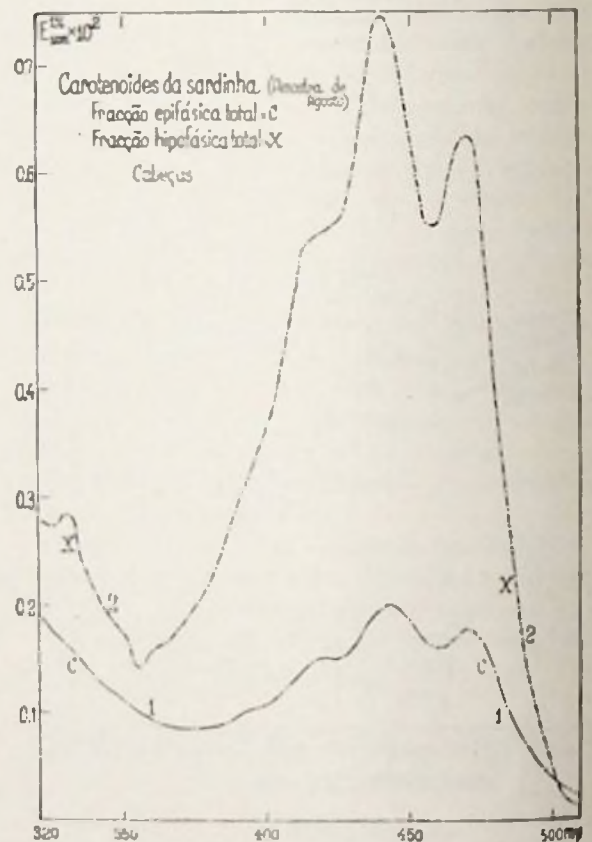


Fig. 6

anel amarelo alaranjado C_3 outro amarelo C_4 . Os três últimos anéis foram separados mecânicamente e eluídos com a mistura éter-metanol. Os espectros em éter de petróleo de C e das quatro fracções cromatográficas estão representados na figura 7. Pelas curvas de

absorção e pelo comportamento da análise cromatográfica pode concluir-se que só a fracção C_1 (λ_{max} 475 $m\mu$, 452,5 $m\mu$ e 420 $m\mu$) corresponde a carotenos β e α , apresentando as fracções C_2 , C_3 e C_4 espectros semelhantes, λ_{max} 470 $m\mu$, 442,5 $m\mu$ e - 425 415 $m\mu$). Supomos que as fracções C_2 , C_3 e C_4 são estereo-isómeros dos epóxidos de β e α -carotenos, por serem epifásicas, pela localização na coluna cromatográfica, mais adsorvidas do que os carotenos, e pela coincidência dos máximos de absorção (471 $m\mu$ e 442 $m\mu$). Algumas fracções apresentam máximo *cis* em 330 $m\mu$.

Cada uma das fracções anteriores foi submetida a recromatografia em alumina activada I. A fracção C_1

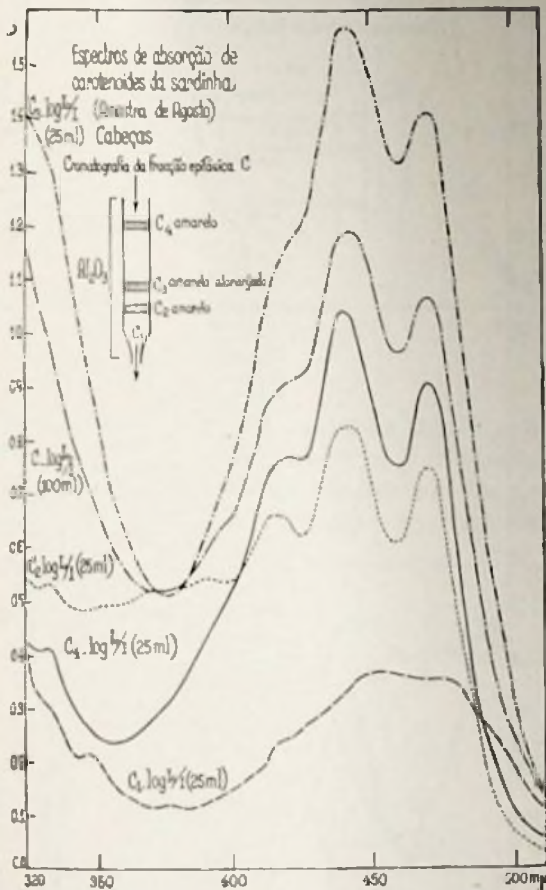


Fig. 7

deu origem a um anel alaranjado que por revelação com benzeno deu três fracções não nitidamente separadas; os espectros de absorção, assim como a cromatografia, indicam a mistura de estereo-isómeros de β -caroteno e de α -caroteno (Fig. 8). As fracções C_2 , C_3 e C_4 e respectivos produtos de recromatografia são espectrofotometricamente análogos, e devem corresponder a estereo-isómeros dos epóxidos de β e α -carotenos (Figs. 9, 10 e 11).

Fracção hipofásica. A solução em éter de petróleo media 200 ml e o espectro de absorção está representado na curva 2 da figura 6.

A solução foi cromatografada em alumina de acti-

vidade IV e o cromatograma revelado com éter de petróleo. Na coluna, em ordem ascendente, obtiveram-se os seguintes anéis e bandas: X_1 , pequeno anel amarelo; X_2 ,

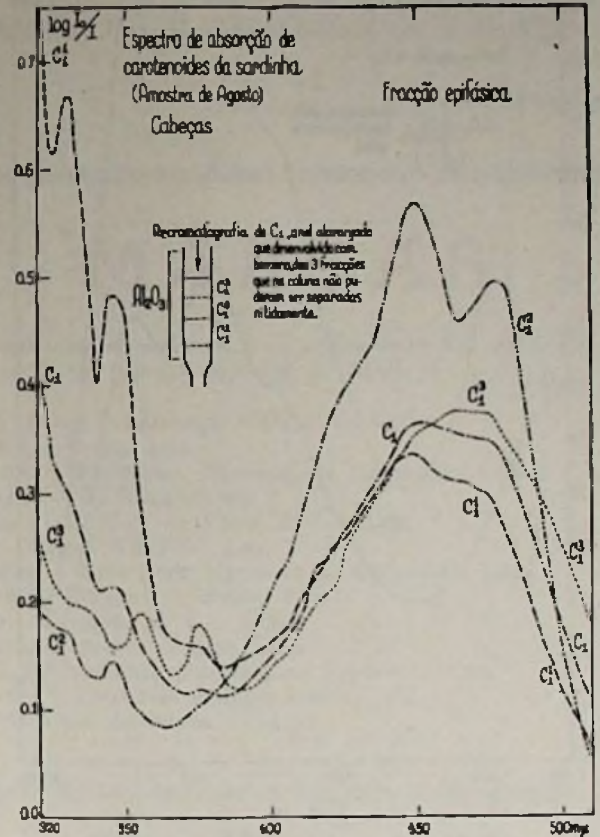


Fig. 8

anel pouco nítido amarelo; X_3 , anel amarelo alaranjado; X_4 ; faixa amarelo, acastanhada na parte superior. Os espectros destas fracções encontram-se na figura 12. O

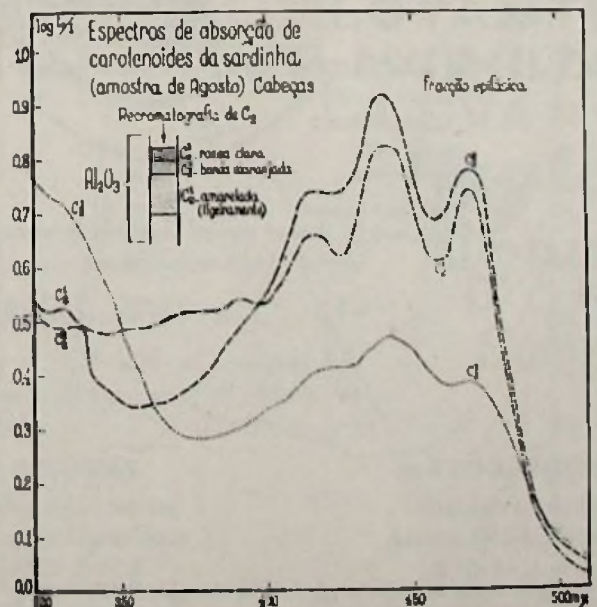


Fig. 9

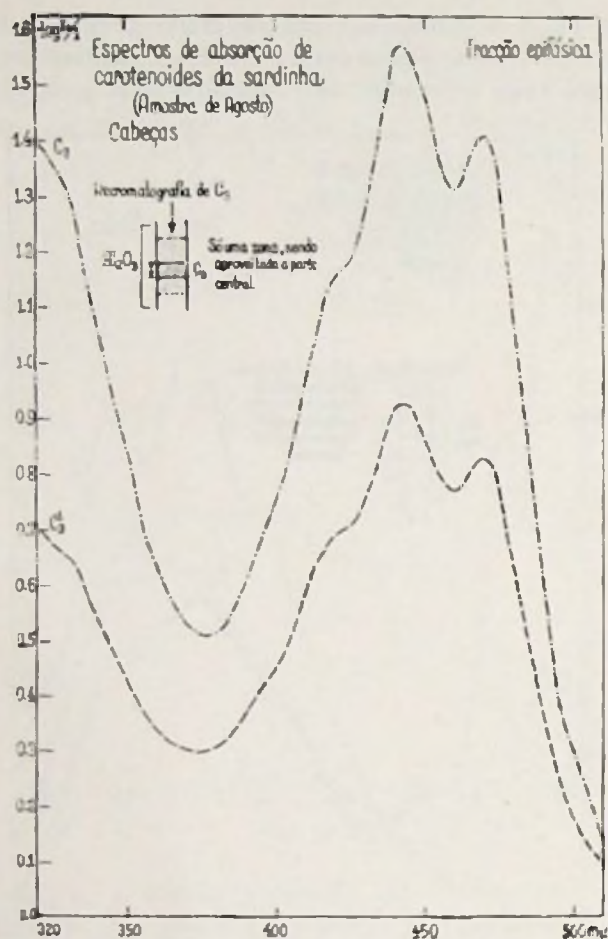


Fig. 10

produto de eluição da fracção X_1 , é essencialmente constituído por produtos incolores, com absorção forte no ultravioleta, contendo pequena quantidade de substância amarela, correspondente a vestígios de epóxidos ou de

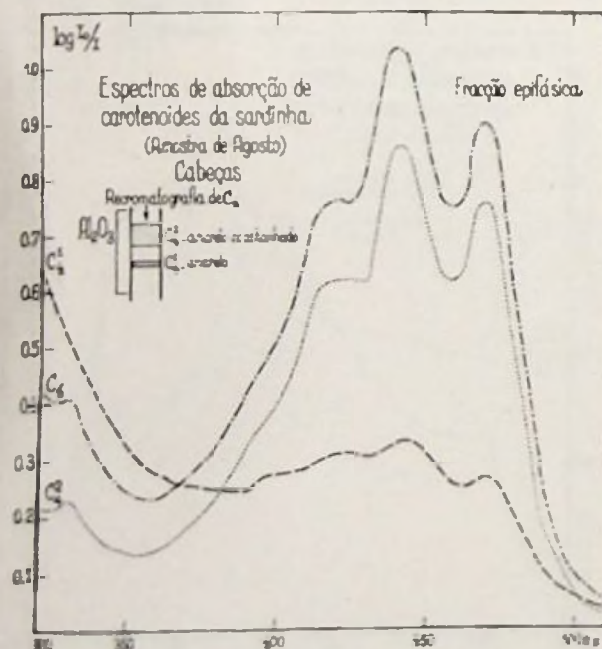


Fig. 11

carotenos da fracção epifásica. A parte principal do pigmento encontra-se na fracção X_3 , amarela alaranjada. (λ_{max} 470 $m\mu$, 440 $m\mu$ e 425-415 $m\mu$; máximo *cis* em 330 $m\mu$). A fracção X_4 apresenta um espectro um pouco deslocado para maiores comprimentos de onda (λ_{max} 472 $m\mu$, 444 $m\mu$ e ~ 425 $m\mu$)

As fracções X_3 e X_4 , foram recromatografadas em carbonato de cálcio activado, com os seguintes resultados: Fracção X_3 : anel amarelo, X_4 , com zonas amarelas.

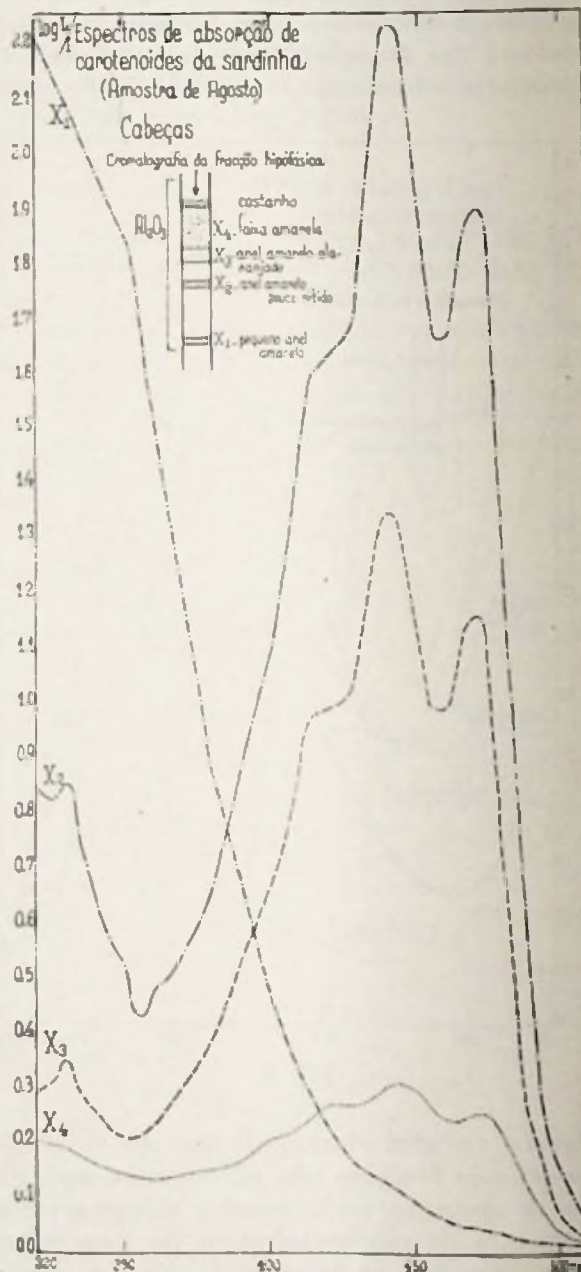


Fig. 12

difusas, por cima e por baixo, e uma faixa amarela X_3 ; os espectros destas fracções apresentam máximo em 330 $m\mu$ e têm na região visível espectros do mesmo tipo (Fig. 13) com dois máximos e uma inflexão, 470-467 $m\mu$, 442-440 $m\mu$ e ~ 415 $m\mu$; devem corresponder a

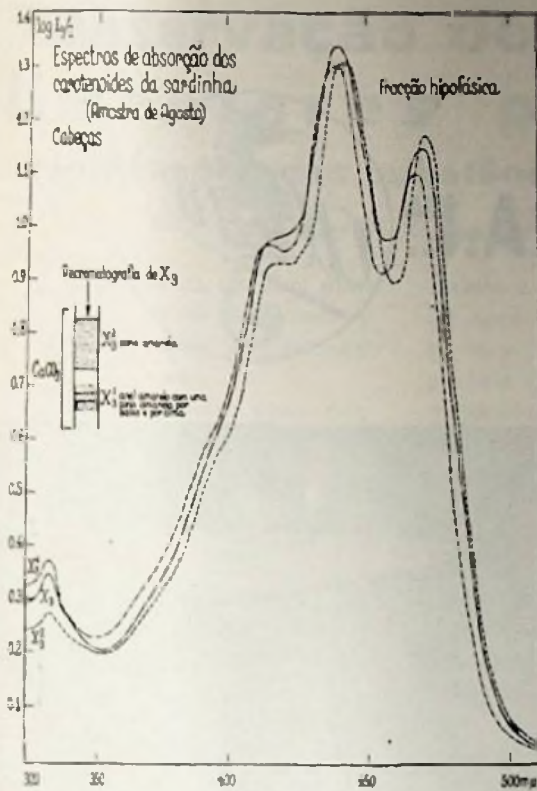


Fig. 13

X_3 apresentam espectros semelhantes entre si, mas com um deslocamento batocrómico em relação aos espectros das fracções anteriores (λ_{max} 472 $m\mu$, 445 $m\mu$ e - 425-420) (Fig. 14).

A relação das concentrações em carotenoides da fracção epifásica/fracção hipofásica é cerca de 0,24.

(Continua)

MARCAS

Rectificamos os nomes e a propriedade das seguintes, publicadas no nosso número especial de Abril:

- Always Ahead* — Giuseppe Galupo fu Carlo
- Bel Paes* — Veiga, Lda.
- Impeccable* — Produtora Nacional de Conservas, Lda.
- Le Voulier* — E. Blihermicht
- Newman's* — Forbes de Bessa & C.^a, Lda.
- Queen* — Lopes Valeiras, Lda.
- Revelation* — Produtora Nacional de Conservas, Lda.
- Savourscu* — Mendes & Anjos, Lda.
- Seastar* — Brandão & C.^a, Lda.
- Splendour* — Severo Ramos, Lda.
- Tumariz* — Produtora Nacional de Conservas, Lda.
- Veni Vici* — Conservas Independência, Lda.
- 546 — Arménio de Sousa Cardoso

estéreo-isómeros. *Fracção X₁*: deu três anéis amarelos, separados mas próximos, X_1^1 , X_1^2 e X_1^3 . A fracção X_1^1 apresenta um espectro muito semelhante ao das fracções X_2 , λ_{max} 466 $m\mu$, 440 $m\mu$ e - 415 $m\mu$; as fracções X_1^2 e

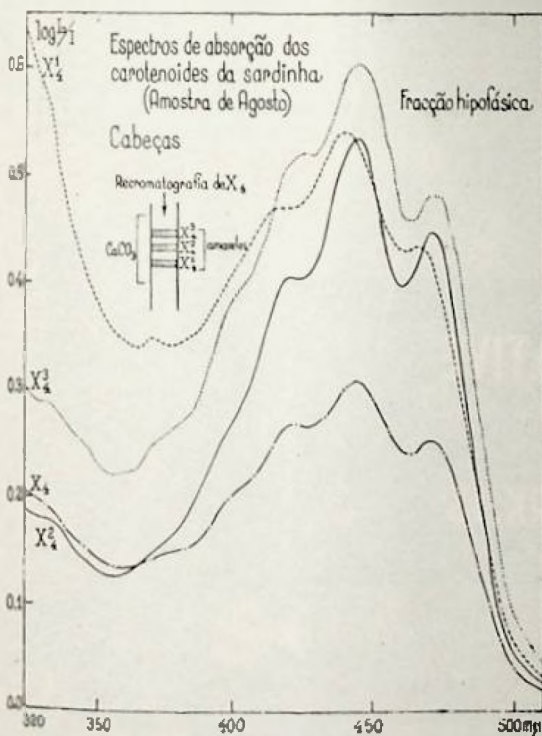


Fig. 14



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
labricants de toutes sortes de conserves de poisson

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique

MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique

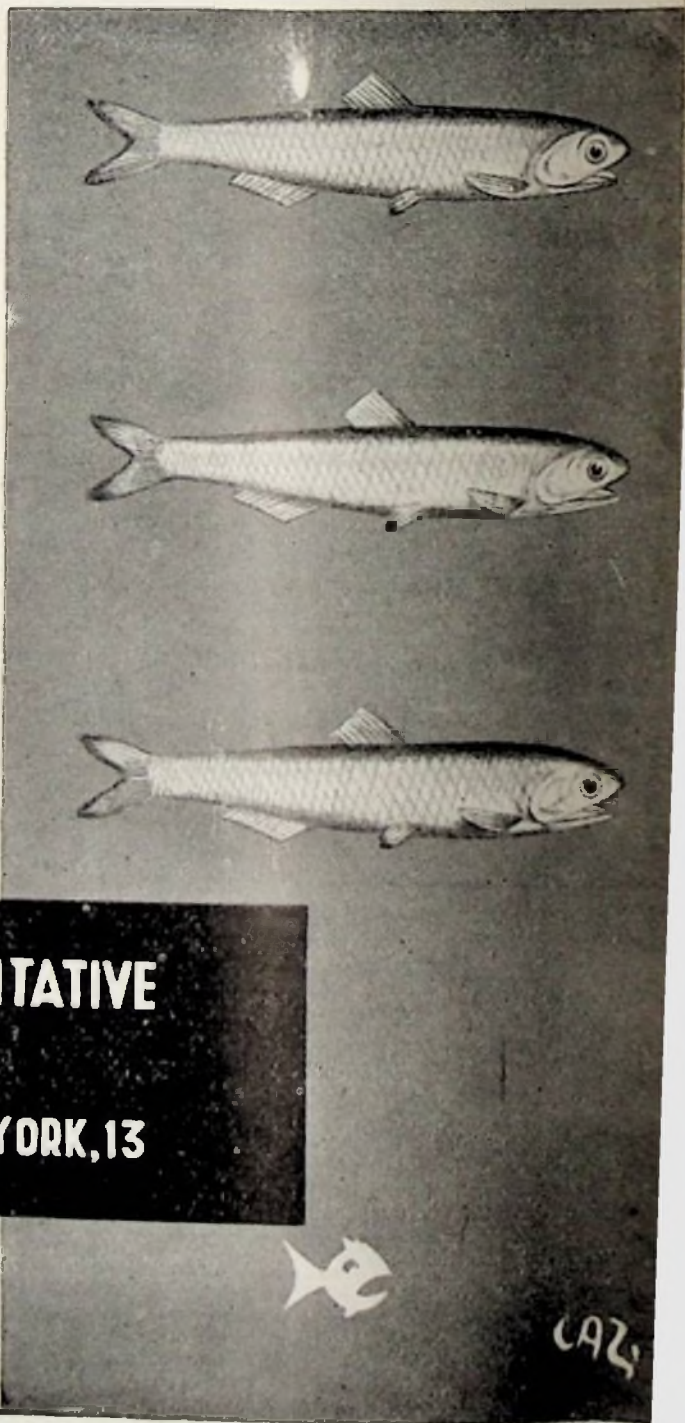
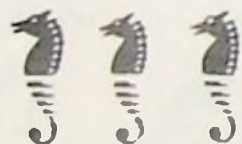
SOMAR

ALIANÇA EXPORTADORA. L.^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



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

A conservação dos produtos alimentares pelo frio

Modificações das substâncias orgânicas

por Carlos Bragança Parreira, major do E. M.

O frio é actualmente um dos mais generalizados processos de conservação dos produtos que se destinam à alimentação humana.

Emprega-se igualmente para conservar determinados produtos que tenham de permanecer por largo espaço de tempo armazenados.

Porém a dentro de qualquer das modalidades que tenham de exercer, as instalações frigoríficas têm de obedecer a determinados princípios não sendo por consequência indifferente a sua estrutura industrial.

Pretender-se pois que montada que seja uma instalação frigorífica, muitas vezes sem os requisitos indispensáveis de adaptação ou exigindo-se-lhe uma aplicação diferente daquela para que foi estabelecida, se podem obter bons resultados só porque dá frio, é um erro que entre nós já tem causado os mais graves dissabores e despesas inúteis com manifesto prejuizo da economia nacional.

Posto isto, que não é demais sempre frisar, entremos propriamente no assunto que nos propomos hoje tratar.

Já em artigos anteriores no referimos à conservação dos produtos alimentares, seu aspecto técnico e económico, espécies de congelação e temperaturas usuais.

Vamos agora dizer alguma coisa, embora resumidamente, sobre a modificação das substâncias orgânicas.

As substâncias cuja conservação interessa o frigorista, estão sujeitas a agentes modificadores que se encontram nos tecidos dos animais e vegetais e que podemos considerar divididos em dois grande grupos: as diastases e os micróbios, estes por intermédio daquelas.

É contra a acção dos microorganismos que há que actuar retar-

dando-a ou impedindo-a por meio da acção do frio cujo desenvolvimto lhes é facilitado por condições especiais de temperatura, humidade e alimentação.

Não entramos por enquanto em conta com os fenómenos de oxidação.

Segundo nos diz Monvoisin, professor do Instituto Francês do Frio, para todos os seres vivos, qualquer que seja o lugar que ocupam na classificação zoológica ou botânica, há uma temperatura através da qual a vida se torna mais fácil e se faz com o mínimo de despesa.

É chamada a temperatura óptima. Esta temperatura varia segundo as espécies, mas de uma maneira geral, as funções vitais são alteradas sempre que alterada seja a temperatura.

A temperatura dos seres humanos é porém independente do meio em que vivem, mas quando se transportam às regiões frias ou tropicais, observa-se em geral uma diminuição ou aumento normal de temperatura de cerca de 6 a 8 décimos de grau cent.º.

Os micróbios são organismos microscópicos vivos de dimensões de milésimo de milímetro, applicando-se esse termo de uma forma geral não somente às bactérias ou bolores mas igualmente às amibas.

Os micróbios que nos interessam pertencem ao reino vegetal mas não têm raizes, talo, folhas ou flores, mas uma massa na qual se efectuam todas as reacções biológicas, assimilação, desassimilação e reprodução.

Os micróbios são mais sensíveis à elevação da temperatura quando em meio alcalino e mais em meio húmido que seco.

A elevação de temperatura provoca-lhes de início uma diminuição de

vitalidade, depois impossibilidade de reprodução e por fim a morte.

Em meio húmido, a maioria das bactérias são destruídas quando permanecem 20 minutos a uma temperatura de mais de 60 graus; outras durante 3 a 5 minutos de 75 a 80 graus e outras somente são destruídas à temperatura da água em ebulição mantida durante alguns minutos.

Os esporos dos bolores são mais resistentes, mas ordinariamente destruídos por um aquecimento de 68 graus durante 30 minutos, de 80 graus de 1 a 2 minutos e em alguns instantes de 90 a 95 graus.

Como é do conhecimento geral, os esporos são uma forma de reprodução dos microorganismos capazes de por sua vez reproduzirem outros microorganismos quando em condições favoráveis.

Estas constatações são de utilidade conhecer quando se pretenda praticar a esterelização.

Com a pasteurização, consegue-se destruir ou enfraquecer as formas vegetativas dos micróbios por um aquecimento moderado.

Os micróbios resistem fortemente ao frio.

O gelo como a neve encerra por vezes quantidade notável de organismos vivos.

Sabe-se que em neves polares colhidas a temperaturas entre 7 a 12 graus centígrados se observaram de 34 a 384 colónias por cm³.

De resto foi já comprovado que há bactérias que resistem a temperaturas de 30 graus, chegando algumas a resistir a temperaturas ainda mais baixas.

A acção do frio sobre os micróbios é sobretudo uma questão da espécie e de adaptação.

Como se disse, a acção da humidade favorece o desenvolvimento dos microorganismos e a luz tem uma acção esterelizante manifesta.

Um ser microbiano não produz qualquer acção a dentro do seu meio enquanto se não nutre.

É a alimentação que determina a reprodução como determina o de-

envolvimento, mas para haver alimentação é necessário que se produza a decomposição dos alimentos e a seguir a reconstrução da substância viva.

Para nós interessa-nos unicamente o fenómeno da decomposição.

Pelo que se refere ao oxigénio, pode-se dizer que todos os micróbios têm necessidade dele embora o recebam de maneira diferente o que serviu de base à classificação de micróbios em aeróbios e anaeróbios, isto em presença do oxigénio livre, embora uma tal classificação não possa ser considerada perfeita dada determinada adaptação dos segundos por espaços de tempo mais ou menos longos.

A alimentação das células microbianas, como a de todas as células, faz-se por intermédio de substâncias particulares, diastases, que agem sobre os alimentos para os tornar assimiláveis e utilizáveis pelo protoplasma celular.

O nome diastase, é um termo genérico que serve para designar o grupo dos fermentos solúveis; são substâncias de natureza orgânica que em fraca dose favorecem ou aceleram determinadas reacções químicas sem experimentarem alteração sensível.

As diastases são o resultado da vida celular quer a célula esteja isolada como no caso da maior parte dos micróbios, quer faça parte de um conjunto mais ou menos complicado.

A formação das diastases depende por um lado, da natureza da célula produtora e por outro lado da sua alimentação.

São geralmente solúveis na água e na glicerina.

Contrariamente ao que poderia pensar-se a reprodução das diastases não está sempre em relação directa com o crescimento das células, facto que tem importância sobre o ponto de vista do armazenamento dos produtos nas câmaras frigoríficas.

Como os micróbios, as diastases apresentam uma temperatura óptima de actividade.

Em solução, são todas destruídas à temperatura da água em ebulição e muitas vezes antes, a uns 80 a 90 graus.

A seco resistem por horas a temperaturas de mais 180 a mais 190 graus.

O frio mesmo intenso não as destrói e oferecem mesmo certa resistência à acção dos antissépticos que agem nitidamente sobre os micróbios.

★

Além das substâncias, agentes modificadores que se encontram nos tecidos dos animais e vegetais, o ar dos locais apresenta igualmente manifesta importância para o frigorista visto ser o intermediário obrigatório não só do resfriamento dos produtos e como tal um veículo de frigorias, mas de humidade, de germes microbianos e partículas odoríferas.

O ar a dentro das câmaras frias não é perfeitamente seco; contém quantidades variáveis de vapor de água que sob o ponto de vista da conservação dos produtos importa muito conhecer.

O estado higrométrico do ar define-se pela quantidade de vapor de água contido na unidade de volume do ar 1 m³, ou pela sua tensão e pode exprimir-se por duas formas: estado higrométrico relativo e estado higrométrico absoluto, sendo este o que apresenta significação interessante para o frigorista.

São vários os métodos que podem ser utilizados para determinar a tensão do vapor de água no ar, absorção, condensação e através do psicrómetro mas não interessa aqui descrever qualquer desses processos.

Numa câmara fria e isso é o que importa saber, a temperatura não é igual em todos os pontos e o estado higrométrico deverá mostrar alterações paralelas.

Em geral a tensão do vapor deve ter em todo o recinto o valor correspondente à temperatura mais baixa.

O vapor de água condensa-se em estado líquido na salmoura que o dissolve ou em forma de neve que

se deposita sobre a tubagem das câmaras secas.

A atmosfera contém sempre matérias sólidas em suspensão.

Essas matérias a que vulgarmente chamamos poeiras, são de natureza mineral ou de natureza orgânica em maior ou menor quantidade sempre importante nos locais industriais e nos grandes depósitos de armazenagem.

Para nós, interessa-nos conhecer a natureza dessas poeiras geralmente suporte de germes microbianos que se vão depositar sobre os produtos.

Depois há também que considerar os cheiros que se podem constatar a dentro das câmaras frias, derivados não só dos materiais de construção como emitidos pelos produtos em conservação, frutos principalmente, ou resultantes de qualquer alteração mais ou menos pronunciada dos produtos em armazém.

A putrefacção, destruição dos corpos orgânicos por uma soma de fermentações simultâneas ou sucessivas através das quais os organismos aeróbios e anaeróbios se prestam mútuo auxílio, é caracterizada principalmente pela produção de gases mal cheirosos.

Durante a putrefacção a flora microbiana modifica-se constantemente exigindo a presença de importante porção de água a temperatura favorável.

A temperatura de 0 graus não tem lugar. Começa a manifestar-se acima de 4 a 5 graus positivos, atingindo o máximo de actividade entre os 20 a 35 graus também positivos, diminuindo de intensidade à medida que a temperatura aumenta e cessando completamente entre os 60 a 70 graus.

De entre os produtos formados aparece a glicerina que serve de alimento aos micróbios e as matérias albuminoides que sofrendo transformações complexas, originam os produtos mais mal cheirosos.

A formação do amoníaco é uma reacção precoce que se constata antes mesmo da formação dos cheiros característicos da putrefacção, mais

intensa nos peixes que nos mamíferos.

As substâncias odoríferas são produtos químicos ordinariamente definidos, habitualmente em proporções fracas mas possuindo uma tensão de vapor elevada à temperatura ordinária.

Há pois que renovar o ar das câmaras com a entrada de ar puro exterior ou então promover a sua desinfecção, usando-se geralmente os antissépticos, substâncias químicas que agem em fracas doses mas capazes de impedir o desenvolvimento dos microorganismos num meio de cultura ou destruir a vitalidade das células microbianas.

A acção dos antissépticos depende da espécie microbiana que se pretende destruir, mas no caso que nos interessa tem de satisfazer às seguintes condições:

- a) não serem tóxicos para o homem;
- b) não serem susceptíveis de comunicar aos produtos em armazém qualquer cheiro persistente ou desagradável;
- c) não atacar as partes metálicas com as quais venha a estar em contacto.

Ordinariamente emprega-se o ozono ou o aldeido fórmico.

A acção do primeiro é mais sensível em meio húmido mas quase nula em meio seco mesmo concentrado que seja.

O aldeido fórmico tem um poder antisséptico extremamente forte.

A dose aempregar é de 4 a 4,5 gramas por metro cúbico a desinfectar.

A forma melhor e mais eficaz consiste em vaporizar a solução oficial do aldeido fórmico a 35 % isto é, o formol na dose de 12 a 13 centímetros cúbicos por metro cúbico durante 24 horas.

Por outro lado o trabalho a dentro das câmaras deve ser periodicamente parado para que se possa proceder a uma boa limpeza, desinfectando-se as paredes por meio de uma pulverização de leite de cal ou água de Javal a 1/10.

Todos os pequenos vermes que possam encontrar-se espalhados pelas câmaras, podem ser destruídos por uma fumigação de ácido cianídrico à concentração de 1 % em volume durante 24 horas.

Como este ácido é tónico, antes de se penetrar nas câmaras após a sua desinfecção, deve-se proceder a uma bem cuidada ventilação.

Os produtos contidos nas câmaras

podem reter uma pequenina quantidade de ácido, o máximo 3 mg. por cada 100 grs. dose esta que não é nociva.

Eis de uma forma sucinta, uma ideia geral das causas de alteração dos produtos, seus efeitos e forma de as combater.

Para quem pretenda aprofundar mais este assunto deverá consultar os livros da especialidade.

ANTISSÉPTICOS USADOS

(Continuação da pág. 17)

bastante forte matando rapidamente os esporos dos fungos.

O alcool em certa concentração aquosa destrói a vida dos fermentos e a 18 a 20 % faz cessar a actividade das leveduras nos mostos.

Em conservas alimentares é muito usado o azeite o qual passado tempo rança perdendo o sabor.

Para conservar o azeite em bidões ou em garrafas basta deitar sobre ele algumas gotas de álcool e tapá-las bem. O alcool flutuará preservando o azeite da acção do ar.

O fenol em soluções aquosas de 3 ou 4 % é um antisséptico muito utilizado em cirurgia.

O vinagre deve o seu poder microbida ao ácido acético que contém.

Porém, quando pouco concentrado favorece o desenvolvimento de fungos e bactérias. Aconselha-se ferver o vinagre antes de ser usado na conservação de alimentos e para a sua própria conservação pode adicionar-se-lhe 0,70 a 1 grama de ácido salicílico por litro.

O ácido salicílico em pó utiliza-se na conservação da cerveja, do vinho, gorduars, carnes e conservas de toda a espécie.

Nalgumas nações a quantidade máxima admitida por lei é de 0,050 %.

O ácido benzóico e o benzoato de sódio são conservadores pouco tóxicos. Foram ensaiados no Canadá como preservativo dos agentes de alteração vermelha.

Assim, verificou-se que uma mistura de ácido e de benzoato é completamente eficaz para impedir o

vermelho e, em certa medida, o «empoadado» do bacalhau.

Para tal, faz-se uma mistura homogénia de 2 kgs. de benzoato com 30 kgs. de fosfato ácido de sódio para mil quilos de sal.

O sal assim tratado é usado nas barricas em que se põe o peixe em salmoura.

Também num armazém em Halifax, foram ensaiados alguns fungistatos entre eles o propionato de sódio.

As concentrações empregadas do fungistato ou antisséptico usado foram respectivamente de 0,2, 0,4 e 0,8 molares.

A concentração de 0,2 molar corresponde a cerca de 19 gramas de propionato de sódio por litro de água; 0,4 molar corresponde a 38 gramas e 0,8 a cerca de 77 gramas por litro.

Os resultados do exame dos lotes de peixes ensaiados, após 2 meses de armazenagem, mostraram que as soluções de 0,8 molar inibiam completamente o crescimento do bolor experimentado (*Esporendonema epizoom*, conhecido também por *Torula epizoa*).

Todos os países têm mais ou menos regulamentado o uso de antissépticos, sendo uns mais toleráveis que outros.

É o decreto n.º 35.815 que nos diz quais os antissépticos permitidos em Portugal.

Pelo referido decreto, podemos ver que entre nós é o anidrido sulfuroso um dos antissépticos legalmente mais tolerados na conservação de alimentos.

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE:

RICHARD THOMAS & BALDWINS, LTD.
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

*

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

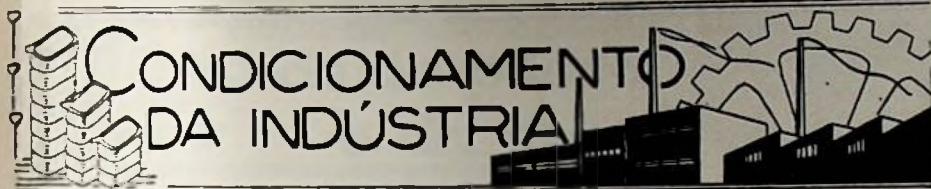
Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91



Pedidos de instalação

— Concedida autorização à firma Bordalo Franco & C.^a, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar do Padrão, freguesia de Perafita, concelho de Matosinhos, 2 cravadeiras, 2 estufas simples e 1 esterilizador simples, a adquirir à firma Conservas Litoral, Lda.

— Concedida autorização à firma Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida Menéres, 635, em Matosinhos, 2 cravadeiras, 2 estufas simples e 1 esterilizador simples, a adquirir à firma Conservas Litoral, Lda.

— Autorizada a firma Lusofábrica, Lda., a instalar em Vila Real de Santo António, uma oficina de anchovagem de peixe com 10 pios para salga de 2,00 m. x 1,70 m. x 1,20 m., sob as seguintes condições:

a) da oficina apenas trabalhar na preparação da matéria prima para a fábrica de conservas de peixe em azeite ou molhos com filetagem, da mesma firma, licenciada pelo alvará n.º 35.232, situada na Avenida da República, 141, em Vila Real de Santo António, constituindo uma secção complementar sem qualquer exercício industrial independente;

b) da instalação estar concluída no prazo de 6 meses.

— Autorizar Roberto Gonçalves Pereira a adquirir a José Lucas Coelho dos Reis, quatrocentas acções no valor normal de 100\$00, que este possui na Companhia Portuguesa de Congelação sob condição de no prazo de 3 meses ser registada a transferência na Conservatória do Registo Comercial em que se efectuou o registo da Sociedade.

— Concedida à firma Cláudio Schezzi uma prorrogação de prazo até

25-8-53 para levar a efeito a montagem de uma secção de filetagem e pasta de peixe, na fábrica de conservas de peixe, em Salmoura, sita na Rua de Sousa Aroso, em Matosinhos.

— De Manuel Domingos da Quinta para ser prorogado o período legal de 2 anos em que lhe é permitido manter paralisada a laboração da Fábrica de Conservas de Peixe, sita em Olhão.

— De Manuel Canas para ser autorizado a instalar, na freguesia da Fuzeta, concelho de Olhão, uma fábrica de preparação de peixe pelo sal.

— De Maria Rosa de Oliveira e Silva para ser autorizada a ceder a quota de 37.500\$00 que possui na fábrica de conservas de peixe, denominada «Conserveira Portuguesa, Lda.», sita em Matosinhos, a José Machado de Oliveira Carvalho, Camila Rosa de Oliveira Machado e Lemos, Adriano Machado de Oliveira Carvalho, Alice Rosa de Oliveira Machado, Américo Machado de Oliveira Carvalho, Raúl Machado de Oliveira Carvalho, Maria de Belém de Oliveira Machado Faria e Manuel Machado de Oliveira Carvalho.

Despachos ministeriais

— Autorizada a firma União Conserveira do Algarve, Lda., a substituir na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar de S. João, freguesia de S. Sebastião, concelho de Lagos, uma cravadeira «Sudry» B. C. 12 por uma B. C. 6; uma cravadeira «Matador» por uma «Sudry» B. C. 6; um cofre simples de cozer por um duplo e, instalar no mesmo estabelecimento 2 bassines para cozer peixe grosso, sob condição da instalação e substituição serem realizadas no prazo de 12 meses.

— Autorizada a firma Francisco

Alves & Filhos, Lda. a prorrogar por 2 anos o prazo do contrato de arrendamento, para exploração da fábrica de conservas de peixe, sita na Rua da Majuca, em Olhão, pertencente a Joaquim António Pacheco Pinto e Joaquim António Pacheco Júnior.

— Autorizada a firma Guerreiro & C.^a, Lda. a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Marim, freguesia de Quelfes, concelho de Olhão, 3 tachos circulares com 1,70 de diâmetro e 0,50 m de altura, cada um, destinados à cozedura de peixes grossos, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 6 meses.

— Autorizada a firma Guerreiro & C.^a, Lda. a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita em Marim, freguesia de Quelfes, concelho de Olhão, uma cravadeira semi-automática «Sudry» B. C. 7, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 12 meses.

— Concedida autorização à firma Conservas Litoral, Lda., com fábrica de conservas de peixe em Matosinhos, a vender à firma Bordalo Franco & C.^a, Lda., 2 cravadeiras, 2 estufas simples e 1 esterilizador, e à firma Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda., 2 cravadeiras, 1 estufa simples e 1 esterilizador, ambas com fábrica de conservas de peixe, em Matosinhos.

— Concedida autorização à firma Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda., para instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida Menéres, 635, em Matosinhos, 2 cravadeiras, 1 estufa simples e 1 esterilizador simples, a adquirir à firma «Conservas Litoral, Lda.».

— Autorizada a firma Luças & C.^a, Lda. a instalar uma cravadeira «Lubin» de 8 lunetas por substituição duma «Sudry» B. C. 6, na fábrica de conservas em molhos, sita na Rua Heróis de França, 723 a 729, em Matosinhos, sob as seguintes condições:

a) da cravadeira substituída, ser selada;

b) da substituição se efectuar no prazo de 12 meses.

Maison F. Mathieu, S. A.

ANVERS

FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

Bethlehem Steel Export Corporation

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

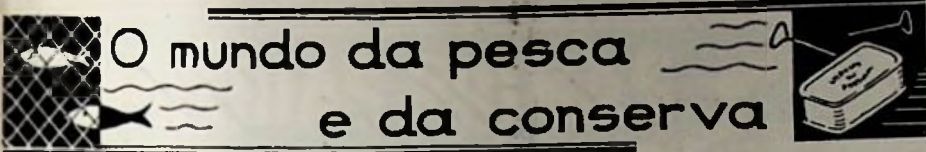
37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^ª

232, Rua do Almada

PORTO



O mundo da pesca e da conserva

A indústria de Conserva de peixe nos E. U. A. em 1952

A produção de conserva de atum em 1952 atingiu um novo recorde totalizando 9.239.275 caixas, cerca de 1.000.000 caixas mais do que em 1951 e 250.000 caixas mais do que o anterior recorde em 1950.

Concorreram para este total a Califórnia com 8.081.977 caixas, Hawaii, Washington e Oregon com 954.298 caixas e Costa do Atlântico com 203.000.

Em relação às espécies, fabricaram-se 2.513.680 caixas de Albacora (Whitemeat), 6.510.810 caixas de «Yellow-fin» e «Skipjack» (lightmeat) e 214.785 caixas de bonito.

A produção da Costa do Atlântico foi feita sobretudo com atum congelado importado da América do Sul e do Japão.

Os preços do peixe atingiram os seguintes níveis por ton.: albacora, \$400; «Yellowfin», \$310; «Skipjack», \$290 e bonito, \$175.

Os preços da conserva variam segundo a marca é ou não reclamada. No primeiro caso o atum «White Meat» (albacora) vendeu-se entre \$15/\$16,00 e «Light Meat», \$14,75; e no segundo caso, respectivamente \$14,00 e \$13,00.

As indústrias de pesca e conservas do pilchard na Califórnia registaram em 1952 um autêntico desastre. A pesca só atingiu 4.500 ton. quando em 1936-7 alcançou 791.000 ton. Pela primeira vez na história da pesca do pilchard, nem um só destes peixes foi pescado nos meses de Agosto e Setembro no Norte da Califórnia. Em compensação houve nesta área uma grande abundância de anchovas. Os preços do pilchard e das anchovas foram, respectivamente, de cerca de \$70 e 42,50 dólares por ton. Quanto às conservas de pilchard em 1952, a

sua produção foi de 99.046 caixas, comparado com 3 milhões de caixas em 1951 e 5,4 milhões de caixas em 1950, ano recorde.

Os técnicos que investigam a população anual do pilchard informam que só a classe do ano de 1948 dá algumas esperanças de uma melhoria de pesca. A classe de 1949 é de cerca de um sexto da do ano precedente, enquanto que as de 1950 e 1951 são ligeiramente superiores à de 1949.

A maior parte da desova do pilchard faz-se actualmente ao largo da costa da Baixa Califórnia, principalmente na vizinhança da Ilha dos Cedros.

Do outro lado, na Costa do Atlântico, a indústria do Maine produziu em 1952 o total de 3.002.000 caixas de conserva de arenque em molhos, quantidade superior à média da produção nos últimos dez anos. Esta cifra se bem que mais baixa do que a do número recorde ainda até hoje não ultrapassado de 3.900.000 caixas em 1950, é, contudo, muito mais elevada do que a de 1951 que atingiu 1.600.000 caixas.

As existências destas conservas são diminutas e os preços mais firmes, o que se atribui à escassês da produção do pilchard na Califórnia, em manifesta crise, e à influência da propaganda em que a indústria das conservas do Maine está dispendendo anualmente cerca de 750.000 dólares.

A pesca e a produção de conserva de cavala na Califórnia tiveram em 1952 um dos seus melhores anos que de algum modo veio compensar os armadores e os conserveiros da grande crise do pilchard. Pescaram-se cerca de 80.000 ton. de cavala e fabricaram-se no total, entre a chamada cavala do Pacífico e a «Jack», 1.620.185 caixas. O ano de produção

mais elevada foi o de 1935 com 1.761.236 caixas.

O preço da cavala foi em média de \$70 para a Pacífico e \$65 para a Jack, por ton.

O custo da propaganda na América do Norte

Os Estados Unidos dispenderam com a propaganda em 1952, \$7.219.600.000 dólares, a cifra mais elevada até então registada, o que representa cerca de 11 % mais do que em 1951 em que se gastaram \$6.496.500.000 dólares.

A maior parte daquela importância astronómica foi distribuída da seguinte forma: jornais, \$2.458.500.000 dólares; rádio, \$722.700.000 dólares; revistas, \$614.100.000 dólares; correio directo, \$1.011.400.000 dólares; televisão, \$580.100.000 dólares.

A energia atômica na esterilização das conservas

Os E. U. A. tomaram a iniciativa de elaborar um programa de estudos de grande envergadura orientado no sentido do aproveitamento da energia atômica na esterilização das conservas. Este programa foi já aprovado pela Comissão de energia atômica e começaria em breve a ser executado. Foram concedidas as autorizações necessárias a vários centros de investigação para que dêem começo aos trabalhos preliminares, orientados no sentido de obter as aplicações possíveis das radiações emitidas pelos subprodutos das pilhas atômicas para esterilizar os produtos alimentícios.

Os ensaios serão efectuados por equipas especializadas de cientistas e técnicos que fazem parte dos Laboratórios de Brookhaven em Long-Island. O Instituto de Tecnologia em Massachussets, a Universidade de Columbia e a Universidade de Michigan vão igualmente participar na realização deste programa.

Sociedade Comercial "Albora", Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

~ IDEAL STENCIL MACHINE C.º

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

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

~ MANUEL SERRA EM CT.ª

RIO TINTO
(só para o Sul)

Refinadores de azeite

~ PFIRSCHINGER MINERALWERKE

KITZINGEN (ALEMANHA)

Fabricantes da terra decorante 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»

~ CALDERÓN & C.º, INC.

NEW YORK (E. U. A.)

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

SÍMBOLO DA ALBORA N / FIRMA



MATÉRIAS PRIMAS



A situação da borracha

O Congresso americano aprovou uma lei concedendo ao governo um prazo que expira em 15 de Maio para a entrega às empresas privadas das fábricas produtoras de borracha sintética. Há quem considere que a mudança de regime de laboração se traduzirá por uma alta da borracha sintética, mas esta eventualidade não parece ter convencido os meios profissionais, visto que os preços baixam um pouco por toda a parte.

Havia a esperança de que os americanos e os ingleses chegassem a um acordo sobre a estabilização das cotações da borracha natural. Porém, a especulação que tinha acumulado os «stocks» para o caso do acordo resultar numa firmeza dos preços, verificando que este se não realizava procedeu a liquidações que ocasionaram baixas em Londres para limites até então não atingidos. Como factor a forçar a baixa, há ainda o excedente da produção sobre o consumo, que é de cerca de 300 mil ton. anuais e que já não são absorvidas, como nos últimos anos, pelas compras estratégicas americanas.

Um tipo «standard» para a folha inglesa

Numa conferência realizada em Fevereiro deste ano sob a égide da «British Standard Institution» foi decidido preparar um tipo «Standard Inglês» para a folha. A conferência assistiram os representantes do Ministério dos Abastecimentos e das várias empresas e organizações interessadas.

Foi realçada a grande conveniência de se reduzir os «wasters» que resultam do material imperfeito e da necessidade duma maior perfeição no

fabrico. Os fabricantes de latas acentuaram especialmente a necessidade que há de aumentar a velocidade da produção e de melhorar os seus produtos com o fim de satisfazer as exigências dos fabricantes de conservas enlatadas. Estes melhoramentos só podiam ser obtidos com o emprego de folha de qualidade satisfatória, e era portanto necessário que fossem estabelecidos padrões unanimemente admitidos. A embalagem de folha necessita uma atenção cuidadosa, pois que o método actual está muitas vezes abaixo do «Standard» necessário.

Os representantes da indústria da folha declararam que embora a reorganização da sua indústria tivesse feito consideráveis progressos, deve passar ainda algum tempo antes de estar completa. A conferência decidiu, porém, que fosse posta a funcionar sem demora a maquinaria para a preparação da folha «British Standard».

Importação Portuguesa de Matérias Primas

Janeiro 1953

	Kg.	Esc.
Folha	805.544	5.752.900
Chumbo ...	178.209	1.457.100

Fevereiro 1953

	Kg.	Esc.
Folha	1.384.633	9.290.886
Chumbo ...	94.064	744.200

Março 1953

Folha ...	2.061.585	14.618.800\$00
Chumbo	68.698	577.650\$00

Produção mundial de folha

O total da produção de folha em 1952, segundo as estatísticas publicadas pelas fontes autorizadas, foi de 5.480.347 ton. assim distribuída pelos seguintes países: E. U. A., 3.734.856; Inglaterra, 761.700; Canadá, 243.409; Alemanha Ocidental, 238.122; França, 138.600; Japão, 84.573; Índia, 66.886; Sarre, 47.610; Brasil, 41.820; Bélgica, 31.120; África do Sul, 30.108; Itália, 27.611; Espanha, 14.100; México, 12.017 e Noruega, 7.815.

Os E. U. A. fabricaram 1.219.277 ton. de folha laminada a quente (hot-dipped) e 2.515.579 ton. de folha electrolítica. Em 1951 produziram, respectivamente, 1.454.073 tons. e 2.577.794 ton.

Produção de Borracha sintética na Alemanha

A indústria de borracha sintética da Alemanha Ocidental deverá ter uma capacidade anual entre 20.000 e 30.000 toneladas, de acordo com o Dr. Baunan, director da fábrica química Huels, de Marle. Declarou que o limite de 6.000 toneladas de Buna por ano, imposto à fábrica pelas autoridades de ocupação aliadas em 1951, não era uma medida económica eficaz.

Calculou que 40 % da produção mundial actual era de borracha sintética e sugeriu que para satisfazer as crescentes necessidades da Europa Ocidental apenas deveriam ser construídas fábricas em alguns grandes países.

Disse acreditar que em condições normais 25 % a 30 % da borracha consumida poderia ser de material sintético. Isto quer dizer que a Alemanha Ocidental, com um consumo anual à roda das 80.000 toneladas, poderá utilizar 20.000 toneladas de borracha sintética por ano. Acrescentou que uma grande instalação na Alemanha Ocidental requeria um investimento de capital de 45 a 50 milhões de marcos, e apenas poderia ser construída pelo esforço comum das indústrias consumidoras de borracha.

ROBERT L. STIX, INC.
CANNED and FROZEN FISH

Agente de vendas local e para todo o País

260 West Broadway, N. Y. 13, N. Y.
End. Telegr. FISHSTIX, New York



Estamos em contacto diário
com todos os compradores
importantes nos Estados
Unidos e no Canadá

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.^{da}
PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde

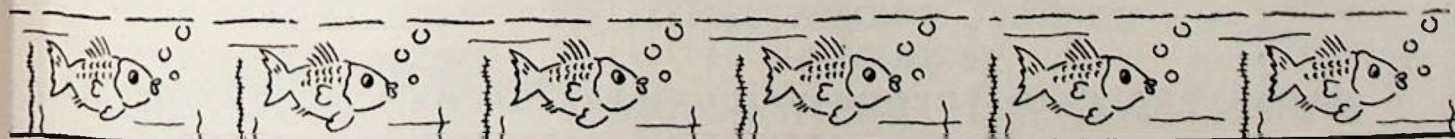


MARÇO DE 1953

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Total
Matosinhos	— consumo	-	-	-	-	-	-
Peniche	— consumo	-	86.060	86.060	-	495.322\$00	495.322\$00
Lisboa	— consumo	-	254.914	254.914	-	1.349.012\$00	1.349.012\$00
Setúbal	— consumo	-	28.226	28.226	-	117.935\$00	117.935\$00
Lagos	— consumo	-	1.820	1.820	-	7.200\$00	7.200\$00
Portimão	— consumo	-	27.090	27.090	-	139.245\$00	139.245\$00
Olhão	— consumo	-	13.802	13.802	-	59.298\$00	59.298\$00
V. R. Sto. António	— consumo	-	97.885	97.885	-	573.495\$00	573.495\$00
				509.797			2.741.507\$00

ABRIL DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	— consumo	-	82.912	82.912	-	374.843\$00	374.843\$00
Peniche	— consumo	-	121.021	121.021	-	530.440\$00	530.440\$00
Lisboa	— consumo	-	173.832	173.832	-	810.120\$00	810.120\$00
Setúbal	— consumo	-	206.235	206.235	-	799.100\$00	799.100\$00
Lagos	— consumo	-	65.070	65.070	-	268.755\$00	268.755\$00
Portimão	— consumo	-	206.020	206.020	-	1.000.562\$00	1.000.562\$00
Olhão	— consumo	-	49.405	49.405	-	214.040\$00	214.040\$00
V. R. Santo António	— consumo	-	113.145	113.145	-	570.673\$00	570.673\$00
				1.017.640			4.568.533\$00





J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS

AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^{da}

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

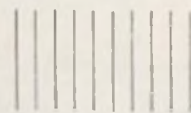
GRANADAISA FOODS, INC.

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES "DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º
PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA — PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 1.º
LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMBA — LISBOA

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

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 — *Sovets — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

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

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

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., LDA.
OLHÃO (Portugal)

Calderón & Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS



Est. 1905



Rua do Almada, 151-B 2.º e 3.º

PORTO

PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

Telegramas RELLOM

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,
 Arames, 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
 | Tojal 218

End. Teleg. **AGENTIMPORTE**

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366

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.: «Fradesa»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:

MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP

LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:

GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.ª Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa

Narciso José Barroso

João Viariz Chaves Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:

Cap. Rogério Correia Ferreira

De Setúbal do Algarve

Mário Garcia Ramirez

Francisco Ribeiro Modesto

Lourenço Baptista L. de Mendonça

Sub-delegado do Governo no Sul:

Dr. Fernando de Mendonça

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cabrita

João Velga Henriques

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



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

