

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ETP

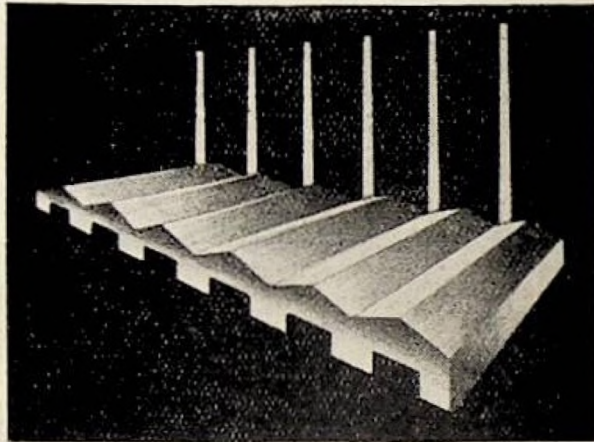
ANO VIII
1953

N.º 87
JUNHO

algarve exportador l.^{da}

MAISON FONDEE EN 1920

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PECHE



SIEGE
A
LISBONNE



PRINCIPALES MARQUES

N I C E

NICETTE
C I N E
FLORA
CORAL
TRIADE



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

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

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»

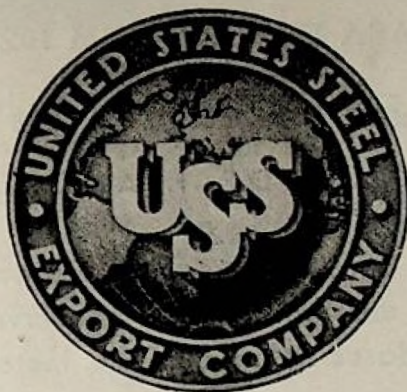
DISTRIBUIDORES GERAIS DA

«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»

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



Folha Electrolítica (Ferrostan), com um novo tipo de embalagem composto de papel e fibra canelada, também adoptado pela United States Steel, Export Company, de New York. Evita a ferrugem e oferece um máximo de protecção material.

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de
FOLHA DE FLANDRES
e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe
Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos
Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico
JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.
SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.

Panemba — London

Telef.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

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. Electr. FISHSTIX, New York



Os nossos serviços fazem mais do que vender somente os vossos produtos. Nós actuamos como se fossemos o vosso próprio escritório na América do Norte e defendemos todos os vossos interesses aqui

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. L.
 PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em:

Matosinhos

Vila do Conde





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

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

FUNDADA EM 1876

IMPORTAÇÃO:

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

EXPORTAÇÃO:

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



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE

MENDOBI



AZEITE
EXTRA E

REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE:

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET
End. Telegráfico: BIENCODAR
NEW YORK, N. Y.

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE
COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA
E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A

FARO



ANO VIII

N.º 87

Conservas de Peixe

JUNHO

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 Dtº - Tel. 7 5739 - Lisboa

Sumário

Sala e a indústria de Conservas de Peixe; Produção e Exportação; Production and Exportation; Normalização das latas de conservas; A orientação profissional nas indústrias conserveiras; As espécies de bacalhau, suas águas habituais e sua industrialização; Pedidos de Representação; Resumos analíticos da indústria de conservas; Contribuições para o estudo químico de peixes da costa portuguesa; A produção de frio artificial; Economia e Finanças; O mundo da pesca e da conserva; Matérias primas; Condicionamento da indústria; Pesca da sardinha.

SALAZAR e a Indústria de Conservas de Peixe

Como é já do conhecimento geral, algumas das direcções dos grêmios dos industriais foram recebidas pelo sr. Ministro da Economia a quem entregaram uma exposição acerca da grave crise que há anos vem minando a indústria de conservas de peixe e que ameaça subvertê-la se não forem tomadas a tempo medidas de salvação.

Crises têm existido, de facto, na longa vida da indústria, mas temporárias, provenientes sobretudo da falta de pesca e que comparadas com a actual podemos classificá-las de benignas.

As empresas estavam então sempre cheias de encomendas dos compradores nacionais e estrangeiros e, mal as crises passavam, refaziam-se facilmente dos prejuízos sofridos com uma produção abundante que seria ainda mais lucrativa se não houvesse a luta orónica da concorrência desregrada e daninha.

A crise, porém, em que a indústria vive depois da última guerra é totalmente diferente, ataca todos os seus órgãos vitais, definhando-os, progride de ano para ano, diremos, mesmo, de mês para mês, como uma fatalidade inexorável e para ela não se vislumbra um fim.

Hoje, a pesca é insuficiente para uma laboração normal de todas as fábricas. A média total da produção, por empresa, nos últimos cinco anos, das conservas em molhos, foi de cerca de 8.000 caixas, quando o mínimo remunerador, na base desta média, deverá ser computado em 15.000 caixas. O aumento do consumo público, impulsionado pelo desenvolvimento dos meios de transporte, diminuiu ainda mais a quantidade de peixe disponível para o abastecimento da indústria. Surgiram

novas indústrias similares em países estrangeiros que de consumidores passaram a exportadores. Entre estas novas indústrias, a marroquina suplanta já a nossa na quantidade da produção. Outras, já existentes, tomaram um enorme desenvolvimento. O peixe congelado e fresco é exportado em concorrência com as conservas em molhos enlatados. Os principais mercados proibem ou restringem ao mínimo as importações e os consumidores perderam o antigo poder de compra, preferindo outras conservas mais baratas, embora de qualidade inferior à da sardinha. E a concorrência entre os nossos exportadores deixou de se fazer dentro da margem razoável do lucro para descer à quem do limite do custo da produção.

Tem este quadro, em que não há uma cor fictícia, qualquer semelhança com o das antigas crises? Não tem. Esta que atravessamos há anos é uma crise inédita, sem precedentes, prelúdio duma grande derrocada cujos sintomas estão bem visíveis já no encerramento de algumas fábricas.

Como resolvê-la? As sentenças são tantas como as cabeças e quem tiver que tomar uma decisão ver-se-á seriamente embaraçado.

Mas, por que havemos de degladiar-mos em busca de soluções, embrenhando-nos em controvérsias azedas e irritantes se o problema da disciplina da produção e do comércio externo já está resolvido há 22 anos por quem a Nação reconhece competência, saber e autoridade moral para o fazer — Salazar? Sim, Salazar, que por incumbência do Governo de que era Ministro das Finanças, noutra momento de crise da indústria das

conservas de peixe, percorreu o País de Norte a Sul, inquirindo, compulsando, analisando, à sua maneira metódica e imparcial, tendo só em mira os interesses superiores da Nação, e que formulou depois as suas conclusões no memorável Estudo de 1931. Nenhum governante se debruçou ainda sobre a indústria para a auscultar e medicar, como ele. O seu trabalho é perfeito, como tudo o que é obra sua. Nada escapou à sua observação e para todas as questões deu a solução adequada. As suas conclusões estão rigorosamente certas e os 22 anos decorridos desde então só vieram confirmar a sua matemática exactidão. Os factores humano e material do problema são ali apresentados com a precisão dum cliché fotográfico. O essencial de toda a questão foi por ele posto a descoberto como um fio conductor na emaranhada teia, para nos servirmos da sua própria expressão.

A produção, o comércio, os mercados e a concorrência, a organização da indústria, a intervenção do Estado na organização do comércio exportador, as concentrações industriais, as relações com a pesca, que são os pontos da discórdia na indústria e as causas da sua ruína, foram tratados e resolvidos por Salazar no seu Estudo e, como ele mesmo diz, duvido de que a orientação aqui apontada para a solução das questões mais importantes possa nas suas grandes linhas, ser substituída com vantagem.

Esta verdadeira obra-prima que nos indica a direcção para a saída dos tortuosos caminhos em que a indústria se perdeu é, porém, ignorada por aqueles a quem mais interessava conhecer.

Como foi possível que este trabalho de tão grande alcance para a economia da indústria e do País tivesse ficado esquecido, inútil, amortalhado nas páginas de um efêmero boletim que o publicou?

Como foi possível, mesmo, que a lei que criou o Consórcio em 1932 não contivesse todas as conclusões do Estudo de Salazar que o Governo encarregara de fazer, em virtude da importância do problema, como ele próprio declara?

Esta omissão tem causado à economia da indústria e da Nação uma sangria de centenas de milhar de contos com a luta provocada por uma concorrência suicida, iniciada logo após a instituição dos preços mínimos, e que se teria evitado se houvesse uma organização comercial de vendas nos moldes ditados por Salazar.

Hoje, mais uma vez, o problema está nas mãos do Governo para o resolver.

Nenhum Governo — afirma Salazar no seu Estudo — pode com a responsabilidade que lhe adviria da indiferença ou inacção perante uma das maiores fontes de riqueza ou de empobrecimento do País — que uma e outra coisa pode ser esta questão.

Nós também não acreditamos que haja um governante que queira tomar sobre os seus ombros a pesada responsabilidade de abandonar a indústria à sua sorte, nada fazendo para a salvar da ruína certa para onde caminha.

Tem o sr. Ministro da Economia a quem compete tomar decisões sobre o assunto, dado provas da sua lar-

ga e esclarecida visão ao enfrentar os problemas económicos do País e da sua persistência e dinamismo em solucioná-los. Estamos convencidos que o estadista que tem tão larga projecção no Plano de Fomento Nacional vai aplicar a sua inteligência e o seu esforço para que a tradicional indústria das conservas de peixe, com 70 anos de existência, e que, como Salazar afirma, tem sido uma das nossas maiores fontes de riqueza, não venha a ser, pela desorganização da sua produção e do seu comércio, exportando ouro em vez de o importar, uma fonte de empobrecimento do País.

Para pôr termo a esta perigosa situação bastará que Sua Excelência ponha em execução, integralmente, o pensamento do Mestre de todos nós—Salazar—, não perdendo tempo em consultas aos interessados de que resultaria uma confusão desconcertante e desanimadora. Seria o mesmo que entrar numa Torre de Babel, em que cada um fala a sua língua e ninguém se entende. O Estudo está actualizadíssimo. Os males que então existiam são os mesmos de hoje, aumentados na proporção do tempo decorrido.

A revista «Conservas de Peixe», cõscia de que presta um serviço à indústria resolveu publicar este Estudo num folheto e distribui-lo grátis pelos interessados para que o leiam, estudem, meditem e confiada e unanimemente peçam ao Governo que execute sem demora as soluções preconizadas por Salazar, o Salvador da Nação e, também, assim o esperamos, o Salvador da indústria de conservas de peixe portuguesa.



Mariolinde Sporting

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

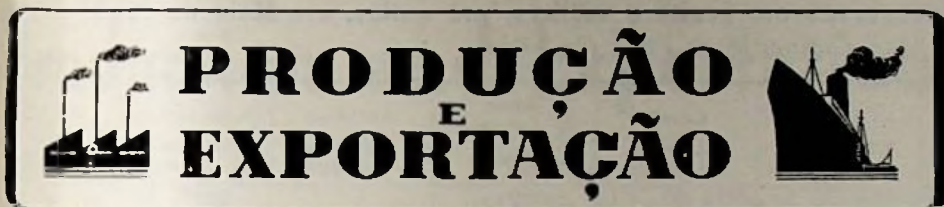
are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de

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

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

SETÚBAL
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS
Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR



Situação no mês de Maio

PRODUÇÃO

Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe em molhos durante o mês de Maio foi de 1.171.916 quilos (63.353 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 365.979 quilos (19.848 caixas); cavala, 3.297 quilos (150 caixas); atum e similares, 535.914 quilos (16.567 caixas); anchovas, 232.299 quilos (24.952 caixas); outras espécies, 34.427 quilos (1.836 caixas).

Vila Real de Sto. António foi o Centro que mais produziu, 458.994 quilos (39,1 %), seguido de Olhão com 331.172 quilos (28,2 %) e de Setúbal com 162.222 quilos (13,8%).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha (202.721 quilos), de cavala (1.391 quilos) e de anchovas (75.296 quilos); Vila Real Sto. António, de atum e similares (422.654 quilos) e Setúbal de outras espécies (23.275 quilos).

Fabricaram-se mais 903.363 e 444.580 quilos do que, respectivamente, em Abril último e em Maio do ano passado.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 375.436 quilos nas seguintes espécies: sardinha, 4.134 quilos; biqueirão, 353.202 quilos e atum e similares, 18.100 quilos.

Matosinhos fabricou 2.210 quilos de sardinha e 6.438 quilos de biqueirão; Lisboa, 9.632 quilos de biqueirão; Setúbal, 16.367 quilos de biqueirão; Lagos, 47.300 quilos de biqueirão; Portimão, 74.080 quilos de biqueirão; Olhão, 83.599 quilos de biqueirão e 260 quilos de sardinha.

V. R. Sto. António, 1.664 quilos de sardinha, 115.786 quilos de biqueirão e 18.100 quilos de atum e similares.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeites ou molhos

A exportação de conservas em azeites ou molhos foi de 1.832.399 quilos (115.848 caixas) no valor de 29.085.685\$50, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 1.549.470 quilos (83.328 caixas) no valor de 22.341.807\$95; carapau, 11.941 quilos (678 caixas) no valor de 141.739\$70; cavala, 18.971 quilos (971 caixas) no valor de 328.957\$15 atum e similares, 79.720 quilos (3.546 caixas) no valor de 1.819.210\$40; anchovas, 146.456 quilos (25.658 caixas) no valor de 3.929.560\$95; lulas e chocas, 25.023 quilos (1.603 caixas) no valor de 503.763\$05 e outras espécies, 818 quilos (34 caixas) no valor de 20.646\$30.

Matosinhos é o primeiro Centro exportador com 728.394 quilos (42.081 caixas) ou 39,7 %; Portimão está em segundo lugar com 349.013 quilos ou 19 % e Olhão em terceiro, com 228.179 quilos, ou 12,4 %.

Exportaram-se menos 782.842 e 762.200 quilos do que em Abril deste ano e em Maio de 1952.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 383.612 quilos no valor de 2.435.912\$00, dos quais 323.355 quilos de sardinha, 54.532 quilos de cavala, 500 quilos de atum, 40 quilos de biqueirão e 5.185 quilos de outras espécies.

Congelados

A exportação de congelados foi de 33.758 quilos no valor de 628.812\$35, sendo 12.650 quilos de sardinha; 320 quilos de enguia; 170 quilos de cavala; 103 quilos de peixe espada; 1.590 quilos de carapau; 925 quilos de salmonete; 530 quilos de linguado; 160 quilos de dourada; 1.715 quilos de pescada; 810 quilos de pescadinha; 5.976 quilos de polvo; 3.077 quilos de lulas; 290 quilos de camarão; 3.959 quilos de lagosta; 1.115 quilos de percebes; 100 quilos de lagostim e 246 quilos de diversos.

Por Países

Azeites ou molhos

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 368.445 quilos (20,1 %); França, 24.386 quilos (13,2 %) e E. U. A., 193.699 quilos (10,5 %).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (367.495 quilos); o Congo Belga, de carapau (5.700 quilos); a Bélgica, de cavala (17.441 quilos); a Itália, de atum e similares (21.811 quilos); os E. U. A. de anchovas (83.524 quilos); Cuba de lulas e chocas (14.499 quilos) e Moçambique de outras espécies (403 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Grécia com 255.770 quilos.

Serrão de Faria & C.^o

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 — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Maio de 1953
May 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	39.330	—	798	322	41.883	4.525	86.858
Peniche	—	—	608	2.090	—	—	2.698
Lisboa	—	—	—	26.822	593	3.348	30.763
Setúbal	81.303	—	—	33.903	23.741	23.275	162.222
Lagos	25.924	—	—	—	23.371	1.842	51.137
Portimão	13.889	—	—	—	34.683	—	48.572
Olhão	202.721	—	1.891	50.123	75.296	1.141	331.172
V. R. de Santo António	2.812	—	—	422.654	32.732	296	458.494
Quilos	365.979	—	3.297	535.914	232.299	34.427	1.171.916
Caixas	19.848	—	150	16.567	24.952	1.836	63.353

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Maio de 1953
May 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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	—	—	—	32.439	—	—	—	1.112	32.439
Matosinhos	684.677	8.645	181	1.565	28.222	4.894	210	42.081	728.394
Lisboa	136.631	722	399	9.542	8.820	8.446	430	9.788	164.990
Setúbal	160.967	418	3.317	11.154	12.438	11.665	150	12.787	200.130
Lagos	54.807	2.156	—	—	7.675	—	—	3.741	64.638
Portimão	305.840	—	6.935	570	35.668	—	—	26.203	349.013
Olhão	179.319	—	6.676	6.889	35.249	18	28	16.412	228.181
V. R. de St.º António	27.229	—	1.463	17.561	18.384	—	—	3.724	64.601
	1.549.470	11.941	18.971	79.720	146.456	25.023	818	115.848	1.832.590

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of May

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves in sauce during the month of May was 1.171.916 kilos (63.353 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 365.979 kilos (19.848 cases); Mackerel, 3.297 kilos (150 cases); Tunny and the like, 535.914 kilos (16.567 cases); Anchovies, 232.299 kilos (24.952 cases); other kinds, 34.427 kilos (1.836 cases).

Vila Real Sto. António was the main packer, 458.494 kilos (39,1 %), followed next by Olhão with 331.172 kilos (28,2 %) and by Setúbal with 162.222 kilos (13,8 %).

As regards kinds, Olhão was the first packer of Sardines (202.721 kilos), of Mackerel (1.891 kilos) and for Anchovies (75.296 kilos); V. R. Sto. Antonio, of Tunny and the like (422.654 kilos), and Setúbal, of ther kinds (23.275 kilos).

There were packed during this month 903.363 and 444.580 kilos more than, respectively, in last April and in May of 1952.

Brine

The production of fish preserves in brine was 375.436 kilos distributed as follows: Sardines, 4.134 kilos; Biqueirão, 353.202 kilos and Tunny and the like, 18.100 kilos.

Matosinhos packed 2.210 kilos of Sardines and 6.438 kilos of Biqueirão; Lisbon, 9.632 kilos of Biqueirão; Setúbal, 16.367 kilos of Biqueirão; Lagos, 47.300 kilos of Biqueirão; Portimão, 74.080 kilos of Biqueirão; Olhão, 83.599 kilos of Biqueirão and 260 kilos of Sardines;

V. R. Sto. Antonio, 1.664 kilos of Sardines, 115.786 kilos of Biqueirão and 18.100 kilos of Tunny and the like.

EXPORTATION

By Centers

Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce was 1.832.399 kilos (115.848 cases) amounting to 29.085\$50, distributed for the following kinds: Sardines, 1.549.470 kilos (83.328 cases) amounting to 22.341.807\$95; Chinchards, 11.941 kilos (678 cases) amounting to 141.739\$70; Mackerel, 18.971 kilos (971 cases) amounting to 328.957\$15; Tunny and the like, 79.720 kilos (3.546 cases) amounting to 1.819.210\$40; Anchovies, 146.456 kilos (25.658 cases) amounting to 3.929.560\$95; Calamaries and Cuttlefish, 25.023 kilos (1.603 cases) amounting to 503.763\$05, and other kinds, 818 kilos (34 cases) amounting to 20.646\$30.

Matosinhos is the leading exporting center with 728.394 kilos (42.081 cases) or 39,7 %; Portimão comes second with 349.013 kilos or 19 %, and Olhão takes the third place with 228.179 kilos or 12,4 %.

There were exported 728.842 and 762.200 kilos less than in April of this year and in May of 1952.

Brine

The export of fish preserves in brine was 383.612 kilos amounting to 2.435.912\$00, 323.355 kilos of which were of Sardines, 54.532 kilos of Mackerel, 500 kilos of Tunny, 40 kilos of Biqueirão and 5.185 kilos of other kinds.

Frozen

The export of Frozen was 33.758 kilos amounting to 628.812\$35, 12.650 kilos of wich were of Sardines, 320 kilos of Eels, 170 kilos of Mackerel, 105 kilos of Swordfish, 1.590 kilos of Chinchards, 925 kilos of Salmonete, 530 kilos of Sole, 160 kilos of Dourada, 1.715 kilos of Whitting, 810 kilos of Little Whitting, 5.976 kilos of Pulp, 3.077 kilos of Calamaries, 290 kilos of shrimps, 3.959 kilos of Lobster, 1.115 kilos of Percebes, 100 kilos of Lagostins and 246 kilos of other kinds.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: Germany, 368.445 kilos (20,1 %); France, 242.386 kilos (13,2 %), and the U. S. A., 193.699 kilos (10,5 %).

Asc regards kinds, Germany was the main buyer of Sardines (367.495 kilos); the Belgian Congo, of Chinchards (5.700 kilos); Belgium, of Mackerel (17.441 kilos); Italy, of Tunny and the like, (21.811 kilos); the U. S. A., of Anchovies (83.524 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (14.499 kilos), and Mozambique, of other kinds (403 kilos).

Brine

Greece was the main importing country with 255.770 kilos.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena l. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

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

May Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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>	Total <i>Total</i>
África Equit. Fr.	13.148	-	190	-	-	-	-	13.338
África Ocíd. Brit. ...	59.071	-	92	460	100	-	-	59.723
África Orient. Brit. ...	29.427	-	-	190	874	-	-	30.491
África Or. Italiana ...	1.425	-	-	760	-	-	-	2.185
Alemanha	367.495	-	-	950	-	-	-	368.445
Angola	10.401	950	19	31	133	303	322	12.159
Árabia	285	-	-	380	19	-	-	684
Austrália	288	-	-	-	712	-	-	1.000
Áustria	4.750	-	-	-	-	-	-	4.750
Bélgica	142.095	-	17.441	5.441	2.487	-	-	167.464
Bolívia	1.368	-	-	-	-	185	-	1.553
Cabo Verde	114	190	-	-	-	-	-	304
Canadá	8.825	-	-	-	8.399	-	-	17.224
Chipre	-	3.300	-	-	114	-	-	3.414
Col. Brit. A. C. e Sul	1.110	-	-	-	-	-	-	1.110
Colômbia	32.121	-	-	210	2.819	-	-	35.150
Congo Belga	36.553	5.700	70	1.125	912	-	-	44.360
Costa Rica	1.857	-	-	-	551	-	-	2.368
Cuba	18.915	-	-	2.489	238	14.499	-	36.141
Curaçau	2.749	-	-	95	-	-	-	2.844
Dinamarca	54.164	-	190	185	143	-	-	54.682
Egipto	15.580	-	-	-	4.674	-	-	20.254
Equador	-	-	-	-	238	-	-	238
Etiópia	4.750	-	-	185	94	-	-	5.029
E. U. da América . (a)	85.075	-	-	20.789	83.524	4.311	-	193.699
França	240.908	-	-	1.194	284	-	-	242.386
Filipinas	31.088	-	-	-	-	-	-	31.088
Grécia	142.765	-	-	190	1.747	-	-	144.702
Guiné	1.011	95	-	114	-	-	-	1.220
Holanda	19.154	-	-	180	1.852	185	-	21.371
Índia Inglesa	-	-	-	190	665	-	-	855
Inglaterra	-	-	-	-	6.947	-	-	6.947
Itália	58.496	-	-	21.811	-	-	-	80.307
Jordânia	-	756	-	-	-	-	-	756
Libano	20.425	-	-	2.401	244	-	-	23.070
Libéria	475	-	-	-	-	-	-	475
Líbia	1.187	-	-	-	237	-	-	1.424
Macau	380	-	-	190	-	-	-	570
Malta	84	-	-	-	-	-	-	84
México	9.710	-	-	765	-	4.468	93	15.036
Moçambique	17.297	513	969	4.126	1.180	122	403	24.610
Palestina	3.800	-	-	-	1.567	-	-	5.367
Peru	18.483	-	-	-	76	-	-	18.559
Sião	950	-	-	-	-	-	-	950
S. Tomé e Príncipe	1.193	437	-	247	-	-	-	1.877
Sudão Ang. Egipto. ...	228	-	-	247	-	-	-	475
Somália Fr.	950	-	-	-	-	-	-	950
Suécia	31.174	-	-	-	940	-	-	32.114
Suíça	52.063	-	-	5.086	22.505	-	-	79.654
Ter. E. U. A. Cont. ...	-	-	-	-	475	950	-	1.425
União Sul Africana ...	4.305	-	-	-	893	-	-	5.198
Venezuela	1.190	-	-	9.518	666	-	-	11.374
Forn. à Navegação ...	608	-	-	171	48	-	-	827
Quilos Kilos	1.549.470	11.941	18.971	79.720	146.456	25.023	818	1.832.399
Caixas Cases	83.328	678	971	3.546	25.688	1.603	34	115.848
Valores Values	22.341.807\$95	141.739\$70	32.895\$15	1.819.210\$40	3.929.560\$95	503.763\$05	20.646\$30	29.085.000

(a) - Sardinha c/ espinha (fancy) 3.325 quilos - s/ espinha (boneless) 3.168 quilos - s/ pele e s/ espinha (skinless and boneless) 78.582

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM MAIO (AVERAGE FOB PRICE IN MAY); Conservas em mólhos: (base 1/4 30mm); sardinha em azeite, 276\$10; sardinha em óleo, 270\$65; cavala em azeite, 329\$50; (base 1/10. filetes de anchova, 254\$90; (base quilo); atum em azeite, 22\$82; Salmouras: (base quilo): sardinha, 6\$07; cavala, 7\$68; Congos: (base quilo); sardinha, 12\$61; polvo, 13\$58; lulas e chocos, 13\$40.

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

PINHAIIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER- IDEM
E D U S A • Y O
CIBELIS • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PENSADAS E EM SALMOURA

Normalização das latas de conservas

pele Eng.º Henrique Parreira

No número de Novembro de 1948 de «Conservas de Peixe» publicámos um artigo em que se dava conta do estado em que então se encontrava o problema da normalização das latas de conservas de peixe, indicando-se os objectivos em vista com essa normalização e as vantagens principais que dela resultarão.

Convém acentuar que os benefícios duma normalização internacional se manifestam não só para o fabricante de latas, como também para o produtor de conservas, para o comerciante por grosso e a retalho e, por último, para o consumidor.

Citaremos dois exemplos.

A simplificação resultante da diminuição do número de formatos representa uma economia apreciável de folha: calculou-se que em Inglaterra a redução da variedade de tipos de latas usados, introduzida durante a última guerra, permitiu realizar uma economia de cerca de 40.000 toneladas de folha de flandres, por ano, em prejuízo para o consumidor.

Um outro aspecto das vantagens da normalização no campo internacional é o seguinte: Muitos países, em virtude das suas leis internas ou dos hábitos comerciais consagrados pelo tempo, são obrigados a usar determinados formatos para as conservas; torna-se difícil, e por vezes mesmo impossível, exportar para esses países certos formatos diferentes.

O facto é-nos bem conhecido através das exigências de alguns mercados compradores de conservas de peixe que querem tipos especiais de latas. Um acordo internacional evita a necessidade para os fabricantes de distinguir entre os formatos de conservas destinadas aos diferentes países para onde são exportadas, li-

mitando-se o seu número dentro de limites razoáveis.

No seguimento dos trabalhos realizados anteriormente, o Comité International Permanent de la Conserve, nas suas sucesivas reuniões, continuou estudando a normalização de embalagens para todas as conservas, tanto de peixe como de outros produtos, de modo a apresentar os respectivos resultados ao organismo inter-governamental oficial a quem compete tomar decisões de carácter definitivo.

Este organismo, a «International Organization for Standardization» (ISO), tem como finalidade «favorecer o desenvolvimento da normalização no mundo, com vista a facilitar entre as nações as trocas de mercadorias e as prestações de serviços e de realizar um acordo mútuo nos domínios intelectual, científico, técnico e económico».

A representação oficial do Estado Português na ISO efectua-se através da Inspeção Geral dos Produtos Agrícolas e Industriais.

O I. P. C. P., como lhe compete, tem informado cuidadosamente a I. G. P. A. I. acerca de vários aspectos levantados pelos estudos de normalização, fazendo-se também representar na maior parte das reuniões internacionais onde o problema é debatido.

Assim, esteve presente um delegado do I. P. C. P. na última reunião da Comissão Técnica da ISO que trata de «Recipientes Metálicos para géneros alimentícios», a qual se efectuou em Londres no fim de Janeiro do ano corrente. Nela compareceram delegados da Bélgica, França, Alemanha, Holanda, Suécia e Inglaterra, além dos do nosso País.

Parece de interesse apresentar algumas notas sobre o estado actual da normalização de latas, no que respeita a conservas de peixe, tal como resultou da referida reunião.

A maior parte das discussões girou à volta da normalização de latas de fundo redondo, problema que para a nossa indústria tem interesse especialmente para o atum.

Os desejos manifestados pela maioria dos membros da Comissão para que se mantenham os formatos presentemente em uso nos respectivos países, tornou o problema muito difícil de resolver. Assim, só foi possível chegar à elaboração de uma lista de cerca de 60 formatos, a qual deverá ser estudada posteriormente por cada país, para chegar a uma resolução definitiva que englobe o menor número de tipos diversos.

Na base da seguinte série de diâmetros, (em milímetros): 215, 200, 150, 140, 125, 100, 100, 85, 80, 75, 71, 63, consideram-se alturas diferentes do corpo da lata de modo a obter um grande número de capacidades diferentes.

Conforme dissemos, o problema ficou para ser estudado detidamente voltando a debater-se na próxima reunião da Comissão da ISO.

Maior interesse tinha para nós a fixação das dimensões do formato 1/4 club 30, cujo estudo temos acompanhado com toda a atenção principalmente através dos trabalhos realizados no Comité Internacional da Conserva.

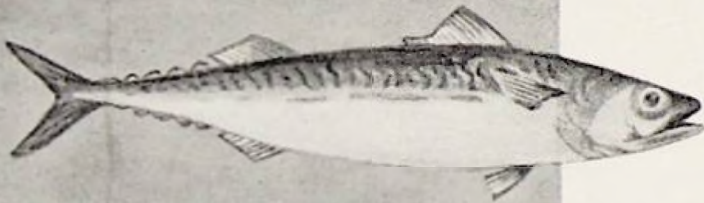
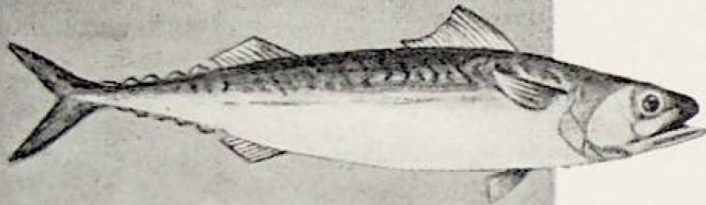
Portugal defendeu a conveniência de se manter o tipo de 1/4 club usado habitualmente pela nossa indústria, quanto a dimensões e forma da lata (arredondamento dos ângulos). A nossa posição foi acompanhada pela dos conserveiros de Marrocos que já usam, em parte da sua produção, o nosso tipo de 1/4 club.

Perante a intransigência de outros países, conseguiu-se que a deliberação final tomasse um aspecto apenas de «recomendação», na parte em que não era possível impor o ponto de

(Continua na pág. 28)

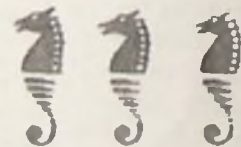
ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}

LISBOA - PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH

SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

LA2

A Orientação Profissional nas Indústrias Conserveiras

pelo Dr. F. FALCÃO MACHADO

Convidado a escrever, para esta Revista, acolhedora e amiga, algumas palavras sobre as relações entre a indústria das Conservas de Peixe e a Orientação Profissional, gostosamente aceito a tal convite, para mim sobremaneira honroso.

Mas, o problema tem maior envergadura do que a que se possa supor: não se trata, somente, de determinar quais as aptidões características do trabalho conserveiro e como as despistar nos candidatos, nos aprendizes desta actividade.

Trata-se, sim, de integrar um todo económico, uma parte da comunidade humana. O problema é económico-social.

Por outro lado, há aspectos relativos às actividades conexas, que convém estudar.

A indústria das Conservas de Peixe não existe só por si. A obtenção da sua matéria-prima implica a existência duma actividade económica anterior, duma *indústria piscatória*, duma *indústria extractiva*, intimamente relacionada com ela, e da qual ela, de certo modo depende.

Além, pois, dos problemas que lhe são próprios e peculiares, a actividade conserveira tem um certo número de problemas comuns à actividade piscatória, e para melhor se conhecerem, há que os estudar, como acima se diz.

Tem que haver como que uma solidariedade intereconómica entre estas actividades e dela se deduz, evidentemente, uma solidariedade inter-profissional.

Os problemas da actividade industrial são problemas de Produção e Consumo. Há que produzir muito e vender muito.

Porém, para trás desta simplicidade de conceitos, outros surgem: convém vender a bom preço a uma clientela segura de consumo certo e assegurado.

Mas, para vender a bom preço, há que comprar a matéria-prima por preço conveniente.

Por outro lado, não basta produzir muito. Uma empresa não impõe os seus produtos somente pela quantidade mas, também, pela qualidade, que não pode nem deve ser descuidada.

Há que cuidar da qualidade e esta depende das qualidades, capacidades e conhecimentos técnicos, profissionais, que possuam os que trabalham nas actividades industriais.

Se o material humano é a maior riqueza duma Nação, necessário, porém, é valorizá-lo.

A valorização do material humano consiste na elevação do seu nível técnico, da sua cultura profissional, pela ampliação dos seus conhecimentos utilitários e aplicáveis, no adestramento das suas qualidades e capacidades próprias para a execução do trabalho, aptidões e tendências a que, por comodidade, embora um pouco forçada e imprópriamente chamaremos *vocação* e, finalmente, dum conjunto de requisitos ou qualidades a que se dá o nome de carácter.

A valorização do material humano não é, senão, a selecção, a elevação

do nível técnico, do nível vocacional e do nível caracteriológico.

Acontece que nem todos os homens têm as mesmas aptidões e tendências, as mesmas qualidades e capacidades, os mesmos traços de carácter.

Abstraindo das diferenças de força e robustez, resistência e habilidade, é do domínio comum que há homens mais ou menos inteligentes, com maior ou menor memória e imaginação, mais rápidos ou mais lentos, mais sérios ou menos sérios.

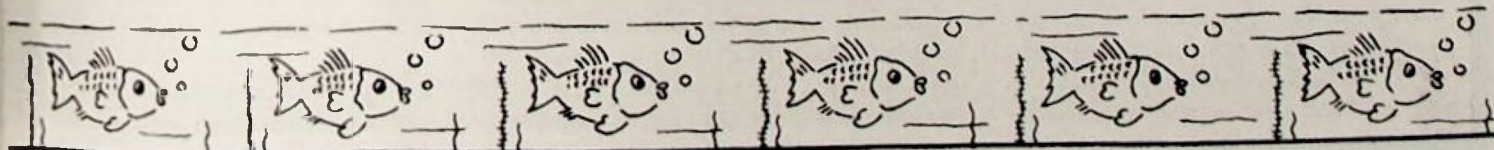
São diferenças naturais. Podem modificar-se mediante uma educação apropriada, mas o melhor é aproveitar e desenvolver as qualidades positivas, construtivas, de cada indivíduo e procurar atrofiar as más, as negativas, as destrutivas.

Com base nas diferentes aptidões, e tendências de cada homem é que se estrutura o trabalho de Psicotecnia que procura o homem apto para o desempenho duma profissão (*selecção profissional*) ou indica a cada homem a tarefa que mais se coaduna com as qualidades e capacidades que possui (*orientação profissional*).

UM LUGAR PARA CADA UM E CADA UM NO SEU LUGAR é, afinal de contas, o grande lema da Psicotecnia aplicada à vida, tanto social quanto económica.

Estudaremos, pois, em meia-dúzia de artigos, os problemas de orientação e selecção profissionais relacionados, primeiramente, com as profissões marítimas, especialmente piscatórias, por serem as que extraem a matéria-prima que é o peixe; e em segundo lugar com as profissões conserveiras, por serem as que transformam a matéria-prima que é o peixe num artigo ou artefacto que é o peixe de conserva.

Uma e outra pertencem ao grande ramo das Actividades da Alimentação, e, daí, a sua altíssima importância, não só económica como social.





F. NÓBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Dt.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553

As espécies de bacalhau suas águas habituais e sua industrialização

por LUÍS MUÑIZ ANGÜEZ

O bacalhau é um animal fusiforme que pertence à ordem dos malacopterijos, grupo de gadiformes, família gadidae e género gadus. Quando nasce, mede três ou quatro centímetros de comprimento e alimenta-se de plancton enquanto não atinge um ano de vida. Depois, converte-se por instinto carnívoro em feroz atacante doutras espécies de igual e menor corpulência.

A sua perseguição exige uma teoria e prática esmeradas, pois que além de ser um animal estenorteano e estenorino, costuma habitar em águas de mais ou menos graus de salinidade, sujeitas a uma temperatura intermédia.

As temperaturas bruscas ou excessivas estorvam a sua comodidade até ao ponto de tornarem-se-lhe insuportáveis.

Como espécie de reconhecidas qualidades energéticas e alimentícias, vem mantendo desde tempos distantes uma interessante indústria de peixe salgado que tem um alto significado económico nos países produtores, tais como Noruega, Islândia, Portugal, Grã-Bretanha, França, Espanha e nalguns países mais tradicionalmente marítimos.

A origem do seu descobrimento e exploração nas rotas ocidentais deve-se, segundo se conclui da realidade histórica, à iniciativa dos pescadores portugueses, espanhóis e franceses, em épocas que se antecipam quatro lustros à invenção americana.

Os sítios onde geralmente permanece, são constituídos por uma série de mesetas submarinas situadas em profundidades diversas.

A disposição destas está orientada entre outras zonas povoadas do hemisfério Norte, até ao sul e sueste

da Ilha de Terranova, constituindo o habitat duma população itica em extremo abundante.

Comercialmente, as suas repercursões são bem notórias no progresso e sustentáculo das indústrias da pesca. Nalguns casos é a espécie que pelo seu valor culmina numa imprevisível e manifesta posição de larguesa financeira. Noutros é a compensação do esforço estéril pela carência de outras espécies nos fundos que evidenciam esgotamento e pobreza de pesca.

Entre as tarefas que completam a sua preparação, as preliminares são de incluíveis exigências, por serem as que não-de decidir a sua cotização nos mercados. A operação de desantrar é por regra a primeira que requiere a preparação dum bom bacalhau depois da sua captura. Segue-se depois a operação complementar de selecção, abertura longitudinal, separação da cabeça do tronco e salga.

Não é demais lembrar que a salga é básica para o bom aspecto do bacalhau, pois que, sendo mal feita, rebaixa o seu valor ao imprimir-lhe o aspecto rançoso da putrefacção. Perante isto é necessário reconhecer que não só a quantidade e o tamanho do sal são o factor a considerar, mas há também que ter-se em conta a sua pureza, origem e presença de microorganismos. Ao mesmo tempo se verifica que embora o sal moído ofereça uma mais rápida e total distribuição, pode, contudo, dar origem a uma desidratação demasiado precipitada.

Para que assim não suceda, é imprescindível o emprego do sal grosso misturado com sal triturado, usando toda a precaução para que o sal distribuído não incorra em perigo de escassez ou em prejuízo de excesso.

Sem terem em conta estas causas, algumas tripulações das frotas latinalhau duma forma péssima, aplicando umas vezes o sal em quantidade excessiva e outras em quantidade demasiadamente exígua.

A falta de prática desculpa neste caso o precário labor do tripulante dedicado a semelhantes ocupações. O tripulante devidamente adestrado conheceria além deste outros meios de carácter técnico muito eficientes.

Por exemplo, o bacalhau também se seca inteiro ou aberto sem sofrer efeito algum de sal, bastando eliminar por meio da dessecação artificial o conteúdo de água que possui.

A eliminação da água oferece, além disso, a particularidade de renas, espanhola e lusa, salgam o batar a multiplicação de bactérias diversas, evitando assim um perigo evidente de corrupção.

Em outros casos o bacalhau é tratado em verde e secado logo mediante raios infravermelhos ou então nas condições indicadas atrás, secando-o com ou sem sal ao fumo. Outra das substâncias do bacalhau que requiere uma cuidadosa preparação, são os fígados, tão úteis sobretudo nos usos medicinais.

Os fígados cobrem-se com uma camada de sal e colocam-se logo em recipientes que é necessário fechar herméticamente. Coloca-se uma camada de sal no fundo do recipiente, em cima da qual vão os fígados bem envolvidos em várias camadas que terminam numa de cloreto de sódio.

Em resumo, o bacalhau quer no mar depois da sua captura quem em terra nas fábricas, exige para a sua preparação um conhecimento perfeito de causa.

Se bem que pareça estranho, o certo é que procedendo desta maneira além de se obter uma boa preparação pode conseguir-se um aumento do seu valor alimentício da forma semelhante à de outras espécies peculiares, cujo processo preparatório no ramo da conserva dá no final um poder substancial muito maior do que o que tinham no princípio.

A preparação do bacalhau tem, por sua importância, antecedentes pré-históricos que assinalam a trajetória

que seguiu até aos processos actuais.

O homem primitivo dedicado à pesca nas águas de Lavrador e Lofotén, apercebeu-se rapidamente de que da preparação do bacalhau dependia o abastecimento da sua despesa. Ao pendurar o bacalhau fresco do teto e das paredes das choças que habitava, inundadas constantemente de fumo, pôde verificar que a desecação ainda que lenta era um facto evidente. O mesmo lhe sucedeu ao estendê-lo aberto sobre a areia quente das praias sob os raios do sol, ou então submergindo-o em pequenas lagoas saturadas de sal.

Logo o homem moderno, de outras épocas já distantes, ideou a preparação com sal especial, fundando-se na acção antiséptica do cloreto de sódio, considerando além disso que o sal actuará como desecante, desidratando a matéria orgânica e absorvendo os líquidos do tecido muscular.

E depois de aperfeiçoar-se nestas operações, as suas investigações alargaram-se ao mar, determinando a aclimação do bacalhau e o grau de salinidade e cloreto de sódio que con-

têm as águas que ele frequenta. Citaremos as da Terra Nova por serem as águas que na actualidade possuem uma enorme população bacalhoeira.

Em primeiro lugar, existe aqui uma profundidade de 30 metros, uma camada superficial com um grau de salinidade similar ou superior a 3 % e uma temperatura variável de um para outro ano e notoriamente crescente nos períodos estivais.

Salvo haver substâncias predilectas que o prendam, a existência do bacalhau é accidental numa camada como esta e adoece quando é em grande quantidade.

Em seguida, encontra-se uma camada intermédia que tem uma espessura máxima de 40 metros e está sujeita às variações da camada anterior, possuindo uma média de cloreto de sódio de 32,5 %. A temperatura estival aqui é de uma intensidade regular e a profundidade é a preferida e habitável pelo bacalhau, principalmente nos períodos de primavera e outono.

Depois, por baixo de uma profundidade de 70 metros, há uma cama-

da final que oferece uma temperatura em geral negativa e tem um grau de salinidade que alcança uns 35,5 %, sendo raramente frequentada tanto pelo bacalhau como por outra espécie.

Pedidos de Representação

- Moralice (London) Ltd.
351 City Road London ECI
- Peter Justesen C.º Hamburg
2 Kehrwieger Hamburg
- Th. Olesen
Frederiksborggade 11
Copenhague
- Lie Kiem-Hwa & C.º
4, Little Mountain Street
Port Louis—Mauritius
- M. Maghaurri & A. Catalogo
B. P. 2416 Beyrouth (Liban)
- Guy Manikum Produce Ltd.
23-26 St. Dunstons Hill—London
- G. de Almeida & C.º (HK)
Room 71 Stock Exchange Building
10 Ice House Street — Hongkong

Fábrica: - SETÚBAL
Telefones: - 2064 e 2627
Telegramas: - SELISMA

LISBOA
R. JARDIM DO REGEDOR, 37-3.º
Telefones: { 3 1824
 { 3 3037
Telegramas: - SELISMA
Caixa Postal 712 (Central)

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

Conservas Unidas, Limitada

FABRICANTES-EXPORTADORES


CÓDIGOS:

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

Sede: — LISBOA

Marcas Registradas:

CHAMEAU MADALENA
BERRY NICOLA
IRIS MONICA
SILLEDO UNITAS
SAMBA



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



A preservação dos alimentos pelos antibióticos: O problema da prova — Food Technology (The Garrard Press, 119-123 W. Park Ave. Champaign) Vol. 5 N.º 8 p. 340, Agosto 1951.

Os antibióticos exercem alguma acção positiva sobre os esporos de importantes organismos de putrefacção, mas ainda se não descobriu o antibiótico ideal para a preservação dos alimentos.

Sobre este capítulo os estudos devem seguir bom rumo em virtude da vantagem que adviria para certos produtos da substituição do tratamento a alta temperatura pôr um outro a baixa temperatura.

Em 1950 foi tomada a decisão de estabelecer uma cooperação entre os laboratórios da «National Cannery Association» e os da «American Can Company» e da «Continental Can Company» num projecto industrial sobre este problema. O plano exige estudos em quatro domínios principais: (1) estudos sobre o botulismo (tipos A e B), compreendendo os ensaios de laboratório e as embalagens inoculadas; (2) estudos sobre a putrefacção (tipos esporolantes não patogénios), compreendendo os ensaios de laboratório e as embalagens inoculadas; (3) a fase industrial compreendendo os estudos químicos e tecnológicos; e (4) a fase de regulamentação comportando os aspectos da saúde pública e os aspectos legais.

Em primeiro lugar, deve ser categòricamente demonstrado que os esporos de *Clostridium botulinum* serão destruídos. Se o antibiótico não ultrapassa esta fase dos ensaios, não vale a pena ir mais além.

Em seguida, depois de ter terminado com o primeiro ponto, a composição química e a estabilidade farão objecto de investigações, e a indústria das conservas deve estabelecer técnicas de fabricação. As consequências, para a saúde pública, dum emprego contínuo do antibiótico e a sua toxicologia devem ser examinadas de muito perto. A operação oficial necessitaria antes de mais nada da prova da sua eficácia a respeito dos organismos da putrefacção e da sua conformidade com as exigências da saúde pública; dever-se-ia depois ocupar das normas actuais de identidade para certos produtos.

As condições de prova e a sua ordem de importância essencial são: (1) o antibiótico deve destruir os esporos de *Cl. botulinum*; (2) deve destruir os esporos dos orga-

nismos saprofitas; (3) não deve ser tóxico e, por outro lado, deve também corresponder às exigências da saúde pública; (4) deve ser conforme aos regulamentos sobre os alimentos; e (5) deve ser economicamente utilizável.

É importante decidir se «inibição permanente» é o equivalente prático de destruição dos esporos, particularmente no caso de *Cl. botulinum*.

A subtilina, com a qual se fez mais ensaios, deu outras provas da sua ineficácia a respeito de *Cl. botulinum* e dos organismos saprofitas da putrefacção.

Resumo por: Jacques Chaux



Notas Tecnológicas

Conservas herméticas, exame físico

A Fundação de Investigações Armour pôs em prática um método e um dispositivo electrónico para determinar um vácuo num recipiente sem o perfurar nem estragá-lo. Este sistema é capaz de seguir duma maneira contínua as variações de pressão interna com uma precisão de + 8 mm. de mercúrio.

Ensaio sistemáticos deram muito bons resultados sem causar nenhum prejuízo ao recipiente ou ao conteúdo. É um aparelho bastante complicado, mas o seu uso não apresenta dificuldades especiais. Estará dentro em pouco à venda a um preço razoável.

Conservas herméticas, recipientes

Foi concluído um recipiente que se assemelha a uma lata vulgar mas fabricado com três espessuras de folhas de alumínio e impregnado de matéria plástica. Declara-se que convém a todos os tipos de produtos alimentares.

Vidé anúncio Robert L. Stix, Inc. pág. 3

(Continuação do n.º anterior)

Massa visceral

Fracção epifásica. O volume da solução em éter petróleo era igual a 100 ml e o espectro de absorção encontra-se representado na curva 1 da figura 15 (λ_{max} 475 $m\mu$, 450 $m\mu$ e - 425 $m\mu$).

A solução foi cromatografada em alumina de acti-

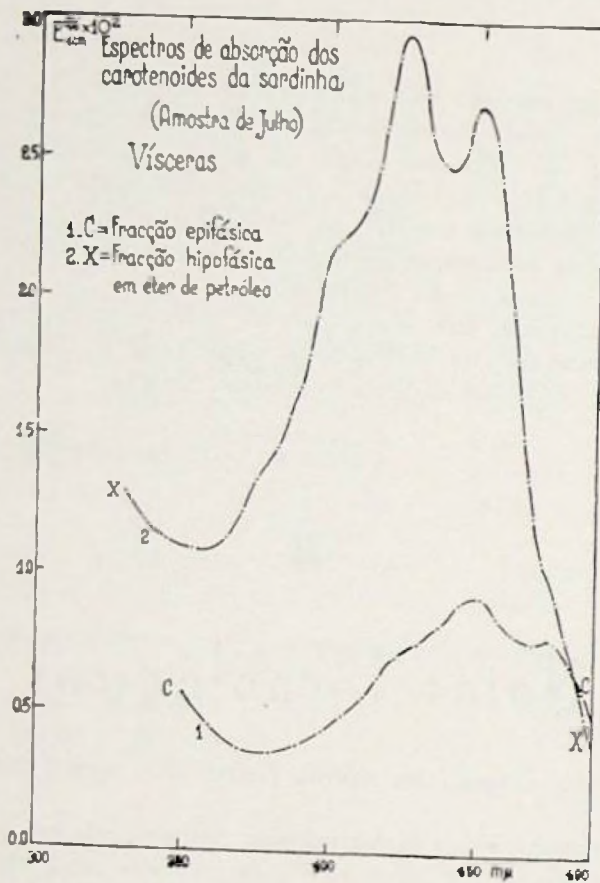


Fig. 15

vidade IV. Fez-se uma primeira separação dos pigmentos que passaram a coluna, C_1 , daqueles que nela ficaram retidos, C_2 (Fig. 16). A fracção C_2 , retida na coluna, corresponde a pequenas quantidades de pigmento, que por recromatografia deu origem a vários anéis, com absorção selectiva, pouco persistente, em 450 $m\mu$, 425 $m\mu$ e 402-400 $m\mu$; trata-se, possivelmente, de produtos de oxidação dos carotenos, afectando os extremos das cadeias poliénicas (Fig. 17), com cromóforos do tipo do flavocromo e do luteocromo (450 $m\mu$ e 422 $m\mu$) (5).

A fracção mais importante, C_1 , pelo comportamento na análise cromatográfica e espectrofotométrica (λ_{max} 473 $m\mu$, 447 $m\mu$ e - 425 $m\mu$), compreende β e α -carotenos (Fig. 16). A fracção C_1 , em éter de petróleo, foi recromatografada em alumina, activada a 220° C., durante 3 horas. Obteve-se inicialmente um anel estreito,

CONTRIBUIÇÕES PA de peixes da

II) Carotenoides da pelos dr

alaranjado, muito intenso, que por revelação com a tura benzeno-éter de petróleo, em que aumentava incessivamente a percentagem de benzeno, deu origem alargamento deste anel, ao mesmo tempo que se

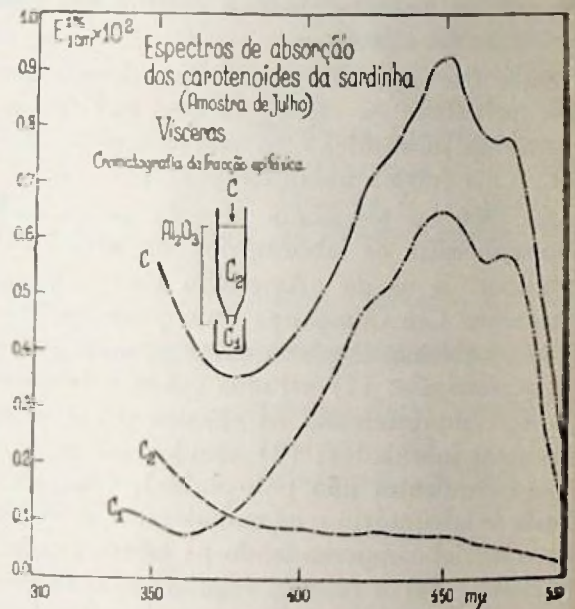


Fig. 16

ravam várias camadas. No cimo da coluna, vários estreitos de cor amarela, C_1^1 , λ_{max} 460 $m\mu$, 435 - 412,5 $m\mu$, seguidos de uma faixa alaranjada, C_1^2 , 474 $m\mu$, 447 $m\mu$ e - 424 $m\mu$; depois uma zona quase laranja, ligeiramente rósea, C_1^3 , λ_{max} 473 $m\mu$, 445 - 424 $m\mu$, passando uma solução amarela, C_1^4 , 470 $m\mu$, 445 $m\mu$ e - 420 $m\mu$. Os comportamentos cromatográfico e espectrofotométrico indicam que a fração C_1^1 é essencialmente constituída por α -caroteno, a fração C_1^2 por β -caroteno e a zona intermediária C_1^3 , de baixa concentração, também por β -caroteno. A fracção C_1^4 corresponder a um produto de oxidação, possivelmente do β -caroteno, com um grupo cromóforo do tipo do flavocromo (λ_{max} 456 $m\mu$ e 427) (5) (Fig. 18).

A recromatografia da fracção C_1^3 , em alumina, deu origem a uma zona amarela C_1^{32} (λ_{max} 430 $m\mu$), seguida imediatamente a uma separação de duas fracções: na parte superior

ESTUDO QUÍMICO

da portuguesa

«Pilchardus» (Walbaum)

DE GOUVEIA e ALFREDO P. GOUVEIA

um anel alaranjado C_1^{31} (λ_{max} 475 $m\mu$, 450 $m\mu$ e 448 $m\mu$, em éter de petróleo; 515 $m\mu$, 480 $m\mu$ e 451 $m\mu$, sulfureto de carbone) (Fig. 19). Confirma-se, assim, esta fracção é constituída por β -caroteno, correspondendo C_1^{32} a produtos de oxidação.

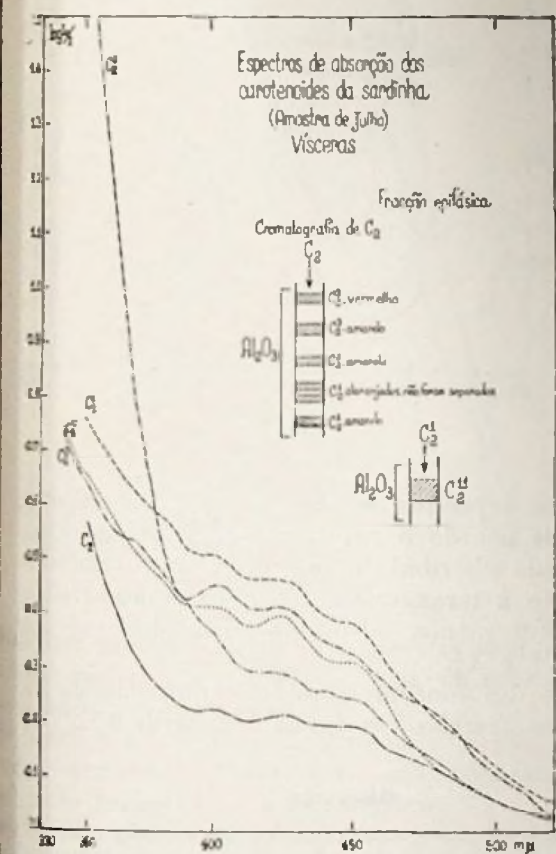


Fig. 17

As fracções C_1^1 foi também recromatografada em alumina fortemente activada, e por revelação com a mistura benzeno-éter de petróleo, deu origem a dois anéis, superior, C_1^{12} , de cor alaranjada (λ_{max} 476 $m\mu$, 448 $m\mu$ e 424 $m\mu$) e, abaixo deste, outro, C_1^{11} , amarelo ocre, (λ_{max} 475 $m\mu$, 447 $m\mu$ e 420 $m\mu$); trata-se da separação do α -caroteno (C_1^{11}) do β -caroteno (C_1^{12}) (Fig. 29).

Fracção hipofásica. A solução em éter de petróleo (400 ml apresenta o espectro indicado na curva 2 da figura 15 (λ_{max} 450 $m\mu$, 425 $m\mu$ e 410-400 $m\mu$).

Esta solução foi cromatografada em alumina e IV a coluna revelada com a mistura acetona-éter de petróleo (1:10). Separámos as seguintes fracções: X_1 , de cor amarela, que passou a coluna; X_2 , também amarela, que ficou retida a meio da coluna; entre estas duas fracções ficou uma região amarela que designaremos por X_{1-2} ; na parte superior da coluna uma zona X_3 que, de cima

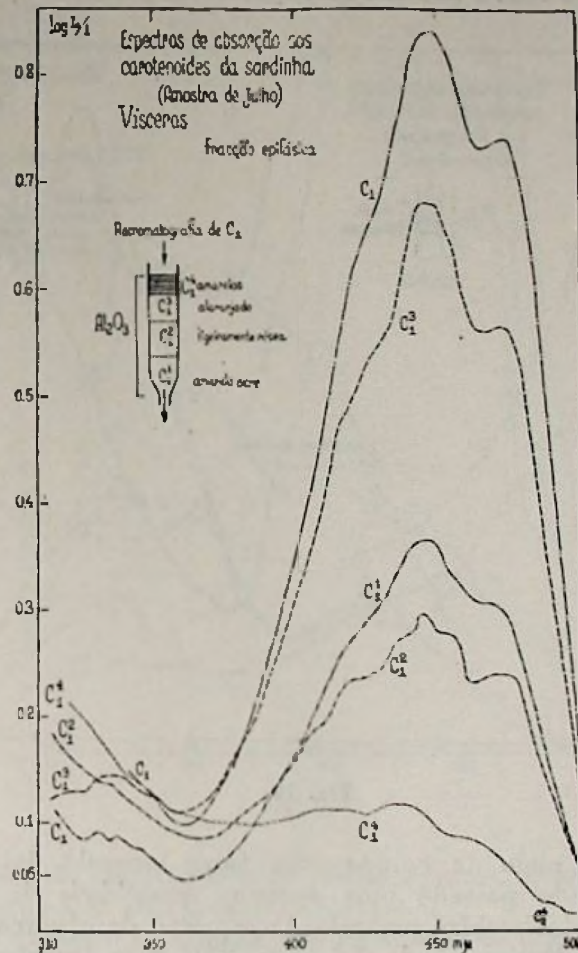


Fig. 18

para baixo, passa de castanho a amarelo. As fracções X_{1-2} , X_2 e X_3 foram eluídas com metanol-éter de petróleo e passadas a éter de petróleo. Os espectros de absorção estão representados na figura 21. O máximo principal nestas fracções encontra-se entre 427 $m\mu$ e 420 $m\mu$.

A fracção X_1 foi recromatografada em carbonato de cálcio activado, dando origem a várias zonas: X_1^1 , formada por quatro pequenos anéis, o inferior de cor amarela e os três restantes alaranjados; X_1^2 , amarelo alaranjado; X_1^3 , constituindo a fracção principal, formada por uma faixa amarela, estendendo-se a cerca de metade da coluna.

Juntamos as fracções X_1^1 e X_1^2 que recromatografamos novamente em carbonato de cálcio, separando-se quatro zonas, X_1^{11} , X_1^{12} , X_1^{13} e X_1^{14} . A fracção X_1^{14} apresenta um espectro semelhante ao da taraxantina (λ_{max} 470 $m\mu$, 444 $m\mu$ e \sim 421 $m\mu$); as outras fracções, menos adsorvidas, devem corresponder a compostos poliênicos de degradação, com absorção selectiva entre 440 $m\mu$ e 320 $m\mu$.

A fracção principal X_1^3 (λ_{max} 450 $m\mu$, 425 $m\mu$ e 405 $m\mu$) foi recromatografada em alumina IV; por revelação com a mistura acetona-éter de petróleo (1:10),

(450 $m\mu$ e 421 $m\mu$), produtos de insomerização de epóxido de luteína (*). Em virtude do comportamento das reacções de cor com ácido clorídrico, as duas fracções isoladas assemelham-se mais à crisantemaxantina (reacção negativa com ácido clorídrico) do que à flavoxantina (reacção azul, intensa, não muito estável). As nossas fracções deram ensaios fracamente positivos, mas a ligeira cor vermelha era perfeitamente estável. Como a flavoxantina e a crisantemaxantina são estereoisômeros, é possível que os produtos das fracções X_1^{31} e X_1^4 sejam também estereoisômeros daqueles o que interpretaria a-

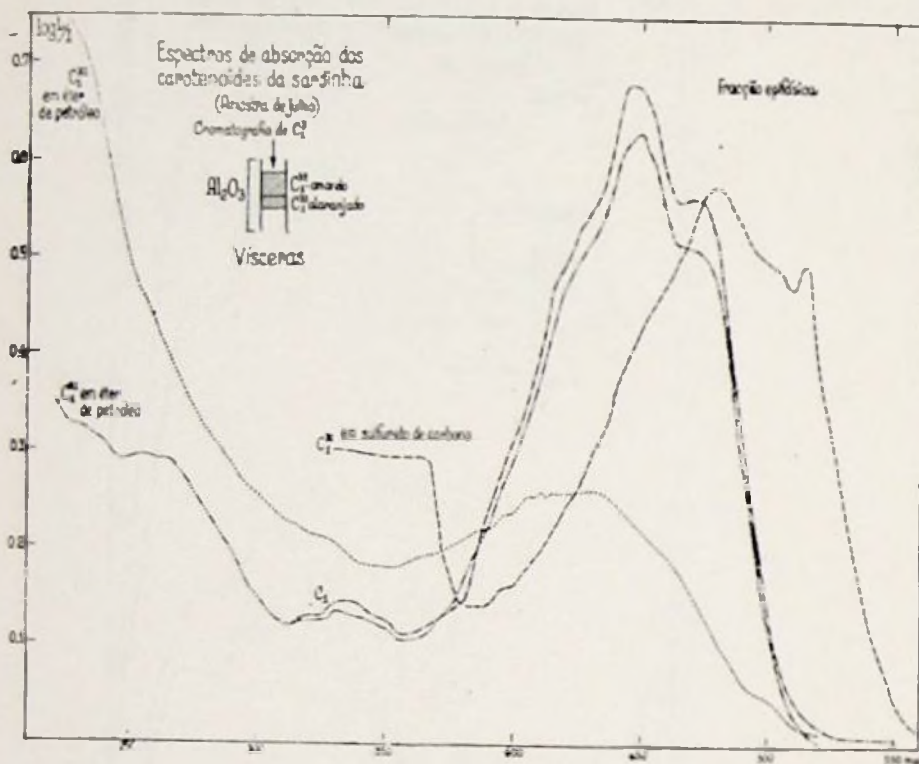


Fig. 19

ficou a meio da coluna uma faixa amarela, intensa, X_1^{31} , tendo passado uma pequena quantidade de uma substância também amarela. O espectro de absorção de X_1^{31} é idêntico ao de X_1^3 (Fig. 22). Esta fracção, em solução etérea, dá, por agitação com ácido clorídrico a 25 %, ensaio azul, muito fracamente positivo.

A fracção X_2 foi recromatografada em alumina IV, dando só um anel X_2^1 , amarelo, por revelação com acetona-éter de petróleo. Esta substância X_2^1 apresenta um espectro de absorção um pouco diferente do da fracção X_1^3 ; os máximos (447 $m\mu$, 420 $m\mu$ e 399 $m\mu$) encontram-se deslocados para menores comprimentos de onda (3-6 $m\mu$) e a banda no limite da região visível apresenta-se bem definida (Fig. 23). O ensaio com ácido clorídrico a 25 % é fraco, mas mais nítido do que o anterior.

As fracções X_1^{31} e X_2^1 apresentam espectros de absorção, em éter de petróleo, semelhantes aos dos carotenoides do grupo de óxidos furanoides, tais como a flavoxantina (450 $m\mu$ e 421 $m\mu$) e a crisantemaxantina

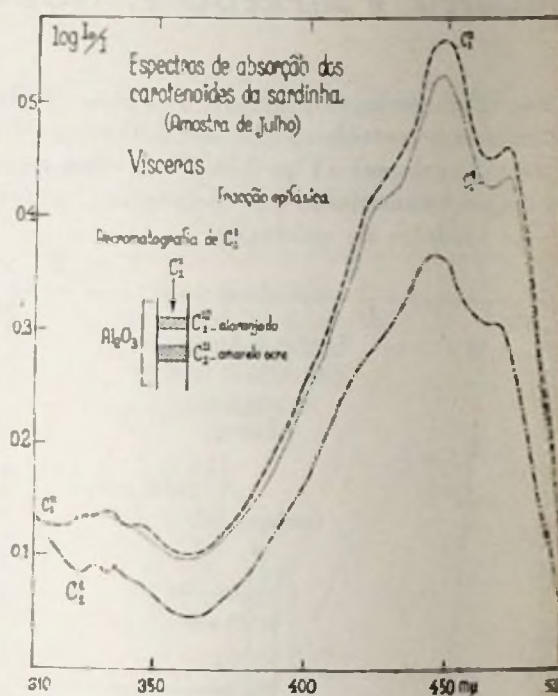


Fig. 20

diferenças nos espectros de absorção. Com esta hipótese está ainda de acordo o carácter hipofásico destes pigmentos e a sua distribuição com o corante cromofóricamente análogo à taraxantina na coluna cromatográfica: a fracção X_1^{14} menos adsorvida, seguindo-se os dois pigmentos X_1^3 e X_2^1 .

A relação das concentrações em carotenoides da fracção epifásica/fracção hipofásica é cerca de 0,32.

Discussão

Na parte carnosa, nas cabeças e na massa visceral das sardinhas, verifica-se que o conteúdo de produtos epifásicos é muito menor do que o das fracções hipofásicas; os espectros de absorção das fracções hipofásicas totais, apresentam bandas bem definidas, persistentes e intensas, enquanto as fracções epifásicas apresentam espectros de absorção pouco intensos, e com bandas menos definidas e persistentes.

Considerando as fracções epifásicas, na parte carnosa, verifica-se que menos de metade dessas fracções corres-

ponde a carotenos e, nas cabeças, menos da décima parte; na massa visceral, o espectro de absorção da fracção epifásica, total, é nitidamente característico de carotenos (β e α) verificando-se por cromatografia em alumina fortemente activada que é quase exclusivamente constituída por estes compostos.

No que respeita às fracções hipofásicas da parte carnosa e das cabeças, será o cons-

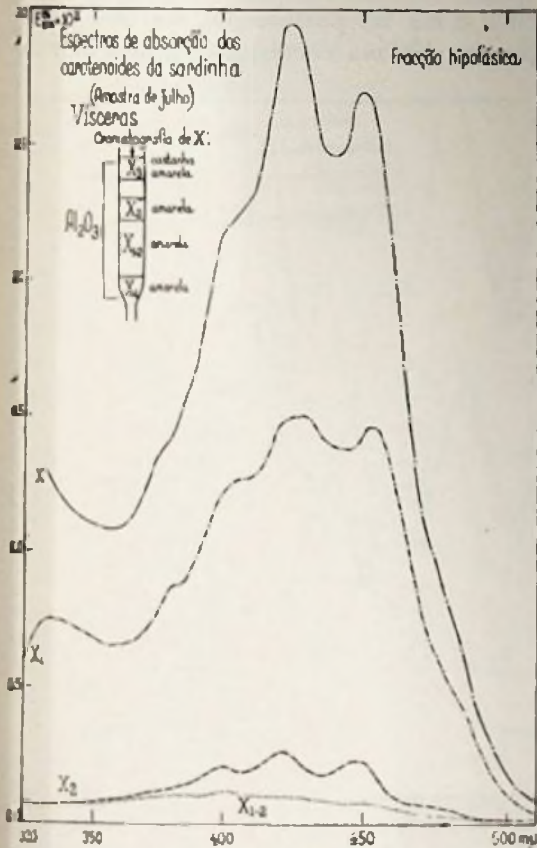


Fig. 21

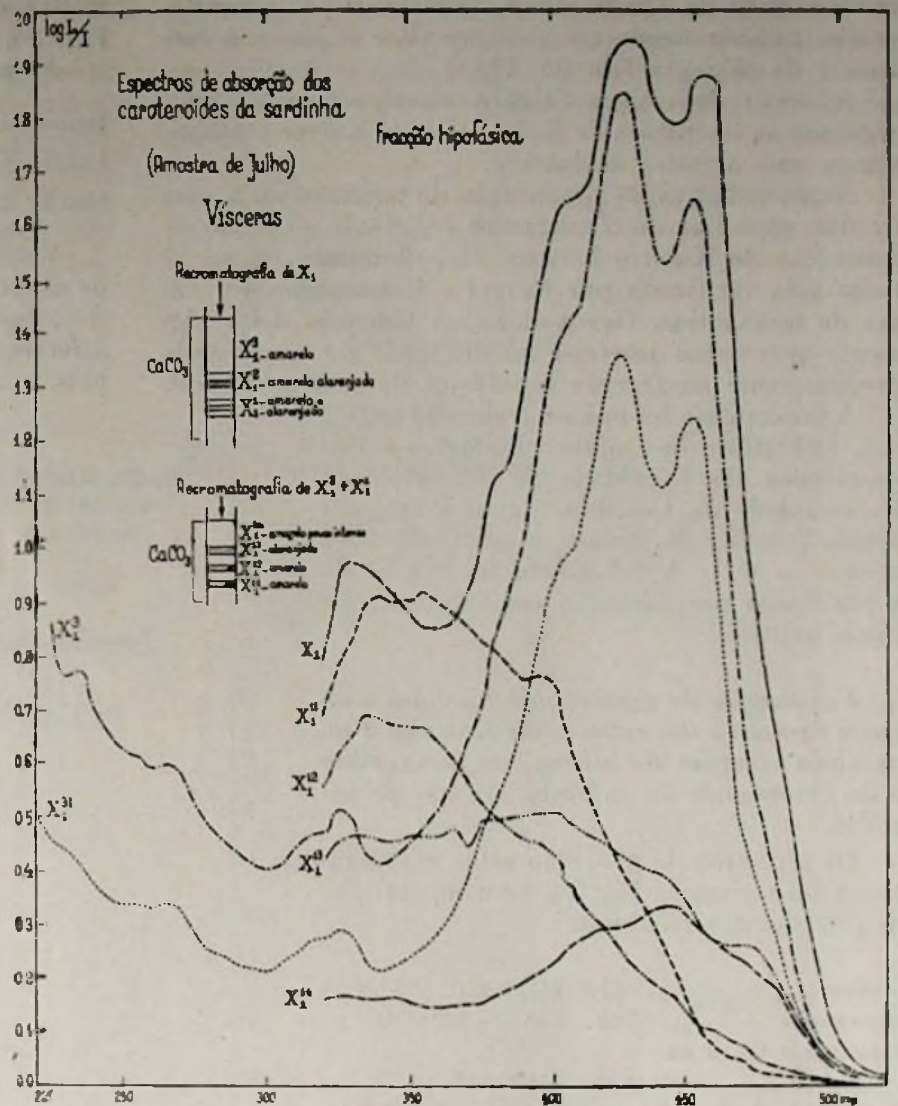


Fig. 22

soluções de continuidade no cromatograma, a mesma localização dos máximos de absorção.

A fracção hipofásica dos carotenoides das cabeças apresenta uma certa heterogeneidade, quando comparada com a da parte carnosa. Separa-se uma fracção X_3^1 com características semelhantes às da fracção X_3 , da parte carnosa, mas revela-se uma outra camada, contígua, X_4 , decomponível em três anéis (X_4^1 , X_4^2 e X_4^3). Contudo, o comportamento cromatográfico e os espectros de absorção, com localização próxima das bandas e o mesmo máximo *cis*, indicam que estas fracções devem corresponder a estéreo-isómeros.

Conclui-se, pois, pela existência, tanto na parte carnosa, como nas cabeças da sardinha, de um carotenoide hipofásico, predominante.

Com o fim de tentarmos identificar este carotenoide, procedemos aos seguintes ensaios.

Preparámos novas fracções hipofásicas dos carotenoides da parte carnosa da sardinha (amostras de Feve-

tituinte principal destas fracções taraxantina, luteína, uma mistura de ambas, ou uma substância diferente destas?

Sob o ponto de vista cromofórico este carotenoide das sardinhas, embora não seja idêntico, apresenta estreita analogia com a taraxantina.

A fracção X_3 da parte carnosa, quer obtida em cromatografia directa da fracção hipofásica em alumina de actividade IV, quer por recromatografia em carbonato de cálcio, apresenta uma única região de adsorção, constituída por um anel amarelo que se esbate, para cima e para baixo, em bandas da mesma cor. Se se tratasse de uma mistura de taraxantina e luteína separar-se-iam facilmente, visto a taraxantina ser mais fortemente adsorvida do que a luteína. Pelo contrário, a adsorção cromatográfica indica homogeneidade do produto adsorvido, apresentando as fracções separadas, X_3^1 , X_3^2 e X_3^3 , sem

reiro e Abril de 1952), donde separámos por cromatografia, primeiramente em alumina IV e depois em carbonato de cálcio, a fracção X_3^2 .

A partir de urtigas (*Urtica membranacea* Poiret), seguindo as instruções de Kuhn (6) e de Karrer (7) obtivemos uma amostra de luteína.

Numa tentativa de preparação de taraxantina, a partir dos capítulos do *Taraxacum officinale*, segundo as instruções de Kuhn e Lederer (8), obtivemos, como já tinha sido verificado por Karrer e Rutschmann (9) em vez de taraxantina, flavoxantina. A obtenção deste pigmento apresentou interesse na discussão do carotenoide predominante na fracção hipofásica da massa visceral.

A taraxantina foi-nos amavelmente cedida pelo Laboratório de Química biológica e físico-química da Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, de uma amostra obtida pelo Dr. K. Schön, a partir do *Ulex europaeus* (10). A substância foi verificada e purificada por adsorção em carbonato de cálcio activado.

Verificação do carotenoide hipofásico da parte carnosa e das cabeças da sardinha. Preparámos soluções de luteína, de taraxantina e do carotenoide da sardinha em éter de petróleo.

Os espectros de absorção estão representados nas curvas da Fig. 24. Se compararmos as posições dos máximos:

luteína	477,5	447,5	420	332,5 $m\mu$
taraxantina	472	443	~ 422	330 "
carotenoide (parte carnosa)	470	441,5	415	329 "
carotenoide (cabeças)	471	442	~ 420	330 "

verifica-se uma estreita analogia entre o espectro da taraxantina e dos carotenoides predominantes nas fracções hipofásicas da parte carnosa e das cabeças da sardinha.

Com a finalidade de verificar se o carotenoide se identificava com a luteína e, principalmente, com a taraxantina, procedemos às cromatografias comparativas, em carbonato de cálcio, dos carotenoides individuais e das suas misturas, como está indicado na Fig. 24, realizando-as simultaneamente e nas mesmas condições. Dos resultados obtidos conclui-se que o carotenoide da sardinha não é luteína e, embora cromofóricamente análogo à taraxantina, não é também esta substância, sendo provável que isto se verifique noutros peixes onde se tem considerado a presença de taraxantina.

Verificação dos carotenoides hipofásicos da massa visceral das sardinhas. Comparámos estes carotenoides com a flavoxantina obtida a partir do *Taraxacum officinale*. As curvas de absorção e a representação esque-

mática das cromatografias de mistura encontram-se na Fig. 25.

As posições dos máximos de absorção são:

flavoxantina	~470-465	447,5	420,5	339	~330	314,5 $m\mu$
fracção X_2^1	~470-462	447	420	398,5		315 "
fracção X_1^{31}		450	425	~410-400	326	~320-315 "

Verifica-se uma quase identidade entre os espectros de absorção da flavoxantina e da fracção X_2^1 . A fracção X_1^{31} , embora com o mesmo tipo de espectro, apresenta diferenças de 3 a 5 $m\mu$ na posição dos máximos principais, a absorção em 400 $m\mu$ corresponde a uma inflexão

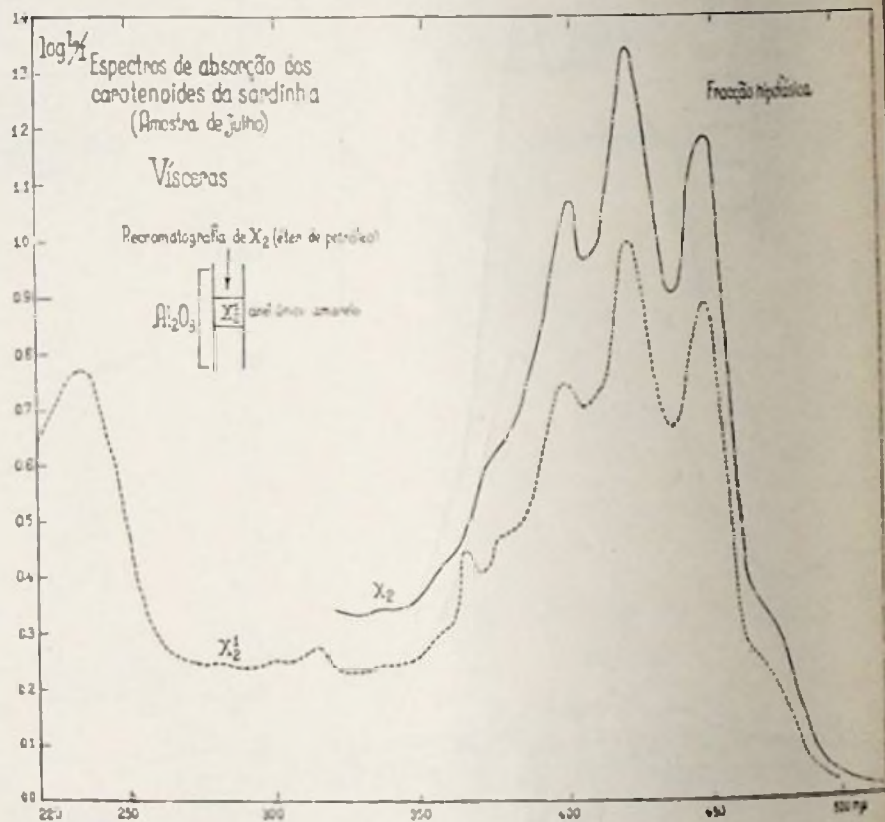


Fig. 23

pouco marcada e há também diferenças na absorção ultravioletas.

As cromatografias de misturas apresentam interesse. A flavoxantina é muito mais adsorvida do que as fracções X_2^1 e X_1^{31} . Contudo, nas cromatografias de misturas, as fracções das massas viscerais diminuem a adsorvibilidade da flavoxantina, que fica retida na região de adsorção dos carotenoides X_2^1 e X_1^{31} . Em tentativas sequentes de purificação de todos estes carotenoides, verificamos sempre o mesmo comportamento. Este pode explicar-se pela existência nos carotenoides da sardinha de vestígios de substância que desactiva a parte superior da coluna. Sendo assim, verifica-se que a flavoxantina e as fracções X_2^1 e X_1^{31} das visceras apresentam cromatograficamente pequenas diferenças. Não há contudo identidade entre estas substâncias, como é evidenciado por

certas diferenças nos espectros de absorção, pela separação cromatográfica e pela reacção de cor com o ácido clorídrico. É muito provável que sejam estereoisómeros.

É de notar que estes carotenoides não correspondem aos carotenoides descritos do fitoplâncton (11), em que parece predominar a zeaxantina ou a diatoxantina. Como nas vísceras, compreendendo o tracto intestinal, predominam carotenoides do tipo da flavoxantina parece-nos que estes deverão resultar da alteração de carotenoides

melhantes à flavoxantina, tratando-se possivelmente de estereoisómeros deste carotenoide; estes produtos parecem constituir intermediários na transformação dos carotenoides alimentares do plancton nos carotenoides dos peixes.

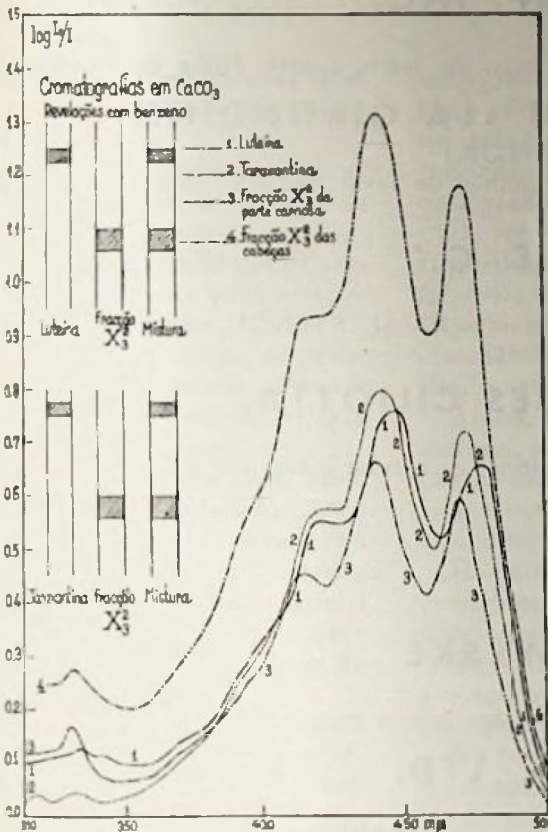


Fig. 24

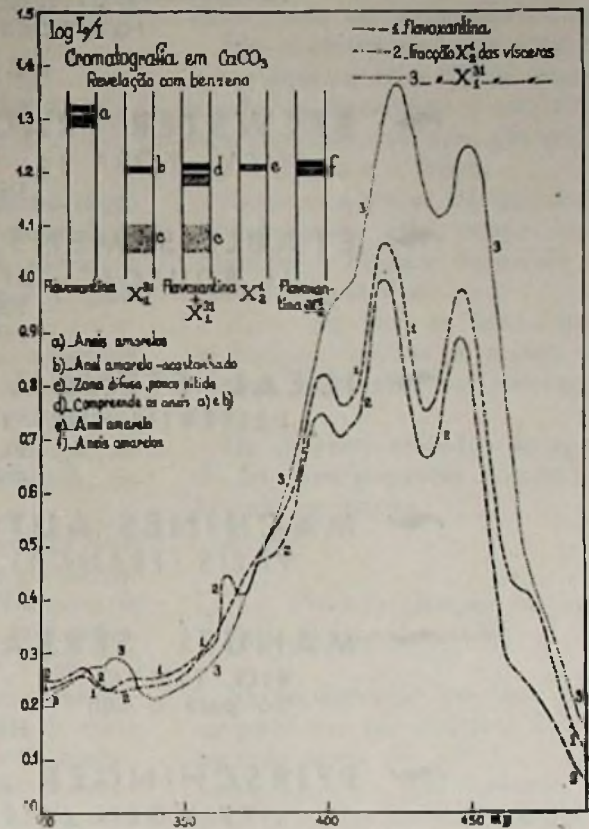


Fig. 25

BIBLIOGRAFIA

- 1 — A. J. A. de Gouveia e Alfredo P. Gouveia, *Rev. Fac. de Ciências, Coimbra*, 1950, **19**, 136-50.
- 2 — E. Lönnberg, *Arkiv. Zool.*, 1937, **29 B, N.º 4, 3**; 1938: **30 A, N.º 6, 10**; 1940, **32 A, N.º 2, Contrib., N.º 8, 21**.
- 3 — N. A. Sörensen, *Kong. norske Vidensk. Selsk. Skrifte*, 1934, **6, 1**; *Z. physiol. Chem.*, 1935, **235, 8**; E. Lederer, *Compt. rend. soc. biol.*, 1935, **118, 542**; *Bull. soc. chim. biol.*, 1938, **20, 554, 567**; G. N. Burkhardt, I. M. Heilbron, H. Jackson e E. G. Parry, *Biochem. J.*, 1934, **28, 1698**; D. M. Steven, *Nature (Lond.)*, 1947, **160, 507**.
- 4 — B. E. Bailey, *J. Fisheries Research Board Can.*, 1938, **4, 55**.
- 5 — P. Karrer e E. Jucker, *Carotenoids* Londres, 1950.
- 6 — R. Kuhn, A. Winterstein e E. Lederer, *Z. physiol. Chem.*, 1931, **197, 153**.
- 7 — P. Karrer, A. Helfenstein, H. Wehrli, B. Pieper e R. Morf., *Helv. chim. Acta*, 1931, **14, 625**.
- 8 — R. Kuhn e E. Lederer, *Z. physiol. Chem.*, 1931, **200, 108**.
- 9 — P. Karrer e J. Rutschmann, *Helv. Chim. Acta*, 1942, **25, 1144**.
- 10 — K. Schön, *Biochem. J.*, 1936, **30, 1960**.
- 11 — D. L. Fox, *Fortschritte der Chemie organischer Naturstoffe*, 1948 **5, 22**; H. H. Strain, W. M. Manning e G. Hardin, *Biologic. Bull.*, 1944, **86, 169**.

(Separata da Revista da Faculdade de Ciências da Universidade de Coimbra — Volume XXI)

alimentares e que por sua vez darão os carotenoides da sardinha.

Conclusões

1) Na parte carnosa, nas cabeças e na massa visceral das sardinhas, o conteúdo de produtos epifásicos é muito menor do que o das fracções hipofásicas, sendo as relações, respectivamente, 0,18, 0,24 e 0,32.

As concentrações em carotenos são cerca de 3,8µg/100 g de carne, 7,4µg/100 g de cabeças e 372µg/100 g de vísceras.

2) Na carne e nas cabeças, o carotenoide predominante não é a luteína e, embora cromofóricamente análogo à taraxantina, é nitidamente distinto desta substância pelos ensaios cromatográficos. A presença de taraxantina noutros peixes precisa de revisão.

3) Os carotenoides predominantes nas vísceras X₂¹ e X₁² são cromatográfica e espectrofotométricamente se-

Sociedade Comercial "Albora," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**

NEW YORK (E. U. A.)

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

~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**

LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)

Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.

~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**

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

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

~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**

PARIS (FRANÇA)

Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».

~ **MANUEL SERRA EM CT.º**

RIO TINTO
(só para o Sul)

Refinadores de azeite

~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**

KITZINGEN (ALEMANHA)

Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT»

~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**

LIVERPOOL (INGLATERRA)

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

~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**

NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)

Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»

~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**

HOUNSLOW (INGLATERRA)

Fabricantes de filtros para todos os fins.

etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA

A produção de frio artificial

para a conservação de alimentos de origem carnívora

pelo Dr. José Freixo

A arte de obter temperaturas inferiores às do ambiente é tão antiga como a humanidade.

O método mais antigo para obter a refrigeração artificial baseava-se na fusão do gelo, tendo-se verificado depois que misturando certos sais na água se obtém uma solução chamada mistura frigorífica.

Mais tarde, notou-se que se poderia produzir frio roubando calor ou transportando esta forma de energia de um corpo para outro.

Há misturas que produzem frio, tais como: o gelo colocado junto dum corpo ao fundir absorve parte do calor desse corpo; a neve misturada com sal comum produz frio e o mesmo sucede misturando neve com ácido clorídrico ou com ácido azótico diluído, etc.

As misturas frigoríficas são úteis e económicas mas apenas usadas para resfriar pequenas porções de material.

Para grandes quantidades usam-se as máquinas frigoríficas.

A refrigeração mecânica só a partir de 1880 tomou o seu incremento desde que se descobriu que vaporizando um líquido sem lhe fornecer calor o mesmo rouba calor aos corpos vizinhos.

É exactamente este o fenómeno que se utiliza para a produção de frio na indústria, estando os gases que se liquefazem com facilidade indicados para tal fim.

Chama-se calor latente de vaporização à quantidade de calor necessária para vaporizar a unidade de peso dum líquido.

Frigoria é a quantidade de calor que é preciso tirar a um quilograma de água que está a $+15^{\circ}$, para baixar a sua temperatura de 1 grau

centigrado. É pois, a caloria negativa, visto que esta é a quantidade de calor necessária para elevar a unidade de peso de água a 1 grau centigrado.

O rendimento de uma máquina frigorífica avalia-se pelo número de frigorias/hora e varia principalmente com as temperaturas em que se efectuam as mudanças de estado do fluido frigorífico.

Assim, admite-se como regra que, quando a temperatura de condensação se eleva de 1 grau, o número de frigorias produzidas por cavalo efectivo diminue cerca de 3 a 4 %.

Há vários tipos de máquinas frigoríficas sendo as máquinas de compressão as mais vulgarmente usadas.

Em qualquer destas máquinas há a considerar um compressor, um condensador e um evaporador.

No primeiro dispositivo o gás usado é comprimido a alta pressão passando ao condensador onde se liquefaz pela acção do ar ou da água que arrefece os tubos onde aquele circula.

Do condensador passa o gás liquefeito ao evaporador formado por uma serpentina, através de uma válvula reguladora de expansão, voltando a gaseificar-se novamente à medida que se faz aquela passagem.

É nesta mudança de líquido a gás que se produz o frio.

Tratando-se de uma pequena máquina frigorífica (caso das geleiras), o evaporador está dentro da câmara onde se deseja ter o frio sendo somente envolvido pelo ar.

Nas grandes instalações, o evaporador está geralmente mergulhado num tanque que contém o fluido refrigerante o qual depois de convenientemente arrefecido é levado por

bombas às próprias câmaras frigoríficas (caso da expansão directa) ou apenas a um compartimento apropriado que irradia o ar frio às câmaras por condutas que trazem delas o ar quente para ser de novo arrefecido (caso da expansão indirecta).

São diversos os gases empregados nas máquinas frigoríficas sendo mais usados os seguintes: o anidrido carbónico, gás amoníaco, gás sulfuroso, gás metílico e o freon.

Entre os agentes refrigerantes acumuladores de frio, ocupa lugar de destaque o cloreto de cálcio dissolvido em água doce.

Para impedir as transformações biológicas devidas a acções microbianas e diastásicas recorre-se ao frio.

Há diversos métodos de aplicação do frio aos produtos alimentares de origem carnívora.

Assim:

1.º — Pré-refrigeração ou «precooling» dos anglo-saxões

Na conservação por este processo os produtos são sujeitos à temperatura de cerca de $+5^{\circ}$ C.

Na América, por exemplo, as carnes destinadas ao consumo diário são submetidas à pré-refrigeração.

O peixe salgado, nomeadamente o bacalhau, pode conservar-se por este processo em óptimas condições durante muitos meses.

2.º — Refrigeração ou «chilling»

A produção de frio faz-se entre -1 a $+1^{\circ}$ C. e serve já para a conservação da própria carne a um prazo razoável que permite a exportação a grandes distâncias.

Tal é o caso da Inglaterra que importa anualmente milhares de toneladas de «chilled beef» preparadas na Austrália, Nova Zelândia, etc.

Os outros países da Europa preferem importar a carne congelada mas a qualidade da carne conservada por este processo é um pouco inferior à simplesmente refrigerada.

Entre nós, fez-se já em 1943 a conservação de uma razoável quantidade de carne pelo sistema de refri-

geração (a temperaturas próximas de 0° C.) nos Armazéns Frigoríficos da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau.

Com efeito, entre tantos e tão variados produtos conservados nos referidos armazéns figura uma conservação de carnes pela refrigeração a pedido da Manutenção Militar por terem sobejado a estes serviços algumas centenas de rezes quando das manobras efectuadas no citado ano.

Interessante é porém notar que embora servida por dispositivos improvisados a conservação realizada satisfaz plenamente aos fins desejados.

3.º — Congelação lenta ou «freezing»

Utilizam-se temperaturas inferiores a — 1° C. (média entre — 8 e — 12° C.).

É o processo de conservação usado a longo prazo, teóricamente por períodos ilimitados, havendo apenas que manter os produtos congelados ao abrigo da evaporação e da oxidação do ar.

Praticamente, a armazenagem deve ser limitada a 5 ou 6 meses para evitar as perdas de peso, o enegrecimento superficial e sobretudo a rancidez das gorduras.

Os Armazéns Frigoríficos da C. R. C. B. têm conservado grandes parcelas de carnes congeladas às temperaturas de — 10 a — 8° C.

4.º — Congelação rápida ou «quick-freezing»

Este processo é aplicado não só aos produtos de origem carnívora, mas até a legumes e vários frutos.

Usam-se temperaturas igual ou inferiores a — 17,8° C. e entre as vantagens da sua aplicação relativamente à congelação lenta citam-se as seguintes: são menores os cristais de gelo formados o que diminui as modificações tecidulares; garante uma rápida paralisação das actividades microbiana e diastásica; evita a oxidação dos produtos garantindo-lhe o sabor e aroma.

Relativamente aos peixes são inú-

meros os processos de conservação pelo frio.

Todavia, embora os produtos da pesca pela sua heterogeneidade exijam condições especiais relacionadas com a dimensão da espécie, riqueza em gordura, locais de consumo, etc., há em todos eles um princípio fundamental a que devem obedecer, ou seja: o frio deve ser aplicado tão cedo quanto possível, logo a seguir à pesca, a fim de evitar qualquer invasão microbiana.

Na conservação a curto prazo, é uso corrente o emprego do gelo embora este processo apresente os seus inconvenientes.

Os transportes do peixe fresco em presença da neve carbónica parece oferecerem resultados satisfatórios.

A conservação a longo prazo pode fazer-se por diversos processos que fundamentalmente se reduzem a três: congelação ao ar, por imersão ou chuva de salmoura e por contacto ou transmissão do frio.

A congelação ao ar, faz-se industrialmente nos Estados Unidos a temperaturas de — 12 a — 20° C. mas é apenas aconselhada para peixes magros e de grande ou médio tamanho.

Na congelação por imersão, o peixe depois de eviscerado, decapitado e lavado, é mergulhado em água doce a cerca de 0° e em seguida numa salmoura de — 15 a — 18° C. durante 20 a 30 minutos conforme as dimensões do peixe, fazendo-se a armazenagem em câmaras frias de — 8 a — 12° C.

A congelação por chuva de salmoura, que convém a peixes pequenos, consiste em projectar sob o peixe que desliza em dispositivo e tábua apropriados uma salmoura fria a — 18° C.

A congelação por contacto, aplica-se de preferência no tratamento de filetes ou de peixes delicados usando-se o processo de congelação ultrarrápida.

Normalização das latas de conserva

(Continuação da pág. 13)

vista português e marroquino, isto é, do maior arredondamento dos ângulos, que não é conveniente para o fabrico mecanizado do vazio.

O texto da decisão aprovada, que já o fôra anteriormente na última reunião do C. I. P. C., foi o seguinte:

«A lata «club 125» (ex 1/4 club 30) tem uma capacidade de 125 mililitros, com a tolerância de 2 % sem que, todavia, a proporção num lote de latas cuja capacidade é menor do que 125 ml não possa exceder 30 % do lote.

«As dimensões do fundo (tampo do cheio), tomados no exterior da «cuvette» dos fundos, e correspondendo às dimensões do interior do punção da ferramenta de embutir, serão as seguintes:

Comprimento	103 mm + 1 mm
Largura	60 mm + 1 mm

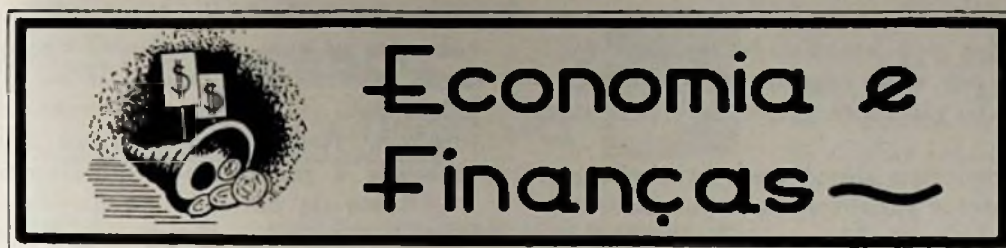
«Recomenda-se que a forma da lata seja constituída por 4 lados paralelos 2 a 2 reunidos por arcos de círculo».

Este formato passará a ser designado por «ISO club 125».

As dimensões preconizadas correspondem à da grande maioria das que verificámos nas fábricas portuguesas para o 1/4 club 30 m/m, o que evitará prejuízos resultantes de alterações mais profundas nas ferramentas e máquinas.

Na reunião da ISO a que nos estamos referindo tratou-se ainda, além de outros assuntos, do método para determinação das capacidades das latas e dos distintivos a usar nos recipientes por cada país para indicar a origem das conservas produzidas.

Foi resolvido, em princípio, que a próxima reunião se efectuará em Lisboa em Abril ou Maio de 1951.



Economia e Finanças ~

A mística das nacionalizações no Mundo contemporâneo. — Os aspectos jurídicos e políticos dos seus efeitos internacionais. — O direito, para cada país, de nacionalizar e de explorar livremente as suas riquezas naturais é um factor essencial da independência económica. — Assim o entendeu, recentemente, a Assembleia Geral das Nações Unidas

pele Dr. Alberto Xavier

Até o último quartel do Século XIX os dicionários ignoravam a palavra *nacionalização*, pelo menos no significado que hoje se lhe atribui para exprimir um dos problemas os mais actuais da política interior, e, por vezes, da política estrangeira dum grande número de Estados. A noção que essa palavra começou a designar esteve ligada às ideias socialistas; mas, no presente século, tal noção foi-se destacando dessas ideias, podendo dizer-se que não há, actualmente, correlação necessária entre o socialismo e as nacionalizações. Com efeito, tem-se verificado que governos socialistas ou não têm posto em prática o programa de nacionalizações, ou pouco uso têm feito deste sistema; ao passo que governos de partidos não socialistas têm praticado ou preconizado as nacionalizações obedecendo a inspirações ou preocupações muito diversas. Assim, a recente edição do *Código Social* de Malines, redigido por um grupo de economistas e de teólogos católicos, proclama, no seu artigo 112, que a moral cristã não condena, em princípio, a nacionalização ou socialização.

Mas as palavras e as ideias não bastam para criar as realidades sociais. Foram necessários muitos anos para que as circunstâncias permitissem passar do campo dos conceitos para o dos factos. Sob este ponto de vista, a data de 28 de Dezembro de 1917 merece ser evocada, porque foi o dia em que o governo comunista da Rússia publicou o decreto sobre a nacionalização dos Bancos. Foi a primeira nacionalização da história universal. Medidas similares foram tomadas pelo regime soviético, nos seus inícios, paulatinamente, até que em 29 de Fevereiro de 1920 a expropriação se estendeu a todas as empresas industriais e comerciais que empregassem mais de dez assalariados.

O exemplo russo, nos anos a seguir, foi pouco imitado. Podem-se citar alguns casos isolados, tais como a lei francesa de 11 de Agosto de 1936 sobre a nacionalização do fabrico de materiais de guerra, ou o decreto do Governo do México, de 11 de Março de 1938, que nacionalizou a indústria do petróleo. Mas após a última guerra

mundial de 1939-1945, uma mística das nacionalizações se apoderou dos espíritos, e vários países puzeram em prática tal sistema como Checoslováquia, Polónia, Bulgária, Roménia, Hungria, Jugoslávia e Áustria.

Este movimento de reformas não se limitou aos países da Europa oriental. Ganhou a França e a Grã-Bretanha. As nacionalizações francesas efectuaram-se entre Janeiro de 1945 a Maio de 1946. Elas abrangeram as fábricas de automóveis «Renault», a Sociedade de Motores «Gnome e Rhône», os transportes aéreos, o Banco de França, quatro grandes Bancos de depósito, o Banco de Algéria, 34 Companhias de Seguros, as empresas carboníferas, os serviços de electricidade e gás.

Na Grã-Bretanha, no período decorrido entre Fevereiro de 1946 a Novembro de 1949, foram nacionalizados, pelo partido trabalhista no Poder, o Banco de Inglaterra, os cabos e as comunicações sem fio, a aviação civil, as empresas carboníferas, os transportes, a electricidade, o gás, o ferro e o aço. Mas em 1952, o partido conservador que assumiu a governação do país desde fins de 1951, conseguiu agora anular as nacionalizações das indústrias de ferro, de aço e de transportes. Em 1 de Maio de 1951 a Pérsia procedeu à nacionalização da sua indústria petrolífera. Em 31 de Outubro de 1952 a Bolívia nacionalizou a sua indústria mineira.

★

Se os Estados constituíssem sistemas económicos cerrados, bastando-se a si próprios, as nacionalizações efectuadas num país teriam poucos efeitos sobre as relações internacionais e sobre a situação dos outros países. Mas tal não sucede na realidade dos factos. É que a ordem liberal era caracterizada pela circulação, sem entraves, dos capitais, dos bens e das pessoas dum país ao outro. As fronteiras políticas sobrepuñham-se superficialmente a uma economia onde os países se interpenetravam pelos investimentos financeiros, pelas trocas de mercadorias e de serviços, pelas migrações de populações. Num seme-

lhante sistema económico não é de estranhar que as nacionalizações praticadas por um Estado tenham repercussões internacionais por vezes consideráveis, cujas consequências dependem das circunstâncias concretas de cada caso e de cada país.

Nos efeitos internacionais duma nacionalização convém distinguir os aspectos jurídicos, os económicos e os políticos. São sobretudo os problemas de ordem jurídica que, até o presente, têm sido estudados com mais atenção por causa dos interesses materiais postos em jogo. O problema jurídico das nacionalizações é essencialmente o da indemnização devido aos proprietários estrangeiros expropriados. A experiência mostra, com efeito, que uma nacionalização implica quase sempre um certo grau de expropiação. Ela é total quando se trata de medidas confiscatórias. É parcial quando aos antigos proprietários são atribuídas as indemnizações.

Os nacionais dum país não têm meios de escapar à expropiação que o legislador lhes inflige. Mas qual a situação dos estrangeiros cujos bens ou empresas tenham sido expropriadas? Antes da era das grandes reformas que começou com as nacionalizações decretadas na Rússia após a revolução bolchevique de Outubro de 1917, o direito internacional não tinha logrado realizar um acordo unânime sobre a solução a dar ao problema do respeito devido à propriedade estrangeira. Sobre o assunto duas teses opostas eram adotadas. Nas repúblicas sul-americanas, por exemplo, os estrangeiros não tinham o direito a reivindicar um testamento mais favorável que o concedido aos nacionais. Se estes são expropriados, os proprietários estrangeiros devem sofrer a mesma sorte. Porém, na Europa e na América do Norte a doutrina dominante era a de que um país é obrigado a respeitar os direitos legalmente adquiridos pelos estrangeiros e a dar-lhes reparação integral pelos prejuízos causados. Esta doutrina foi perfilhada por muitas decisões da Justiça Internacional.

Em face das transformações dos fenómenos políticos e sociais de vasta envergadura na época actual, os juristas reconhecem ser manifesta a impotência do direito internacional para resolver as questões suscitadas pelas nacionalizações. Anteriormente, litígios desta natureza resolviam-se pelos meios diplomáticos, pela conciliação, pela arbitragem, e, algumas vezes, pela ameaça de represálias, pelo bloqueio, pela ocupação de territórios, e, finalmente, pela guerra. Hoje o emprego de meios violentos, isto é, da força, é interdito aos Estados membros da Organização das Nações Unidas. Ne-

nhuma regra de direito internacional obriga os Estados a submeter as suas divergências ou questões a uma jurisdição internacional, judiciária ou arbitral. O recurso ao julgamento do Tribunal Internacional de Justiça é voluntário. Nestas condições os litígios internacionais arriscam a manterem-se indefinidamente sem solução.

Diante da carência do direito internacional os Estados interessados têm procurado resolver as questões nascidas das nacionalizações por meio de acordos. São numerosos os acordos firmados pela Checoslováquia, Jugoslávia, Hungria, Roménia, França, Polónia, etc. com os países cujos nacionais têm sido atingidos pelas reformas. Nesses acordos o direito à indemnização é, em princípio, reconhecido a favor dos estrangeiros. Estes têm beneficiado dum tratamento de favor completamente distinto do atribuído aos nacionais.

Nas condições presentes da chamada *guerra fria*, os grandes Estados consideram que é essencial para eles conservar intactos todos os elementos do seu potencial, sobretudo os que produzem matérias-primas de interesse estratégico. Por isso, esses grandes Estados desenvolvem toda a sua autoridade e todos os meios de pressão a fim de impedir as nacionalizações susceptíveis de causar prejuízo ao seu potencial militar. A própria Rússia soviética, o país das socializações, tem obrigado a Roménia e a Hungria e outros países sob a sua influência política a inserir, nas suas leis de nacionalização, disposições e pressões exceptuando da expropiação os bens das sociedades mistas soviético-romenas, soviético-hungaras, etc.

É claro que as pressões políticas exercidas pelas grandes potências para impedir, no estrangeiro, as nacionalizações das indústrias estratégicas, de interesse militar não podiam deixar de provocar uma certa inquietação e descontentamento dos pequenos países, facto este que deu lugar a que, na sessão da Assembleia das Nações Unidas realizada em fins de 1952, se reafirmasse o princípio segundo o qual o direito de nacionalizar e explorar livremente as suas riquezas naturais é um atributo normal da soberania integrado na competência de cada Estado. Chegou-se, neste respeito, a votar, em 21 de Dezembro desse ano, uma resolução em que aquela Assembleia recomendou a todos os Estados, membros daquele organismo internacional, que tomem em consideração, na medida compatível com a sua soberania, a necessidade de manter confiança mútua e a cooperação económica entre as nações, e de se abster de todo o acto, directo ou indirecto, destinado a impedir um país qualquer de exercer os seus direitos sobre os seus recursos naturais.

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

O mundo da pesca e da conserva

A pesca no Brasil

Os meios económicos brasileiros vêm prestando ultimamente especial atenção às deficiências que se têm observado na indústria pesqueira do seu país. Entre as medidas que têm sido recomendadas para solucionar este assunto, sobresaem as seguintes: imediato amparo e assistência à classe profissional, para a solução dos problemas sociais e educativos; distribuição racional do produto da pesca, armazéns devidamente dotados de boas instalações e maquinaria apropriada; conservação do peixe a bordo; câmaras frigoríficas; cais apropriados que facilitem o desembarque da mercadoria e desenvolvimento e protecção das indústrias de conserva de peixe, em molhos e salmoura.

Apesar das deficiências notadas, a produção da pesca brasileira tem vindo a apresentar, durante os últimos dez anos, um relativo progresso quanto ao volume, marcando um contínuo aumento de ano para ano. No decorrer do período de 1946-50, por exemplo, registaram-se no país 712.622 ton. de peixe, enquanto que no quinquénio anterior, 1941-45, a produção foi de 596.230 ton., isto é, houve naquele período um aumento de quase 20 %.

A importação de atum nos EUA em 1952

Considerando a importação de atum e bonito em latas e a de congelado que foi depois fabricado, o total de caixas de atum estrangeiro introduzido no mercado americano no ano passado, foi de 3.318.850 caixas. Este número representa um aumento de 31 % em relação ao ano de 1951, cabendo ao atum em óleo 18 %, em salmoura, 103 % e ao bonito 32 % mais.

As proveniências e as quantidades em caixas importadas, foram as seguintes:

ATUM EM ÓLEO

Japão	200.202
Perú	1.581
Portugal	697
Diversos	1.428
	<hr/>
	203.908

ATUM EM SALMOURA

Japão	883.932
Perú	11.954
Angola	4.971
Diversos	5.330
	<hr/>
	906.187

BONITO

Perú	634.160
Chile	20.979
Diversos	1.116
	<hr/>
	656.255
Total caixas atum:	1.766.350
Congelado e fabricado nos E. U. A.	1.552.500
Total caixas de atum de origem estrangeira ...	3.318.850

O que são conservas de sardinha?

A resposta vai ser dada pelo *Food and Drug Administration* nos E. U. A., pelo que se depreende das declarações do Dr. John L. Harvey, técnico daquela Administração, feitas num discurso proferido no Congresso da Associação dos Fabricantes de Conservas em Chicago, em que disse:

«Entre os produtos que estão ano-

tados para serem em breve considerados com o fim de se estabelecer um «standard de identidade», figuram as conservas de sardinha. Apesar das sardinhas enlatadas serem um artigo de comércio largamente produzido e distribuído em muitas partes do mundo há já muitos anos, a questão de se saber o que realmente o consumidor considera uma sardinha é ainda muito discutida. É uma variedade de peixe, ou um grupo ou família? É um sistema de fabrico ou vários sistemas? Compreende grandes peixes adultos ou são sardinhas somente os pequenos peixes imaturos? Estas e outras questões ainda existem. Será melhor regular o maior número possível destas questões nos tribunais ou deverão todas elas ser resolvidas em reuniões públicas? Os interesses dos importadores e das várias áreas nos Estados Unidos onde as espécies similares da sardinha são fabricadas ou o foram, e os vários processos e a qualidade de peixe envolvido criam verdadeiramente um problema de conciliação antes de que se estabeleça qualquer «standard de identidade» aceitável por todos».

Julga-se que os novos «standards» permitirão rotular a anchova como sardinha. Entretanto, segundo uma informação publicada num dos relatórios de Produtos de Pesca do Departamento do Interior dos E. U. A., os fabricantes de arenque com mais de duas polegadas podem rotulá-los como «sardinhas grandes».

Até há pouco os americanos consideravam «sardinhas» os peixes pequenos enlatados, como o arenque pequeno, o sprat e o pichard. Agora já querem tornar extensiva a designação aos peixes grandes. Vão assim criando uma confusão cada vez maior, para seu interesse comercial, sobre a espécie considerada como sardinha genuína, a *clupea pilchardus*.

Esse mesmo interesse leva-os, porém, por outro lado, a só admitirem como atum as 4 espécies pescadas pela sua frota, não permitindo esta designação às espécies similares, bonito, sarrajão e melva.

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 de Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

MATÉRIAS PRIMAS



Renascimento da indústria alemã do alumínio

No decorrer dos anos que precederam a segunda guerra mundial os alemães tinham dado à sua indústria de alumínio um desenvolvimento considerável que lhes permitiu um grande avanço sobre a dos Estados Unidos, visto que em 1938 a produção alemã atingiu 165.000 ton. e a dos E. U. A. somente 130.000 ton. Os anos de guerra, porém, foram assinalados por destruições esmagadoras na Alemanha e por um desenvolvimento prodigioso da indústria do alumínio nos Estados Unidos e no Canadá.

Foi somente em 1948 que algumas fábricas alemãs puderam reabrir e a produção foi de cerca de 7.000 ton. Mas os progressos realizados desde então foram notáveis, pois que em 1952 foi atingida a cifra de 100.000 ton.

Este renascimento é devido em parte ao auxílio financeiro concedido pelos americanos a título do plano Marshall, que permitiu a modernização e o reequipamento de algumas fábricas.

Apesar deste notável desenvolvimento, a produção alemã actualmente realizada é só de cerca de um décimo da americana. O principal obstáculo para uma expansão ulterior é a insuficiência dos recursos em energia eléctrica barata. O Canadá tem um preço de custo inferior de 20% do da Alemanha, em virtude dos seus imensos recursos em energia eléctrica. Os produtores alemães estão portanto que limitar os seus objectivos a servir o mercado nacional.

A situação mundial da folha

Na segunda conferência em Paris do Tin Research Institute (Instituto

da Investigação do Estanho), o sr. A. François-Poncet, Presidente do *Syndicat des Forges Productives de Fer-Blanc et de Fer Noir*, fez uma revisão pormenorizada da situação mundial da folha, chegando às três seguintes principais conclusões acerca da indústria hoje: primeira, estava num processo de reorganização técnica que exige a instalação de novas fábricas e o investimento dum capital substancial; segunda, o aumento da capacidade projectado é necessário para satisfazer o aumento dos pedidos de folha pelos consumidores; terceira, a qualidade da nova folha laminada a frio é melhor do que o produto das fábricas manuais.

Lastima que a pátria de François Appert, o inventor das conservas enlatadas, fosse um pequeno consumidor destes produtos. O consumo de folha *per capita* em França, era apenas de 5 quilos por ano, comparado com 8 quilos na Inglaterra e 25 nos E. U. A. As novas instalações americanas em Weirton, Pittsburgh e Fontana, são capazes, cada uma delas, de fabricar tanto como o total da produção francesa de folha — cerca de 200.000 ton. por ano. A indústria francesa da folha, como a inglesa e a americana, está, contudo, sendo completamente reorganizada. A primeira folha laminada a frio foi fabricada pela fábrica *Forges de Basse-Indre* em 1952 vindo a folha laminada a quente de Denain onde «Usinor» tem o seu grande laminador contínuo a quente.

A capacidade das fábricas de folha por imersão a quente em Basse-Indre, duplicou, e atingiu cerca de 100.000 ton. Em 1953, «Sollac» começou a entregar chapa preta para estanhagem às suas associadas: Dilling, Sidelor, de Wendel e Basse-Indre. Está projectado atingirem-se 3000.000 ton. em 1954, quando «Sollac» espera receber dos Estados Uni-

dos uma linha para estanhagem electrolítica com uma capacidade de 75.000 ton. Presentemente está em experiência a fábrica de laminação a quente.

A rolagem em laminadores reversíveis adoptada por Basse-Indre nas suas fábricas, foi também utilizada pelas *Forges d'Hennebont* que esperam montar em breve a laminação a frio, alimentada com rolos fornecidos pela «Usinor».

A produção de folha francesa em 1953, incluindo o Sarre, é calculada em 220.000 ton. das quais 25.000 ton. de chapa preta e 30.000 a 40.000 ton. para a exportação. Quando a «Sollac» estiver laborando à capacidade normal, a produção poderá subir para 300.000 ou 350.000 ton., das quais 75.000 serão de folha electrolítica.

Está prevista uma segunda linha electrolítica, mas ainda não foi encomendada.

A Alemanha está em segundo lugar em relação aos países da Europa Ocidental, com uma produção em 1951 de 240.000 ton. e uma exportação de 38.000 ton. A produção alemã teve uma recuperação rápida depois da segunda guerra e já atingiu os níveis de antes desta. Foram instalados dois laminadores reversíveis em Wissen e Andernach e consta que está planeado um laminador contínuo em Hamborn próximo de Dusseldorf.

A produção belga é inferior à de antes da guerra e só atingiu 29.720 ton. em 1951. Foi instalada uma nova fábrica em Tilleur, próximo de Liege, pela Ferblatil Company, que compreendem rolagem de bandas em laminadores reversíveis e estanhagem electrolítica.

A Holanda entrará no campo da produção de folha em 1954 com cerca de 75.000 ton. logo que estejam completos os laminadores que estão a ser instalados na fábrica Hoogeveens.

Parece que revive de novo o projecto para laminadores de bandas, em Génova. A Itália produziu 60.000 ton. de folha em 1951, principalmente das fábricas Ilva e Magona.

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

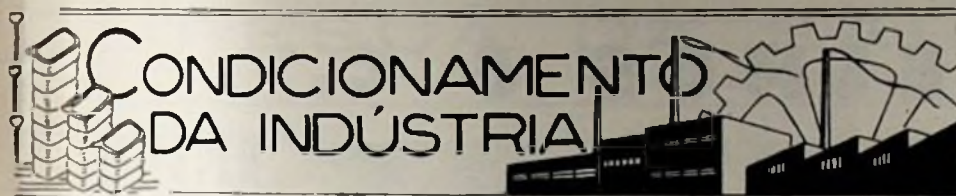
37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^A

232, Rua do Almada

PORTO



Pedidos de instalação

— De José Dias Lagos Júnior para ser autorizado a instalar, em local a designar, no concelho de Olhão, uma fábrica de preparação de peixe pelo sal (estiva).

— Da firma Martins & Pereira para ser autorizada a transferir para o concelho de Lagoa, a fábrica de conservas de peixe em azeite e molhos, sita em Olhão, licenciada pelo alvará n.º 4.200, em vez da fábrica, também sita em Olhão, licenciada pelo alvará n.º 25.834.

— De J. J. Celorico Palma para ser autorizado a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar das Quatro Águas, em Tavira, uma cravadeira «Sudry BC7» em substituição duma «Matador» que possui no referido estabelecimento.

— Da firma Marques, Neves & C.ª, Lda. com fábrica de conservas de peixe em molhos, sita na Rua Camilo Castelo Branco, em Setúbal, para ser autorizada a substituir um cofre duplo por 2 simples, para esterilização de latas, com 1,15 m x 1,25 m x 1,80 em cada um e instalar 1 cofre duplo para cozer peixe, com 2,61 m x 1,25 m x 1,95 m.

— Da firma E. Blibernicht para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Setúbal, um cofre duplo com 1,85 m x 1,25 m x 2,50 m, em substituição dum simples que possui no referido estabelecimento.

— Da firma Judice Fialho & C.ª para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Rua António Crisogno dos Santos, em Lagos, uma cravadeira automática, de sua construção, em substituição duma semi-automática «Mata-dora».

— De António da Silva Freitas para ser autorizado a instalar na fá-

brica de conservas de peixe, sita no Rocio de S. Jorge, freguesia de S. Sebastião, em Lagos, uma cravadeira «Sudry» B. C. 14 por substituição duma «Sudry» B. C. 6.

— Da firma Algarve Exportador, Limitada para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita na Tapada de S. João, em Lagos, um cozedor-secador a ar quente, triplo.

— Da firma Algarve Exportador, Limitada para ser autorizada a instalar, na fábrica de conservas de peixe, sita na Praça Passos Manuel, 216, em Matosinhos, um cozedor-secador a ar quente, triplo.

— Da firma Perrolas e Soares, Limitada, com fábrica de preparação de peixe fresco e salgado, sita no Lazareto, freguesia e concelho de Vila Real de Sto. António, para ser autorizado a instalar no referido estabelecimento, uma secção de preparação de peixe pelo sal.

— De António dos Santos Ruivinho para ser autorizado a instalar na Travessa de Gonçalo Velho, em Monte Gordo, uma oficina de conserva de peixe pelo sal.

— De Francesco Cocco para ser autorizado a modificar a razão social Fratelli Cocco di Giuseppe, com fábrica de conservas de peixe pelo sal na Travessa do Amâncio, em Olhão, para Francesco Cocco.

— Da firma Lopes da Cruz & C.ª, Lda. para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita na Avenida Júlio Graça, em Vila do Conde, 2 cozedores-secadores a ar quente, triplo.

Despachos ministeriais

— Autorizado Jaime da Silva Serrano a modificar a razão social da firma Conservas Selene, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita

no lugar da Guarda, freguesia de Perafita, concelho de Matosinhos, para Jaime Serrano Júnior.

— Autorizado António de Matos Tavares a ceder a Manuel de Matos Tavares, uma quota de 80.000\$00 que possui na firma Soromenho & Victor, Lda., arrendatária da fábrica de conservas de peixe, sita na Estrada da Saúde, em Setúbal.

— Autorizada a firma Brandão & C.ª, Lda. a instalar na fábrica de conservas alimentícias, sita na Rua 1.ª de Dezembro e Rua Heróis de França, 405, em Matosinhos, 1 cozedor-secador de sardinhas em grelhas ou em latas, a ar quente e utilizar como secador de peixe 1 cozedor-secador que possui no referido estabelecimento, sob condição da instalação estar concluída no prazo de 6 meses.

— Negada autorização à firma Fonseca, Roque & C.ª, Lda. para transferir para Portimão ou Vila Real de Sto. António a oficina de conservas de peixe em salmoura, sita em Buarcos, concelho da Figueira da Foz.

— Negada autorização a Vitor da Glória Cruz e José Marcelino Dias, para em nome de uma sociedade a constituir entre si, serem autorizados a instalar, em Portimão, uma fábrica de filetagem de peixe com secção de estiva.

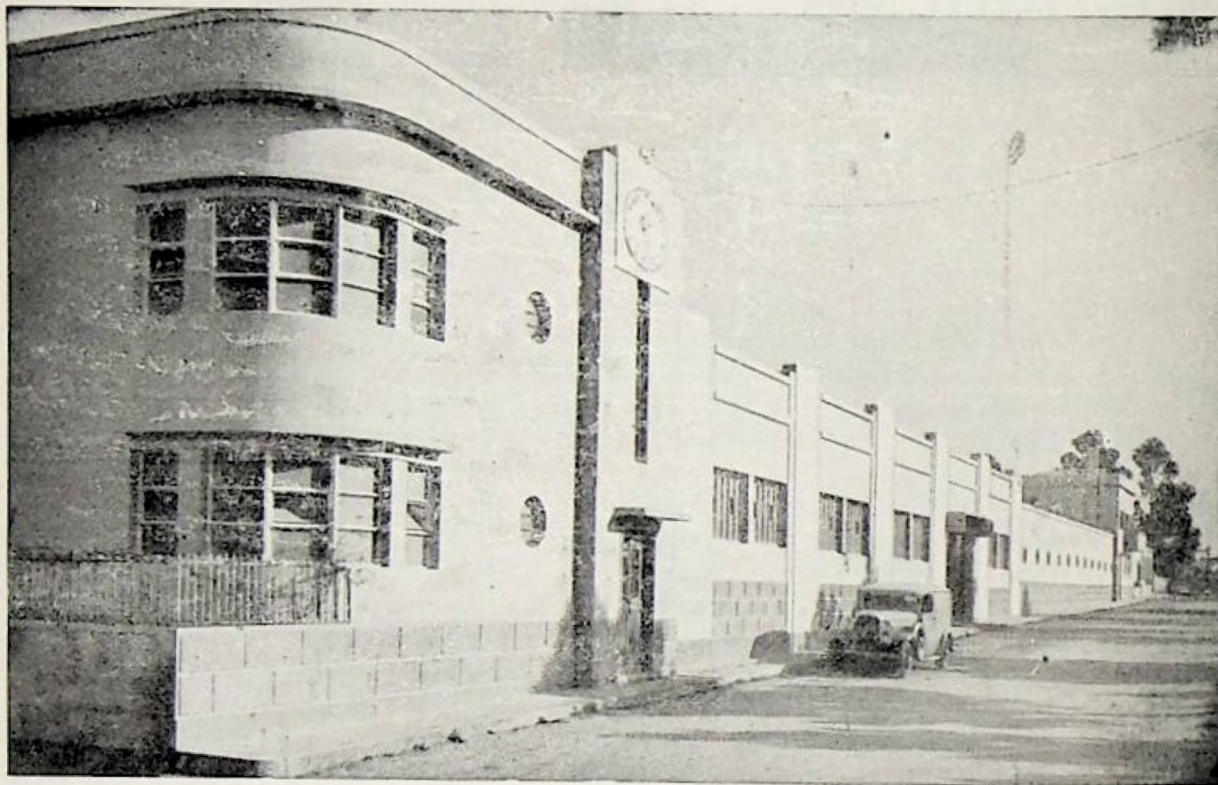
Pedidos de transferência

— Da firma Aliança Exportadora, Limitada, para ser autorizada a transferência para local a designar em Vila Real de Sto. António, a fábrica de filetagem e pasta de peixe que possui em Lisboa, na Rua Fernando Palha, 69, e, instalar ali uma secção de estiva, destinada à salga de biqueirão e outros peixes.

Processos arquivados

— Para conhecimento dos interessados se publica que o pedido de Maximiano Autunes inserto no Boletim n.º 180, de 11-6-952, foi arquivado por desistência do requerente.

BOTELHOS & C.^A



MATOSINHOS

—
 “Botelho”
 brand
 the
 finest quality
 —

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

Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

Rua Bartolomeu Dias, 35 a 43
 Lisboa — Portugal

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

Endereço telegráfico: DICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

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

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

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

PESCA DA SARDINHA

MAIO DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	13,85	50.080	361.660	12,62	161.038\$50	1.276.331\$50
	consumo	86,15	311.580		87,38	1.115.293\$00	
Peniche	consumo	-	52.650	52.650	-	264.273\$00	264.273\$00
Liaboa	consumo	-	461.688	461.688	-	1.961.415\$00	1.961.415\$00
Setúbal	mólhos	26,16	114.695	438.441	24,15	386.760\$00	1.601.732\$00
	consumo	73,84	323.746		75,85	1.214.972\$00	
Lagos	mólhos	24,63	16.100	65.380	22,98	70.680\$00	307.613\$00
	consumo	75,37	49.280		77,02	236.933\$00	
Portimão	mólhos	4,87	19.880	408.175	3,68	67.880\$00	1.846.433\$00
	consumo	95,13	388.295		96,32	1.778.553\$00	
Olhão	mólhos	72,45	140.940	194.535	72,35	586.075\$00	810.000\$00
	consumo	27,55	53.595		27,65	223.925\$00	
V. R. Santo António	mólhos	3,88	6.120	157.680	3,67	27.730\$00	756.040\$00
	consumo	96,12	151.560		96,33	728.310\$00	
				2.140.209			8.823.837\$50

Para conservas em mólhos 347.815 quilos (12,25%) Esc. 1.300.163\$50— Em salmoura... s/movimento.
 Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 3\$21, Setúbal 3\$37,
 Lagos 4\$39, Portimão 3\$41, Olhão 4\$15, V. R. S. António.

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

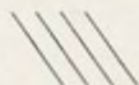


SETÚBAL TELEFONE 2.057
 TELEGRAMAS SANTONIO
 APARTADO 62
 FABRICA em SETÚBAL---FABRICAS em ESPANHA

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Fradess»

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



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MA'IS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

SETÚBAL

ALGARVE

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

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Feliciano Anjos Pereira

R. de Brito Capelo, 1023

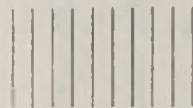
Av. Luiza Todi, 277

OLHÃO

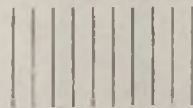
GRANADAISA FOODS, INC.

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

ESTABELECIDA 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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA

LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112. Market Street
San Francisco, California

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

ATA



SEVEN BRAND

SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — LISBOA



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

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

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa

Narciso José Barroso

João Viariz Chaves Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:

Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez

Francisco Ribeiro Modesto

Lourenço Baptista L. de Mendonça

Sub-delegado do Governo no Sul:

Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida

Manuel Pereira da Cruz

Filipe Nazeirh Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo

José Viegas Júnior

José Narciso Ferreira de Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cabrita

João Veiga Henriques

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.*

