

# Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL

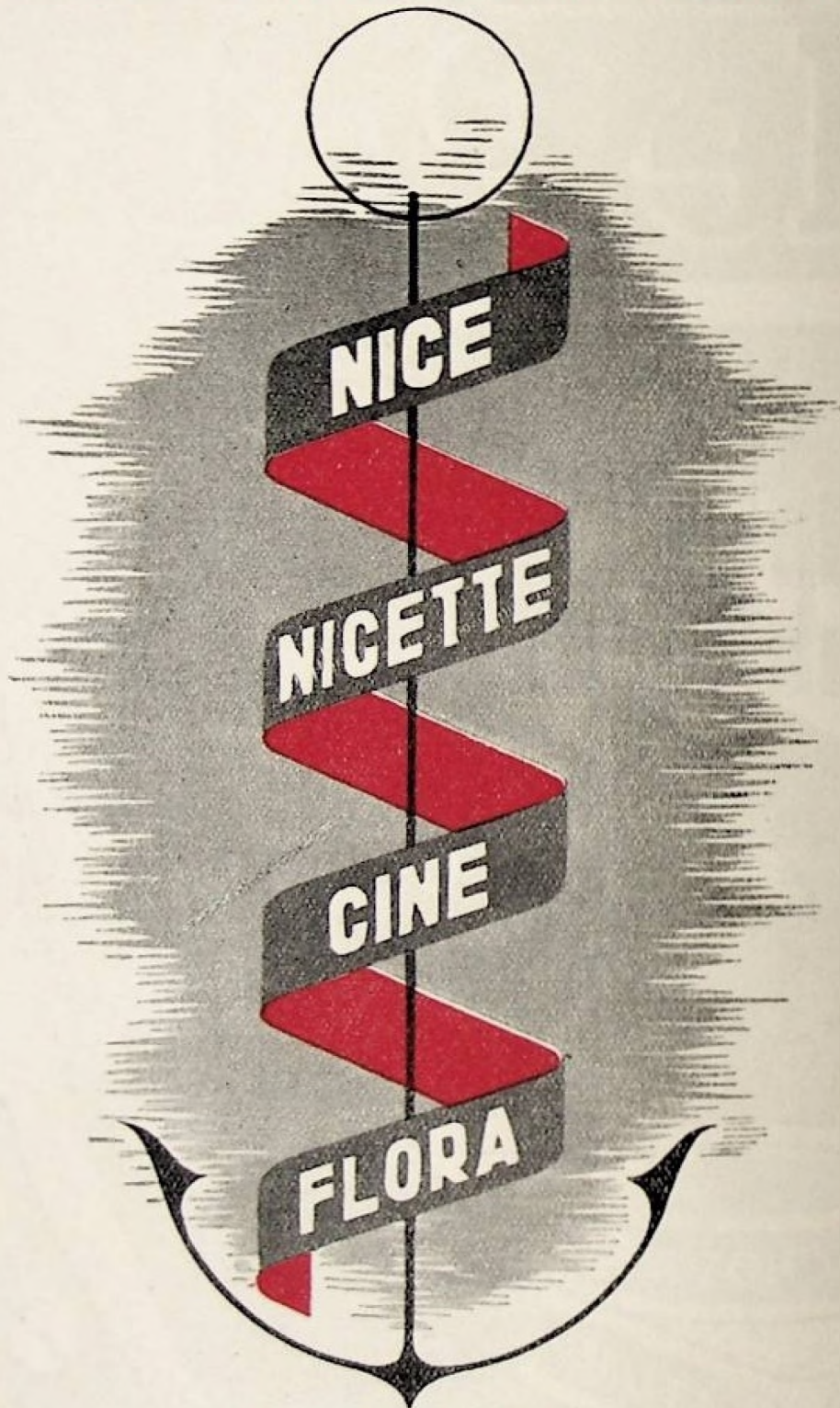


ANO VIII  
1953

N.º 88  
JULHO

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

CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE • CONSERVES DE POISSONS



PRINCIPALES MARQUES  
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 Electrolytica, 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 Repre da, UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY, de New York  
As marcas de confiança e garantia máxima



Folha Electrolytica (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.



# CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO  
CALDERON

FUNDADA EM  
1923

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

REPRESENTANTES DE FÁBRICAS DE CONSERVAS

TELEPHONES  
MANSION HOUSE 2205-6-7  
TELEGRAMS  
AFFABLE LONDON

## H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP  
LONDON, E. C. 3

### IMPORTAÇÃO:

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

### EXPORTAÇÃO:

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

**ROBERT L. STIX, INC.**  
**CANNED and FROZEN FISH**

Agente de vendas local e para todo o País

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



Especialistas de conservas de peixe em molhos e congelados. Os conhecimentos técnicos da nossa firma estão sempre à disposição dos nossos representantes, auxiliando-os para que produzam um produto melhor com que obterão um maior preço.

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



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

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

**M A T O S I N H O S**



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

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



**O LEÃO IMPÕE-SE PELA FORÇA...  
 COMO AS CONSERVAS  
 LOPES DA CRUZ & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>  
 PELA QUALIDADE**

Com Fábricas em:

**Matosinhos**

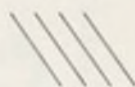
**Vila do Conde**



# 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.: eFradesa

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

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

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

●  
CONCENTRADO DE TOMATE

●  
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●  
AZEITE DE OLIVEIRA

●  
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTAO

●  
VINHO DO PORTO — BRANDY



# LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE  
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

## FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

# Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

## ÓLEO

DE

## MENDOBI



## AZEITE

EXTRA E

## REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

# SARDINHA DO ALGARVE

## L I M I T A D A

**FABRICANTES E  
EXPORTADORES**

CONSERVAS DE PEIXE  
em azeite e em salmoira

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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

**OLHÃO — PORTUGAL**

## BIEN TRADING COMPANY, INC.

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

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

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS  
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

# MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS  
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE  
COM ESPINHA  
SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA  
E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

**JÚDICE FLALHO & C.<sup>A</sup>**  
**FARO**



ANO VIII

N.º 88

# Conservas de Peixe

JULHO

1953

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

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

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

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

## Sumário

Notos horizontes da Organização Corporativa; Produção e Exportação; Production and Exportation; As últimas experiências de congelação nos Estados Unidos; A química e a industrialização do bacalhau; A orientação profissional nas indústrias conserveiras; Pedidos de representação; O frio ao serviço da Humanidade; O mundo da pesca e da conserva; Mercados; Matérias primas; Pesca da sardinha

# NOVOS HORIZONTES da Organização Corporativa

Com o seu discurso de 10 de Julho passado, na abertura da primeira reunião anual dos organismos superiores da União Nacional, abriu o sr. Presidente do Conselho perspectivas do mais alto significado para a evolução do sistema corporativo no futuro próximo. Desde a sua fundamental exposição de princípios na Sala do Risco, em 1930, quando o sr. dr. Oliveira Salazar lançou os alicerces ideológicos, do corporativismo português, longas e variadas provações e experiências passaram pelo mundo e tiveram os seus reflexos de diversa ordem neste outro pequeno mundo do extremo ocidente europeu. Desabaram sistemas ambiciosos, outros transformaram-se profundamente, outros ainda subsistiram em latente crise. A organização corporativa portuguesa manteve-se na sua essencial estrutura, tal como a veio encontrar o conflito revolvente de 1939-45, mas teve também que ajustar-se a necessidades de conjuntura, cujos efeitos se prolongaram muito para além do que estava previsto.

Nos fins de 1938, quando já a sombra da guerra se debruçava sobre a Europa, estavam desfinados os princípios que viriam a presidir à organização e funcionamento das corporações e foram iniciados os trabalhos preliminares para instituir as primeiras. Com as ingentes necessidades imediatas que a conflagração mundial determinou, fazendo recair nos organismos corporativos funções deformadoras da sua original finalidade, interrompeu-se o curso de uma evolução normal e progressiva que teria

nas corporações o seu devido remate. Tem vindo a avolumar-se, nos últimos anos, a aspiração de reconduzir esses organismos à sua ordem natural de actuação e desenvolvimento. O discurso do sr. Presidente do Conselho em 10 de Julho veio pôr o problema perante a opinião nacional nos seus termos decisivos. «Não pode esquecer-se, afirmou o estadista, que o corporativismo é um dos traços característicos do regime e a base mais segura em que pode assentar a sua continuidade; mas a organização, que se apresentou com crescimento rápido e começo auspicioso, teve por circunstâncias especiais de assumir funções que não lhe competiam e tomar responsabilidades que deviam caber-lhe. «E, mais adiante, acrescentou: «Não completar e não consolidar a organização, estruturando-a cabalmente, institucionalizando-a, é correr os piores riscos de retrocesso. A própria Câmara Corporativa, que é basilar na orgânica constitucional, aguarda para completar a sua evolução que se constituam as corporações. É, pois, tempo de reacender o antigo fogo e continuar caminho. Faltaríamos a um grande dever e até a uma oportunidade se, lançadas as bases do plano económico, não aproveitássemos os próximos anos para simultaneamente levar por diante a cruzada corporativa.»

Há-de relevar-se a extensão das transcrições pelo que elas implicam de fundamental para as actividades económicas portuguesas e, conseqüentemente, para a indústria

que é objecto mais relevante da acção desta revista. O prosseguimento da «cruzada corporativa», a constituição das corporações, ununciada em termos objectivos e responsáveis pelo Chefe do Governo, significam para a indústria de conservas de peixe o desvendar de novas perspectivas de capital importância.

Qual tem sido, nos últimos anos, a aspiração mais insistentemente manifestada por este sector da indústria nacional e traduzida sob múltiplos aspectos em «Conservas de Peixe»? Que se complete, se institucionalize e alcance eficiente estrutura a organização das suas actividades e das que com elas se relacionam. Problemas de aquisição de matérias-primas, de coordenação dos produtores, de preços, de actuação nos mercados externos — tudo o que é verdadeiramente vital e decisivo para esta indústria — vai silihar-se por forma directa ou indirecta nesse problema primacial da organização conjunta das funções e actividades e, por conseguinte, da estruturação final da sua orgânica corporativa.

A Corporação da Pesca e Conservas de Peixe é o remate necessário, político e economicamente imprescindível, de todo o esforço que tem vindo a realizar-se, infelizmente sem a completa estruturação que as circunstâncias impõem com relevo cada vez maior, para estabilizar este ramo da economia nacional. Por definição, as Corporações são grandes sistemas unitários em que devem reunir-se, relativamente a determinados ramos, todos os organismos representativos do capital e do trabalho. Como afirmou um jurista categorizado, é a Corporação que logrará legitimamente obter uma parcela do poder público para organizar, regulamentar e disciplinar as actividades que reúne e congloba, punindo os seus demandos, arbitrando as suas pendências, gerindo o seu património, comum, representando-as na vida política e fazendo-as valer na legislação e na administração do Estado. A Corporação será, pois, um corpo autónomo, com funções de autoridade — e apto a reger, com uma coordenação tão perfeita quanto possível, o vasto sector de interesses económicos e sociais que congrega.

A Corporação da Pesca e Conservas de Peixe virá a abranger os grémios de pesca e os da indústria conserveira, os sindicatos nacionais das profissões relacionadas com estas actividades, as Casas dos Pescadores, os Institutos e organismos de investigação e estudo, bem como outros quaisquer entidades que se relacionarem com as funções produtoras e distribuidoras no conjunto da economia do mar. Organizada de modo a corresponder a tão vasto conjunto de forças de trabalho e de riqueza, a Corporação assim constituída terá na sua estruturação legal e prática os meios suficientes para solucionar as temerosas dificuldades e os graves problemas com que a produção e o comércio de conservas de peixe se têm debatido nos últimos anos, em tudo o que cabe dentro da alçada nacional.

A solução do sistema anacrónico e desmoralizador das lotas de peixe, das disparidades de preços, do comportamento diversificado da indústria perante as concorrên-

cias nos mercados externos, da falta de unidade perante os reflexos das crises, da desigual e injusta distribuição dos encargos, da escassez de investigação científica aplicada e de meios adequados de formação dos técnicos e da mão-de-obra — tudo isso e o mais que tem constituído preocupação constante da indústria conserveira e tema debatido nesta revista, caberá na esfera de acção coordenadora e eficaz que à Corporação da Pesca e Conservas de Peixe competirá levar a cabo.

Anunciando o prosseguimento da «cruzada corporativa» e salientando a necessidade de se constituírem finalmente as corporações, após vinte anos de evolução truncada, o sr. dr. Oliveira Salazar veio ao encontro, especialmente no que respeita à indústria de conservas de peixe, das suas mais reiteradas aspirações. Há vinte anos, precisamente, afirmava o Chefe do Governo na sua conferência intitulada «Conceitos económicos e sociais da nova Constituição» que «o progresso não está em o Estado alargar as suas funções, despojando os particulares, mas em o Estado poder abandonar qualquer campo de actividade por nele ser suficiente a iniciativa privada». As Corporações traduzem no domínio jurídico e positivo esta mesma finalidade — e não pode duvidar-se que da sua constituição devem resultar para a indústria de conservas de peixe as vantagens que até hoje não foi possível concretizar e de que tão profundamente carece nessa época de crise quase continuamente agravada.



Mariolinde  
Sporting

LOYAUTE

MATHILDE

LEVANT

Regil

CROIX

D'OR

SOMAR

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

MARQUES NEVES & C<sup>A</sup>, L<sup>DA</sup>

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

SETÚBAL

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
M A R N E

MATOZINHOS

Telegraphic adress  
Adresse télégraphique  
S O M A R



### Situação no mês de Junho

#### PRODUÇÃO

##### Azeites ou molhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Junho foi de 1.032.387 quilos (56.113 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 342.752 quilos (17.935 caixas); carapau, 9.728 quilos (512 caixas); Filetes de cavala, 24.400 quilos (1.414 caixas); atum e similares, 422.039 quilos (10.986 caixas); filetes de anchovas, 221.500 quilos (24.623 caixas); outras espécies, 11.967 quilos (643 caixas).

V. R. de Sto. António foi o centro de maior produção, 408.389 quilos (39,5%), seguido de Olhão, com 291.008 quilos (28%) e de Setúbal, com 136.835 quilos (13,2%).

Em relação às espécies, Olhão foi o maior produtor de sardinha (159.183 quilos), de carapau, 7.106 quilos; de cavala (8.992 quilos) e de filetes de anchova (63.995 quilos); V. R. Sto. António, de atum e similares (363.286 quilos) e Lisboa de outras espécies (4.021 quilos).

Fabricaram-se menos 139.529 quilos e 893.887 quilos do que, respectivamente, no mês de Maio passado e no mês de Junho de 1952.

##### Salmoura

A produção de conservas de salmoura foi de 1.228.779 quilos, nas seguintes espécies: Sardinha, 8.350 quilos; biqueirão, 1.216.679 quilos; cavala, 850 quilos e atum e similares, 2.900 quilos.

Matosinhos fabricou 5.000 quilos de sardinha e 28.525 quilos de biqueirão; Peniche, 3.070 quilos de biqueirão; Lisboa, 19.305 quilos de biqueirão; Setúbal, 15.670 quilos de

biqueirão; Lagos, 192.014 quilos de biqueirão; Portimão, 299.348 quilos de biqueirão e 450 quilos de cavala; Olhão, 610 quilos de sardinha, 354.666 quilos de biqueirão e 190 quilos de cavala; V. R. Sto. António, 2.740 quilos de Sardinha, 304.081 quilos de biqueirão, 210 quilos de cavala e 2.900 quilos de atum e similares.

A produção de salmouras foi superior em, respectivamente, 853.343 quilos e 944.831 quilos à de Maio último e à de Junho do ano passado.

#### EXPORTAÇÃO

##### Por Centros

##### Azeites ou molhos

A exportação de conservas em azeites ou molhos foi de 2.237.627 quilos (138.407 caixas) no valor de 36.540.307\$79, distribuídos pelas seguintes espécies: Sardinha, 1.871.421 quilos (102.883 caixas) no valor de 27.678.316\$59; carapau, 12.958 quilos (682 caixas) no valor de 157.284\$20; filetes cavala, 35.546 quilos (1.680 caixas) no valor de 613.097\$40; atum e similares, 149.883 quilos (4.242 caixas) no valor de 3.775.702\$65; filetes de anchova, 126.191 quilos (25.725 caixas) no valor de 3.402.992\$70; lulas e chocos, 34.014 quilos (2.126 caixas) no valor de 767.661\$97; outras espécies, 7.614 quilos (1.069 caixas) no valor de 145.252\$28.

Matosinhos é o primeiro centro exportador com 937.737 quilos (54.575 caixas) ou 41,9%; Portimão está em segundo lugar com 347.622 quilos (23.703 caixas) ou 15,5% e Olhão em terceiro, com 339.039 quilos (24.366 caixas) ou 15%.

Exportaram-se mais 405.228 qui-

los e 88.013 do que, respectivamente, em Maio anterior e Junho do ano findo.

##### Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 98.267 quilos no valor de 648.622\$82, dos quais 80.809 quilos de sardinha, 3.172 quilos de cavala, 13.570 quilos de atum, 96 quilos de biqueirão e 620 quilos de outras espécies.

##### Congelados

A exportação de congelados foi de 56.651 quilos no valor de 967.377\$76, sendo 22.530 quilos de sardinha; 130 quilos de savel; 760 quilos de enguia; 410 quilos de cavala; 160 quilos de peixe espada; 3.295 quilos de carapau; 2.692 quilos de salmoneite; 1.260 quilos de linguado; 1.025 quilos de pescada; 2.620 quilos de pescadinha; 6.462 quilos de polvo; 5.503 quilos de lula; 380 quilos de camarão; 8.709 quilos de lagosta; 160 quilos de percebes; 200 quilos de lagostim; 355 quilos de diversos.

##### Por Países

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 583.716 quilos (26%); E. U. A., 296.975 quilos (13,2%); Itália, 282.376 quilos (12,6%).

Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (583.478 quilos); a África Eq. Francesa, de carapau (9.500 quilos); a Bélgica, de cavala (26.272 quilos); a Itália, de atum (113.227 quilos); os E. U. A., de anchovas (102.720 quilos) e de outras espécies (4.200 quilos); Cuba, de lulas e chocos (20.176 quilos).

##### Salmoura

O principal país importador foi a Itália, com 51.847 quilos.

# PORTUGUESE CANNED FISH



**ALIANÇA**  
**EXPORTADORA, L<sup>DA</sup>**  
**LISBOA-PORTUGAL**

**SARDINES**  
**TUNA FISH**  
**ANCHOVIES**  
**MACKERELS**

**H. ORMAI**

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



Produção, por centros, de conservas em azeite e mólhos, em quilos, em Junho de 1953  
*June Canned Fish Pack (in kilos)*

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</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 .....	48.070	-	2.016	3.306	46.566	2.107	102.065
Peniche .....	-	-	4.541	-	-	-	4.541
Lisboa .....	-	-	-	2.525	4.181	4.021	10.727
Setúbal .....	110.502	-	5.489	1.819	16.988	2.037	136.835
Lagos .....	8.531	2.622	-	-	22.091	703	33.947
Portimão .....	15.383	-	-	-	29.492	-	44.875
Olhão .....	159.183	7.106	8.992	51.103	63.995	629	391.008
V. R. de Santo António .....	1.283	-	3.363	363.286	38.187	2.470	408.589
Quilos .....	342.752	9.728	24.401	422.039	221.500	11.967	1.032.387
Caixas .....	17.935	512	1.414	10.986	24.623	643	56.113

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

	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 Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores .....	-	-	-	4.491	-	-	-	160	4.491
Matosinhos .....	898.517	11.970	5.377	1.210	16.214	3.932	517	54.575	937.737
Lisboa .....	81.081	988	4.218	9.834	13.129	3.288	5.007	7.668	117.545
Setúbal .....	208.652	-	10.846	14.118	4.944	20.374	74	14.287	259.008
Lagos .....	51.534	-	-	-	12.284	-	-	3.865	63.818
Portimão .....	332.070	-	4.465	72	11.015	-	-	23.703	347.622
Olhão .....	271.681	-	10.640	4.011	48.841	1.850	2.016	24.366	339.039
V. R. de St.º António .....	26.993	-	-	116.147	19.764	4.570	-	9.783	168.367
Quilos.....	1.871.421	12.958	35.546	149.883	126.191	34.014	7.614	138.407	2.237.627

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada  
 ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258—LISBOA

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 SUBSIDIARIAS

L O N D R E S

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

# Pinhais e C.ª Limitada

CONSERVAS DE:

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

RUA MENERES, 200  
MATOSINHOS  
TELEG.: CONSERVAS  
TELEFONE: 42-M



*"Pinhais"*  
*a que todos disputam!*

MARCAS REGISTRADAS

PINHAIS • MASCATO  
RIOS • SAILOR  
SEMPER-IDEM  
EDUSA • TO  
CIBELES • MORINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,  
PENSADAS E EM SALMOURA



# Production and Exportation

Situation during the month of June

## PRODUCTION

### Oil or sauce

The production of fish preserves in sauce during the month of June was of 1.032.387 kilos (56.113 cases) distributed for the following kinds: Sardines, 342.752 kilos (17.935 cases); Chinchards, 9.728 kilos (512 cases); Filets of Mackerel, 24.401 kilos (1.414 cases); Tunny and the like, 422.039 kilos (10.986 cases); Filets of Anchovies, 221.500 kilos (24.623 cases); other kinds, 11.967 kilos (643 cases).

V. R. de Sto António was the first packing center with 408.389 kilos (39,5 %) followed by Olhão with 291.008 kilos (28,1 %) and by Setúbal with 136.835 kilos (13,2 %).

As regards kinds, Olhão was the largest packing center of Sardines (159.183 kilos), of Chinchards (7.106 kilos), of Mackerel (8.992 kilos) and of Filets of Anchovies (63.995 kilos); V. R. de Sto. António of Tunny and the like (363.286 kilos) and Lisbon of other kinds (4.021 kilos).

This production was lower as compared to the one in May by 139.529 kilos and lower than the one in June of 1952 by 893.887 kilos.

### Brine

The production of preserves in brine during the month of June was of 1.228.779 kilos for the following kinds: Sardines, 8.350 kilos; Biqueirão, 1.216.679 kilos; Mackerel, 850 kilos and Tunny and the like, 2.900 kilos.

Matosinhos packed 5.000 kilos of Sardines and 28.525 kilos of Biqueirão; Peniche, 3.070 kilos of Biqueirão; Lisbon, 19.305 kilos of Biqueirão; Setúbal, 15.670 kilos of Biqueirão; Lagos, 192.014 kilos of Biqueirão; Portimão, 299.348 kilos of Biqueirão and 450 kilos of Mac-

kerel; Olhão, 610 kilos of Sardines, 354.666 kilos of Biqueirão and 190 kilos of Mackerel; V. R. de Stao. António, 2.740 kilos of Sardines, 304.081 kilos of Biqueirão, 210 kilos of Mackerel and 2.900 kilos of Tunny and the like.

As compared to the production during the month of May there were packed 853.343 kilos more and 944.831 kilos more than in June of last year.

## EXPORTATION

### By Centers

#### Oil or sauce

The total export of preserves in oil or sauce during the month of June was of 2.237.627 kilos (138.407 cases) amounting to 36.540.307\$79 distributed for the following kinds: Sardines, 1.871.421 kilos (102.883 cases) amounting to 27.678.316\$59; Chinchards, 12.958 kilos (682 cases) amounting to 157.284\$20; Filets of Mackerel, 35.546 kilos (1.680 cases) amounting to 613.097\$40; Tunny and the like, 149.883 kilos (4.242 cases) amounting to 3.775.702\$65; Filets of Anchovies, 126.191 kilos (25.725 cases) amounting to 3.402.992\$70; Calamaries and Cuttlefish, 34.014 kilos (2.126 cases) amounting to 767.661\$97; and other kinds, 7.614 kilos (1.069 cases) amounting to 145.252\$28.

Matosinhos is the first exporting center with 937.737 kilos (54.575 cases) of 41,9 %; Portimão comes next with 347.622 kilos (23.703 cases) or 15,5 %, followed by Olhão with 339.039 kilos (24.366 cases) or 15 %.

There were exported 405.228 kilos and 88.013 kilos more than, respectively, in May last and June of 1952.

### Brine

The export of preserves in brine was 98.267 kilos, amounting to 648.622\$82, 80.809 kilos of which

were of Sardines, 3.172 kilos of Mackerel, 13.570 kilos of Tunny, 96 kilos of Biqueirão and 620 kilos of other kinds.

### Frozen

The export of Frozen was 56.651 kilos, amounting to 967.377\$76 22.530 kilos of which were of Sardines, 130 kilos of Savel, 760 kilos of Eels, 410 kilos of Mackerel, 160 kilos of Swordfish, 3.295 kilos of Chinchards, 2.692 kilos of Salmonete, 1.260 kilos of Sole, 1.025 kilos of Whitting, 2.620 kilos of Little Whitting, 6.462 kilos of Pulp, 5.503 kilos of Calamaries, 380 kilos of Shrimps, 8.709 kilos of Lobster, 160 kilos of Percebes, 200 kilos of Lagostim, and 355 kilos of other kinds.

### By Countries

The three main importing countries were: Germany, 583.716 kilos (26 %), the U. S. A., 296.975 kilos (13,2 %), and Italy, 282.376 kilos (12,6 %).

As regards kinds, Germany was the main buyer of Sardines (583.478 kilos); French Equatorial Africa, of Chinchards (9.500 kilos); Belgium, of Mackerel (26.272 kilos); Italy, of Tunny (113.227 kilos); the U. S. A., of Anchovies (102.720 kilos), and of other kinds (4.200 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (20 176 kilos).

### Brine

Italy was the main importing country with 51.847 kilos.

*Nicoló Lanata*

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3  
Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:  
CONSERVAS DE PEIXE

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

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES  
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

## CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori  
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal  
Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

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

May Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
Africa Equat. Fr. ....	703	9.500	627	-	95	42	210	11.177
Africa Ocíd. Brit. ...	12.940	-	-	-	57	-	-	12.997
Africa Orient. Brit. ...	22.599	-	-	285	1.092	-	-	23.976
Alemanha .....	583.478	-	-	-	238	-	-	583.716
Angola .....	20.614	1.140	19	4.497	205	665	626	27.766
Antilhas .....	160	-	-	19	38	-	-	217
Arábia .....	1 615	-	-	-	-	-	-	1.615
Austrália .....	950	-	-	-	-	-	-	950
Áustria .....	5.527	-	-	-	-	-	-	5.527
Bélgica .....	100 604	-	26.272	3.002	711	46	-	130.635
Cabo Verde .....	247	-	-	19	-	-	-	266
Canadá .....	7.208	-	-	394	6.034	-	-	13.636
Chipre .....	5.138	380	-	76	874	-	-	6.468
Col. Brit. A. C. e Sul	285	-	-	-	-	-	-	285
Colômbia .....	118.385	-	-	-	713	-	-	119.098
Congo Belga .....	11.343	1.900	-	1.502	-	-	-	14.745
Cuba .....	18.133	-	-	5.079	48	20.176	-	43.436
Caraguau .....	912	-	-	38	294	-	38	1.282
Dinamarca .....	37 240	-	-	-	-	-	-	37.240
Egipto .....	14.107	-	684	-	1.380	-	-	16.171
Equador .....	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
Etiópia .....	3.800	-	-	-	-	-	-	3.800
E. U. da América .....	(a) 175.906	-	-	4.491	102.720	9.658	4.200	296.975
França .....	170.514	-	-	-	-	-	-	170.514
Filipinas .....	138.411	-	-	-	-	-	-	138.411
Grécia .....	55.930	-	-	278	248	-	-	56.456
Guiné .....	1.803	-	-	156	-	-	-	1.959
Holanda .....	52.360	-	-	-	-	-	-	52.360
Índia Inglesa .....	608	-	-	-	-	-	-	608
Índia Portuguesa .....	4.265	-	-	137	29	-	-	4.431
Inglaterra .....	25	-	-	3.762	2.423	-	-	6.210
Irlanda .....	950	-	-	-	237	-	-	1.187
Itália .....	165.594	-	3.555	113.227	-	-	-	282.376
Libano .....	11.096	-	-	-	124	-	-	11.220
Líbia .....	-	-	-	382	95	-	-	477
Macau .....	76	-	-	-	-	-	19	95
Malta .....	-	-	-	-	237	-	-	237
Marrocos esp. ....	2.325	-	-	-	-	-	-	2.325
México .....	6.811	-	-	660	1.046	652	74	9.243
Moçambique .....	15.512	-	-	3.724	332	-	245	19.813
Nova Zelândia .....	-	-	-	-	-	-	2.016	2.016
Palestina .....	10.450	-	-	-	-	-	-	10.450
Panamá .....	1.350	-	-	-	-	-	-	1.350
Perú .....	950	-	-	-	695	-	-	1.645
S. Tomé e Príncipe	798	38	-	176	-	-	18	1.030
Sudão Ang. Egipto...	210	-	-	223	48	-	-	481
Somália Fr. ....	418	-	-	-	-	-	-	418
Suécia .....	27.780	-	-	-	957	-	-	28.737
Suíça .....	48.285	-	4.180	-	1.752	-	-	54.217
Ter. E. U.A. Cent. ...	-	-	-	-	-	2.775	-	2.775
Timor .....	1.140	-	190	-	-	-	168	1.498
União Sul Africana...	700	-	-	-	475	-	-	1.175
Venezuela .....	7.195	-	-	7.623	2.994	-	-	17.812
<b>Form. à Navegação ...</b>	<b>171</b>	<b>-</b>	<b>19</b>	<b>133</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>323</b>
<b>Quilos .....</b>	<b>1.871.421</b>	<b>12.958</b>	<b>35.546</b>	<b>149.885</b>	<b>126.191</b>	<b>34.014</b>	<b>7.614</b>	<b>2.237.627</b>
<b>Kilos .....</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Caixas .....</b>	<b>102.883</b>	<b>682</b>	<b>1.680</b>	<b>4.242</b>	<b>25.725</b>	<b>2.126</b>	<b>1.069</b>	<b>138.407</b>
<b>Cases .....</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Valores .....</b>	<b>27.678.316\$59</b>	<b>157.284\$20</b>	<b>613.097\$40</b>	<b>3.775.702\$65</b>	<b>3.402.902\$70</b>	<b>767.661\$97</b>	<b>145.252\$28</b>	<b>36.540.307\$70</b>
<b>Values .....</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

(a) - Sardinha c/ espinha (farcy) 3.325 quilos - s/ espinha (boneless) 3.163 quilos - s/ pele e s/ espinha (skinless and boneless) 78.582 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM JUNHO [AVERAGE FOB PRICE IN JUNE]: *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube, 30<sup>mm</sup>); sardinha em azeite, 284\$05; sardinha em óleo, 275\$69; cavala em azeite, 327\$71; (base 1/10) filetes de anchovas 256\$18; (base quilo); atum em azeite, 25\$19; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 4\$88; cavala, 7\$70; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 10\$73; polvo, 12\$48; lulas e chocos, 11\$59.

*Maison F. Mathieu, S. A.*

ANVERS

# FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

*Bethlehem Steel Export Corporation*

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.<sup>A</sup>

232, Rua do Almada

PORTO

# As últimas experiências de Congelação nos Estados Unidos

por A. de Coudekerque-Lambrecht

O «Fish and Wildlife Service» prossegue as suas experiências de congelação do peixe a bordo dos seus navios oceanográficos.

J. Puncochar, Chefe do Serviço das Investigações Tecnológicas do Atlântico Norte, está estudando a bordo do «Delaware» a possibilidade de congelar peixe inteiro no mar, descongelá-lo no porto, cortá-lo em filetes e torná-lo a congelar.

As suas experiências têm-se mostrado satisfatórias e o peixe pode ser cortado e tornado a congelar, desde que seja congelado no mar logo que é pescado.

Por outro lado, Puncochar construiu um aparelho congelador que não tem mais volume a bordo dum barco de arrasto do que o espaço ocupado antes pelo gelo necessário à conservação da pesca.

O interesse desta realização é que ela suprime a necessidade dum grande navio, a bordo do qual tem que se filetar o peixe antes de o congelar, e permite tratar os detritos em terra, para fazer a farinha de peixe.

## I — CONGELAÇÃO A BORDO

As características do «Delaware» são aproximadamente as seguintes:

- Comprimento, 49 metros.
- Largura, 8 metros.
- Profundidade, 5 metros.
- Tonelagem, 544.
- Motor, 735 H. P. 7 cilindros, 300 r. p. m.

O porão do peixe era originalmente de 12 m. de comprimento com um volume total de 232,20 m. c.

Neste espaço foi construída uma câmara para a máquina frigorífica e uma câmara de armazenagem para o peixe congelado. A câmara da máquina frigorífica tem cerca de 1,60 m. de largura por 36,80 m. c. Um aparelho de congelação por salmoura está instalado na câmara de armazenagem que tem cerca de 5 m. de largura e uma capacidade total de 79,30 m. c. O espaço total permite armazenar dum lado 50 ton. de peixe congelado e do outro lado 65 ton. de peixe eviscerado, conservado em gelo.

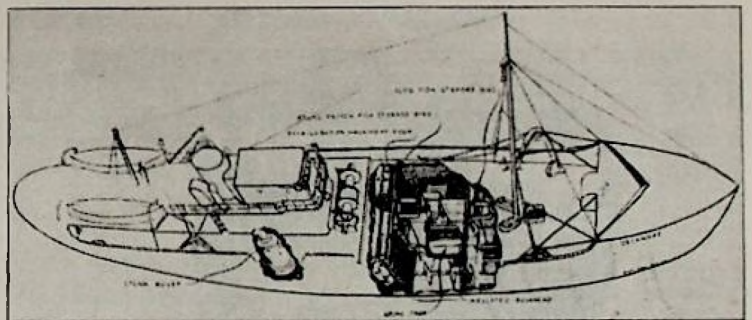
O sistema de congelação do «Delaware» está dividido em 4 partes:

- 1.º — O pio de salmoura para congelar o peixe inteiro;
- 2.º — As serpentinas de frio na câmara de armazenagem do peixe congelado;
- 3.º — A máquina frigorífica;

4.º — Os evaporadores de arrefecimento para a salmoura e o álcool.

### 1) O pio de salmoura

O pio congelador de salmoura tem cerca de 1,60 × 1,60 × 3,30 m. Construído com placas de aço soldado de um centímetro e um quarto de espessura, está situado sobre a linha central do navio. No interior do pio rectangular está fixado um cilindro de 1,40 m. de diâmetro. Este cilindro está dividido em duas secções de compri-



O «Delaware»

mento igual. Cada uma destas secções está dividida em 6 segmentos com a forma de V. Estes segmentos formam os suportes para os recipientes, igualmente em forma de V, que são construídos em ferro soldado, cobertos de metal. Doze recipientes, seis em cada secção, completam o cilindro no pio de congelação.

O peixe a congelar é introduzido em cada recipiente por uma abertura que é em seguida fechada por uma tampa com uma válvula metálica. Os recipientes podem ser retirados do cilindro isoladamente.

O mecanismo de rotação do cilindro na salmoura congelada consiste numa árvore, comandada pela tríplice coreia em V dum engrenagem multiplicadora que é por sua vez comandada pela correia em V dum motor de 2 H. P. A velocidade de rotação do cilindro é de 3 r. p. m.

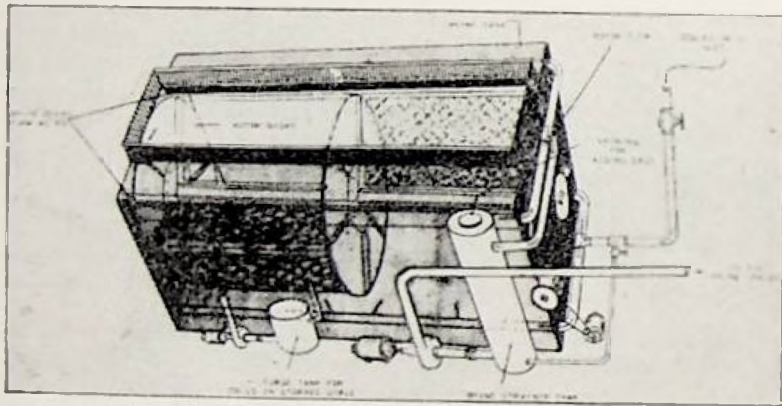
Situada no canto atrás, a bombordo do pio de salmoura, encontra-se um chupadouro cilíndrico de 0,50 m. de diâmetro por 1,60 m. de altura, no qual se despeja o excesso de salmoura. O orifício do fundo do chupadouro está ligado directamente com uma bomba centrífuga, accionada por um motor de 2 H. P., pela qual a salmoura é reenviada ao refrigerador de salmoura.

Por cima de cada lado do pio estão situadas duas passagens, a fim dos operários poderem carregar e des-

carregar o peixe. A abertura do pio é de cerca de 0,75 m. por 3,30 m. Uma tampa de metal leve evita os salpicos da salmoura para fora do pio durante o balanço do navio e impede que matérias estranhas caiam no pio durante a operação. Atrás e acima do pio encontra-se uma plataforma, para que os operários possam transportar o peixe da ponte para o pio e circular da câmara de congelação para a câmara da máquina frigorífica.

### 2) A câmara de armazenagem do peixe congelado e as serpentinas de frio

A superfície reservada à armazenagem é de 5 m. de comprimento nesta câmara onde o pio e as bombas de circulação ocupam cerca de 22,30 m. c. O líquido do tipo «álcool» empregado nas serpentinas de frio é o «Ethanol». Um tabique estanque separa a câmara de armazenagem da câmara da máquina frigorífica. Uma porta de 0,60 x 1,40 m. está aberta no tabique. Um



O depósito congelador de salmoura

outro tabique estanque com uma pequena porta separa a câmara de armazenagem do espaço reservado ao peixe congelado.

O sistema de refrigeração para a câmara de armazenagem do peixe congelado consiste numa série de serpentinas de 3 1/4 cm. com curvas de volta de 10 cm. O seu comprimento total é de cerca de 800 m.

À frente e a bombordo do pio de salmoura está montada uma bomba centrífuga, accionada por um motor de 1/2 H. P. para fazer circular o líquido refrigerador na câmara de armazenagem. Para diminuir as possibilidades de deslocação do peixe congelado nas caixas durante o mau tempo, pulveriza-se este com água doce que por sua vez gela e mantém os peixes juntos.

### 3) A máquina frigorífica

A câmara da máquina frigorífica está situada entre a câmara de armazenagem e a câmara do motor do navio. Foi escolhido o sistema de refrigeração por absorção, porque é menos caro a instalar e a funcionar,

requer menos força eléctrica e ocupa menos espaço. Este sistema opera da maneira seguinte:

A energia é fornecida pelo vapor duma caldeira à baixa pressão, situada na câmara do motor do navio, atrás do compartimento da máquina frigorífica. O vapor entra na máquina frigorífica pelo gerador, no qual uma certa quantidade aquosa de amoníaco concentrado é mantida por uma válvula de controle de nível automático.

A energia do calor fornecido pela caldeira vaporiza o amoníaco e a água no gerador, os quais passam na coluna de destilação. À medida que o vapor de água e de amoníaco atravessa as zonas sucessivamente mais frias e a coluna, o vapor de água condensa-se. A água condensada cai então no fundo da coluna de destilação e volta ao gerador.

O vapor de amoníaco, que está cada vez mais concentrado, passa em seguida da coluna de destilação para o condensador, onde é arrefecido e liquefeito por meio de serpentinas alimentadas com água de mar. O amoníaco líquido desce enfim do condensador para o receptor donde é enviado para os refrigeradores de salmoura, segundo as necessidades da refrigeração.

Por outro lado, o chupador arrefecido pela água do mar, é carregado com uma fraca solução aquosa de amoníaco, na qual o amoníaco vaporizado dos arrefecedores de salmoura e de álcool é absorvido. A solução aquosa de amoníaco, enriquecida, é em seguida drenada por uma bomba e atravessa um transformador de calor onde é de novo aquecida e passa finalmente para o gerador.

O ciclo da refrigeração continua enquanto o vapor é fornecido pela máquina.

### 4) Os refrigeradores de salmoura e de álcool e a circulação:

Os evaporadores são os transformadores de calor, nos quais se evapora o amoníaco líquido que arrefece a salmoura e o álcool ao passar através destes.

A salmoura fria é introduzida no fundo do pio por dois tubos de dez centímetros de diâmetro que são perfurados no interior daquele. A salmoura de regresso passa por um chupadouro e penetra depois na bomba de circulação que a torna a enviar ao refrigerador. O álcool que circula nas serpentinas volta igualmente ao seu refrigerador. Os refrigeradores devem fornecer 20 ton. de refrigeração para o pio de salmoura e 5 ton. para o sistema de serpentinas de álcool.

## II — DESCONGELAÇÃO NO PORTO

Há três métodos para descongelar o peixe:

- imersão na água
- exposição ao ar
- aquecimento dielctico.

A descongelação por circulação de água parece ser a melhor, porque:

- a fusão é moderadamente rápida
- a operação pode ser facilmente mecanizada num estabelecimento comercial
- o custo do equipamento e da exploração é moderado.

O peixe congelado a  $-29^{\circ}$  foi conservado em câmara fria durante 7 dias, ou seja 2 dias no navio e 5 dias na câmara fria do laboratório a  $-18^{\circ}$ . Em seguida foram metidos 500 quilos de peixe dentro dum pio de congelação de ferro galvanizado, medindo  $1\text{ m} \times 1\text{ m} \times 2,40\text{ m}$ , contendo água fria clorada. Uma pequena bomba centrífuga, situada num canto do pio, punha a água em movimento durante a descongelação. A temperatura da água era mantida a cerca de  $12^{\circ}$  por adição regulada de água quente e fria. O peixe esteve 3 horas e  $\frac{3}{4}$  dentro do pio. No fim da operação, foi retirado, colocado em caixas de madeira, pesado e transportado para um estabelecimento comercial de filetagem.

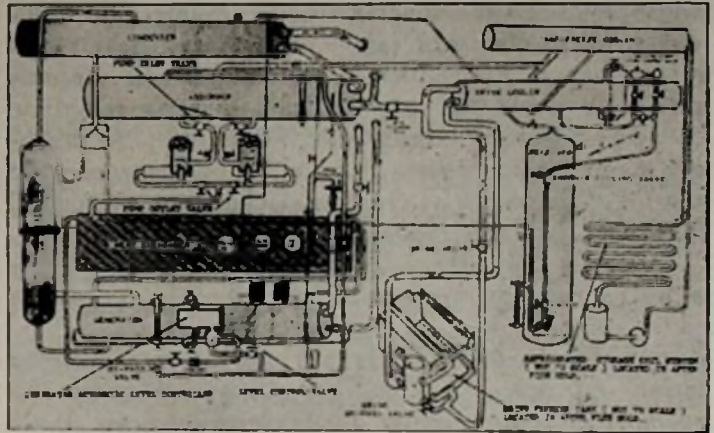
No decorrer do trabalho, o operário da máquina de tirar a escama verificou que o peixe descongeiado perdia mais facilmente a escama do que o peixe congelado-eviscerado e os operários filetadores constataram que o peixe descongelado era mais firme do que o peixe congelado-eviscerado. As operações de escamar e filetar levaram 3 horas, ou seja o mesmo tempo que para o peixe congelado-eviscerado. Os filetes foram em seguida examinados cuidadosamente antes de serem embalados. Não diferiam dos filetes de peixe tipo congelados e foram empacotados da mesma maneira.

Os detritos, pesados, representavam 10 % do peixe congelado inteiro e o peso dos filetes era de 49 % do peixe congelado eviscerado. Os filetes embalados em cartões com o peso de 5 libras foram novamente congelados a  $-34^{\circ}$ . Estas embalagens foram colocadas dentro de cartões maiores e armazenadas a uma temperatura de  $-18^{\circ}$  a  $-23^{\circ}$  num armazém comercial, durante 6 meses.

Amostras de cada lote foram retiradas com intervalos de 2 a 6 semanas e levadas ao laboratório para serem examinadas.

As comparações que foram feitas depois de 3 meses de armazenagem, entre os filetes novamente congelados e os filetes tipos, proveniente dos peixes congelados, não mostraram qualquer diferença quanto à aparência ou

ao sabor. Isto prova que os filetes tornados a congelar são tão bons como os filetes congelados de peixes frescos. Este método permite, portanto, filetar, no porto, peixes que estariam muito tempo a bordo, no mar, para serem



O sistema de refrigeração

congelados ao desembarcar. E, o que é interessante para o emprego racional da mão de obra, permite ainda armazenar peixe congelado e descongelá-lo para filetar à medida das necessidades.

### III — A ESTAÇÃO DE BOSTON

A estação do Departamento das Pescas Americano em Boston compreende um cais coberto de cerca de 130 m. de comprimento sobre 5 m. de largura. A profundidade da água permite amarar o «Delaware» em qualquer maré. A oficina de trabalho, situada a cerca de 50 m. ao fundo do cais, tem uma superfície e um equipamento suficientes para conservar 5 ton. de peixe congelado numa câmara a baixa temperatura — para descongelar o peixe congelado em lotes de 500 quilos, para tirar a escama, filetar e empacotar o peixe.

No mesmo edifício encontram-se o material de pesca, o aprovisionamento do navio, etc. Os escritórios da Administração e o Laboratório estão situados num outro edifício. As amostras dos filetes provenientes do peixe congelado e do peixe descongelado, são levados ao Laboratório para os exames físicos, químicos e gustativos.

# Produtora Nacional de Conservas, L.<sup>da</sup>

## 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»  
Oihão Portugal

## Introdução

Desde tempos muito antigos que se vem empregando a acção do sal para a conserva do peixe, sem que este processo pela sua aparente simplicidade tenha atraído a atenção dos Laboratórios Científicos. O cloreto de sódio ou vulgarmente chamado sal, é considerado pelo vulgo como um agente antiséptico, isto baseado nas mesmas conservas de peixe por este sistema, mas na realidade não é assim, visto que alguns microorganismos se desenvolvem mesmo em presença de grandes concentrações de cloreto de sódio, como se viu com o chamado «vermelho do bacalhau». A conservação, pois, produz-se pelo simples sistema de desidratação, quer dizer: a eliminação da água dos tecidos, que no caso concreto da salga se realiza por um processo físico de osmose.

A putrefacção é originada por um desenvolvimento bacteriano e processos enzimáticos característicos de todo o ser morto, dando motivo à sua decomposição. Estes processos não se realizam com uma percentagem de água inferior a 10 %. Por tal motivo emprega-se o sal pela sua acção desidratante da água dos tecidos.

A lei osmótica faz que a água dos líquidos celulares de baixa concentração em sais, se elimine para o exterior, diminuindo a concentração da salmoura e penetrando no seu interior cloreto de sódio até um limite que nos dá a igualdade de concentração de cloreto de sódio formado no interior do peixe, com a da salmoura desidratante.

### Preliminares na salga do peixe:

Em princípio o peixe é aberto e descabeçado, o sangue deve ser eliminado com o fim de evitar que fique depositado no sal visto que, coagulado, é de difícil eliminação «*à-posteriori*» e deprecia grandemente o peixe, limpando-se cuidadosamente dos restos de vísceras donde se desenvolvem com facilidade os micro-organismos. Efectuada esta primeira fase, submete-se o peixe a uma lavagem perfeita numa solução de salmoura à saturação, com o objectivo de eliminar as matérias estranhas.

Em seguida procede-se à salga, colocando o peixe em camadas alternadas com outras de cloreto de sódio, na proporção de 1 x 1, espalhando o sal por toda a superfície da cavidade geral. Em cima desta camada coloca-se outra de peixe de tal forma que as caudas venham a coincidir com os extremos das barbatanas da camada inferior.

A pilha deve ter no fundo umas grades de madeira de forma que a salmoura que se vai desprendendo, seja facilmente eliminada no exterior, ao ir-se acumulando no fundo da pilha.

### A temperatura e a sua influência:

A influência que exerce a temperatura sobre a conservação do peixe, é muito grande, pois os processos de

# A Química e a Ino

pele Químico J

SALGA

decomposição são facilitados e desenvolvem-se em elevado grau. Por tal motivo, deve conservar-se o peixe salgado o mais possível à temperatura abaixo dos 16° C.

Contudo, podem ainda conservar-se a 25° sem deterioração das espécies.

### Salmoura e sal sólido

Há diversidade de opiniões sobre a conveniência de empregar em lugar do sal seco, a salmoura, e chega-se à conclusão que é melhor o emprego do sal seco. Isto é lógico porque, quando o pescado é submerso em salmoura, as suas células vão perdendo a água e diluindo-se. Portanto, a concentração da salmoura, com o que tende a diminuir a velocidade do intercâmbio osmótico, sendo este directamente proporcionado à diferença de concentrações. No caso do sal moído, evita-se a diluição da salmoura, pois que a saturação se mantém constante, custa do excesso de sal existente.

Em experiências realizadas para comprovar a concentração de sal nas espécies já salgadas, obtiveram-se uns valores de 1,5 %, inferiores nos efectuados com salmoura, e nos mesmos dias de duração, que com sal moído.

### O sal utilizado e suas impurezas:

A presença de determinados sais, contidos como impurezas no sal utilizado na salga, retarda apreciavelmente a penetração do sal através da membrana celular ocasionando a desidratação dos tecidos.

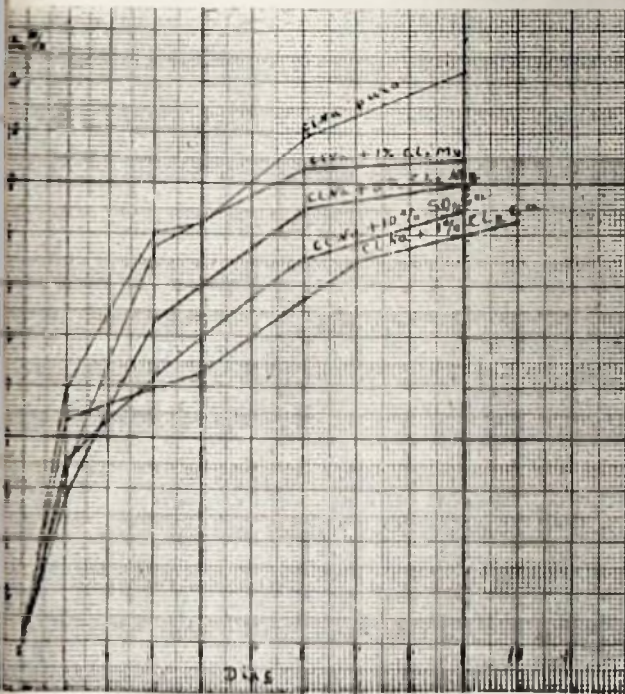
A presença de cloreto de magnésio, cálcio e sulfato de cálcio, retardam a salga, porque diminuem a permeabilidade da membrana celular, pela precipitação das proteínas. Trabalhou-se, nestas experiências, com famílias de peixes de baixo conteúdo em gorduras e nas que se avaliava o tanto por cento de cloreto de sódio contido numa camada situada a 5 mm. de profundidade, em determinados intervalos, incinerando a amostra, e determinando os cloretos por titulação de  $\text{NO}_3\text{AgN}/10$ . Empregando como indicador cromato potássico. Um 1 % de impurezas de cloreto de cálcio, retarda em dois dias a penetração do sal. No caso do cloreto de magnésio, também aquela é retardada com a presença de uns 5 % como impureza no cloreto de sódio. Como o sulfato

# Salinização do Bacalhau

Esquerda Arroyo

## PEIXE

É praticamente insolúvel, a influência que exerce para tornar apreciável a sua acção prejudicial. A coagulação dos albuminóides quando se trata com sal contendo impurezas, dá um produto opaco e mole, o que não sucede com o cloreto de sódio puro, que mesmo quando também os albuminóides se coagulam, dão um produto de aspecto semi-rígido e translúcido.



que demonstra a influência exercida pelas impurezas do sal na sua penetração no peixe

### Outros factores:

É indispensável para a obtenção dum artigo de primeira qualidade, que o peixe se encontre completamente fresco, sendo necessário a eliminação de todos os resíduos de vísceras, fígado, vesícula natatória (que nalgumas ocasiões fica aderente ao peixe) e por último o sangue.

### Influência do conteúdo gordo na salga das espécies:

O processo osmótico nos peixes magros, realiza-se duma maneira normal; pelo contrário, nas espécies gordas, existe um certo impedimento para a exsudação para o exterior dos ácidos gordos produzidos.

Estes ácidos gordos formam-se dos gliceridos ao desdobrarem-se pela acção dos agentes enzimáticos existentes no peixe, fenómeno que é favorecido pelo calor húmido. Devido à sua densidade, saem à superfície, oxidando-se ao porem-se em contacto com o ar. Nestas condições, o ranço vai progredindo, tornando-se visível algumas vezes na secagem ulterior ou na embalagem posterior.

Com o objectivo de fazer ressaltar bem a diferença que existe entre as espécies gordas e magras, fizemos a experiência conforme o quadro representativo para tal fim. À vista destes resultados não resta dúvida sobre a influência que exerce o conteúdo gordo de cada espécie na velocidade de penetração do sal ou, noutros termos, da velocidade de desidratação necessária para uma boa conservação. Não obstante esta relação, não é uma função lineal, visto que, espécies com o mesmo conteúdo de gordura, demoram em desidratar-se tempos diferentes, e isto é devido à relação diversa do seu peso à superfície.

### Conteúdo de gordura das diferentes espécies e dias necessários para a sua salga

	Peso Quilos	Comprimento	Gordura Salgada %	Dias para a renda máxima
Tolho .....	1.900	63	0,40	4
Cão .....	1.000	40	0,60	6
Cachorro .....	2.000	60	11,59	60
Corvina .....	20.000	120	3,30	60
Burro .....	1.000	40	1,40	3
Melro .....	7.000	70	11,50	60

Salta à vista mesmo dum profano, duma maneira bastante elucidativa, a enorme diferença entre umas espé-

### Penetração do Sal no Peixe e influência das impurezas

#### Conteúdo em tanto por cento de CLNa

	1 dia	3 dias	4 dias	6 dias	7 dias	9 dias	10 dias
Na puro .....	9,8	16	16,2	19,7	-	22,4	-
Na 1% Cl <sub>2</sub> Ca .....	8,7	-	10,5	-	15	-	16,5
Na 1% Cl <sub>2</sub> Mg .....	6,4	15,5	-	18,5	-	19	-
Na 5% Cl <sub>2</sub> Mg .....	5,7	12,5	-	17	-	18	-
Na 10% SO <sub>4</sub> Cu .....	7	10,3	-	15	-	17	-

cies e outras, e os dias necessários para conseguir a máxima desidratação, sendo também apreciável a qualidade conseguida nas espécies gordas pela dificuldade que estas apresentam para a perda de água dos seus tecidos.

O cheiro a ranço e a cor amarelada que adquirem alguns peixes depois de salgados, são devidos à sua gordura, como se pôde comprovar experimentalmente. Em virtude desta influência contraproducente na obtenção dum bom artigo, torna-se necessário escolher para a salga espécies pouco gordas.

### *Tratamento e industrialização do bacalhau*

No exposto atrás viu-se a influência das impurezas do sal e espécies gordas na salga e verificou-se a perda de peso nas espécies durante a salga com relação ao tempo, conteúdo gordo, etc. A seguir vamos ver o que perde ou ganha o bacalhau de peso, pelo método da salmoura, segundo a concentração desta.

Conseguiu-se determinar a concentração na qual o bacalhau não muda de peso, isto é, em que o quantidade de água perdida é igual ao sal tomado, e esta concentração é de 13 %; por esta razão, toda a salmoura com uma concentração superior, faz o bacalhau perder peso, ou, pelo contrário, se é inferior, faz ganhar peso, visto que no primeiro caso a quantidade de sal absorvida é inferior à água extraída.

A realização destas experiências conduziram a um estudo do equilíbrio da concentração do sal do bacalhau que depende, naturalmente, da concentração em salmoura. A espessura do bacalhau, em princípio, não afecta a velocidade em que este equilíbrio se apoia.

Este método de salga, por conseguinte, numa boa técnica, deveria efectuar-se em circulação forçada de salmoura. Com esta maneira de proceder pode-se controlar à vontade a penetração do sal e, portanto, a quantidade de cloreto de sódio no produto acabado, o que é muito importante se se quer obter sempre um produto uniforme. Infelizmente, na prática é impossível conseguir uma superfície conveniente, e a aparência do produto acabado deixa a desejar. Por este motivo, procurou-se resolver esta dificuldade empregando directamente o cloreto de sódio sem dissolver. Desta forma, a aparência do produto está muito melhorada; mas existe a dificuldade de se conseguir que o peixe contenha sempre a mesma quantidade de sal.

Durante o tempo da salga, diminui a quantidade de água do peixe à medida que aumenta a quantidade do sal.

Pode-se calcular que há uma relação fixa entre a quantidade de água e o teor de sal; para tanto, pode servir de base à classificação do peixe o tanto por cento da água nele contida.

### *Condições de armazenagem*

Na armazenagem do bacalhau salgado jogam um papel primordial a temperatura e a humidade relativa máxima, para o efeito de que o referido género não sofra alteração.

Efectuaram-se diversas experiências sobre diferentes classes de peixes, cuja humidade oscilava de 40 a 28 %, começando-se com temperaturas elevadas e baixando-se continuamente, até conseguir o que se pretende.

A temperaturas elevadas, o pescado sofre uma primeira modificação, acusando uma espécie de cozimento, com perda de rigidez, partindo facilmente à pressão e separando-se facilmente a pele.

Esta anormalidade é independente da quantidade de água e sal do peixe, mas depende da temperatura. Produz-se ao cabo de cinco a sete dias, para as temperaturas acima indicadas. A carne do peixe adquire uma coloração amarelada, que é mais acentuada no peixe ligeiramente salgado do que no mediano ou fortemente salgado. A pele torna-se húmida e pegajosa, efeitos que se acusam mais rapidamente no peixe ligeiramente salgado do que no fortemente salgado.

A quantidade de água do peixe influi sobre este fenómeno, notando-se mais rapidamente no ligeiramente salgado devido à camada de sal que geralmente o cobre e que protege a sua superfície, conservando a sua aparência normal durante mais tempo do que o salgado ligeiramente.

### *O peixe salgado — As suas bactérias e microorganismos*

O «vermelho» do peixe fortemente salgado é devido a umas bactérias que se desenvolvem favoravelmente nesta classe de salga e que provêm do sal marinho.

Com o fim de suprimir estes microorganismos aquece-se o sal a 90° C., sendo suficiente uma exposição de 30 a 35 minutos para os destruir. Este sistema se bem que simples em si, requer instalações custosas para operar com grandes quantidades de sal, pelo que se experimentou, a partir destas mesmas bactérias, desenvolver um bacteriófago com o fim de as destruir. Apesar de se haver obtido resultados francamente positivos, tem a desvantagem de dar ao peixe uma cor creme, embora sem prejudicar em absoluto a qualidade do peixe.

### *A secagem artificial*

Tornam-se cada dia mais indispensáveis as instalações de secadores artificiais. Graças à instalação destes secadores, foi pela primeira vez possível estabelecer a secagem do peixe ligeiramente salgado numa base comercial.

Os resultados obtidos, nos meses de verão em que as condições de secagem são bastante menos favoráveis devido à maior elevação da temperatura e da humidade relativa, foram francamente satisfatórios. Os secadores

têm a vantagem de poderem terminar as operações independentemente dos factores climatológicos desfavoráveis, o que é muito vantajoso, pelo facto de poder ter a salga em actividade durante um maior número de dias no ano.

A secagem pode fazer-se vantajosamente tomando como limite máximo de temperatura 29° C., pois que ao ultrapassar esta temperatura existe o perigo de que o peixe se «coza».

A temperatura mínima só influi na velocidade da secagem, sendo sempre preferível uma secagem a baixa temperatura, 10 a 14° C. A humidade relativa, mesmo quando influi, é bastante mais tolerante, pois que não há nenhum inconveniente em operar com humidades relativas de 55 e mesmo de 45 %, mas não deve baixar muito de 40 %, visto que existe o perigo de que o peixe seco se prejudique e parta na superfície.

A humidade no bacalhau encontra-se em três formas: humidade superficial, humidade capilar e humidade higroscópica.

É difícil uma separação concreta entre estas três características, contudo, quando o material está desidratado até um conteúdo final de humidade não inferior a 7 %, a humidade higroscópica joga um papel insignificante. O facto da presença da humidade em três formas diferentes, justifica nalguns casos o emprego de um secador «multi-étapa», com o fim de se conseguirem as melhores condições para extrair as diversas formas de humidade. Estas condições referem-se principalmente à temperatura, humidade relativa e volume de ar. Na etapa de eliminação superficial, precisa-se um máximo de volume de ar que deve conter além disso um calor latente elevado para substituir o calor que desprende o produto. Este alto conteúdo em calor obtém-se fazendo circular de novo parte do ar. Pelo contrário, nas etapas finais do processo, a temperatura do ar deve ser mais baixa, para evitar a deterioração do produto.

A fim de simplificar estas operações na indústria a prática demonstrou-nos que se pode chegar a um resultado ótimo pelo artifício que exponho a seguir:

Uma vez bem eviscerado, sangrado e limpo dos restos de peles pegadas à face interna do bacalhau, procede-se a uma salga com sal sólido na proporção de 1:1. Depois de transcorrido o tempo necessário para a salga desejada, procede-se à limpeza das camadas de sal aderentes por meio de escovas rotativas e uma solução de sal em água à concentração de saturação. Em seguida, empilham-se as camadas sobre um estrado de madeira ou cimento, e da mesma forma como se fosse a salgar (sem sal), aplicando em cima das pilhas uma prensa tipo de pressão contínua, ou então uma vulgar de fuso. Nestas condições, a pilha de camadas de bacalhau fica submetida a uma pressão constante durante vinte e quatro horas.

Por meio deste artifício consegue-se tirar uma boa parte da água contida, obtendo-se além disso uma camada de carne compacta e de uma boa apresentação à

vista. Quando as camadas adquirem uma estrutura compacta, melhoram-se muitíssimo as condições para a sua secagem posterior.

Depois de prensados, colocam-se numa espécie de carrinhos enjaulados com três pisos de ripas de madeira, para pendurar os bacalhaus pelo rabo, visto que os ganchos de arame ou as pinças de metal usados para tal fim, são atacados pelo sal que deixam óxido nas peças de bacalhau. Costumam-se pôr nos referidos carrinhos 90 a 120 peças, segundo o seu tamanho. Em seguida, são introduzidos nos secadores tipo câmara ou túnel e submetidos à secagem. Decorridas umas oito horas, retiram-se os carrinhos e empilham-se as camadas de bacalhau isolando-as do solo por meio de tábuas e cobrem-se as pilhas com uma lona deixando-as nestas condições durante oito a dezasseis horas, intervalos que se aproveitam para repetir esta operação em uma ou duas partidas mais de bacalhau recém saído da prensa.

Este descanso tem por fim conseguir um equilíbrio de humidade entre a parte interior e a periferia ou superfície da camada, pois que no momento de sair do secador existe um desequilíbrio de humidade entre as referidas partes em virtude da facilidade em conseguir privar de humidade as partes superficiais.

Depois deste descanso, volta-se a dispor o bacalhau nos carrinhos e introduz-se no secador durante outro lapso de tempo.

Geralmente, efectuadas estas duas operações, consi-

*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.<sup>a</sup>, LDA.**  
OLHÃO (Portugal)

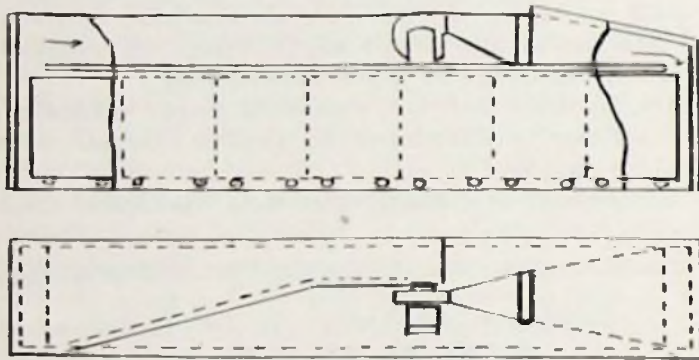
**Calderón & Co. Inc.**  
89, Hudson Street - NEW YORK

dera-se uma boa dessecção e só nalguns casos excepcionais será necessário repeti-la mais uma vez.

Durante a secagem é muito útil conhecer a perda de peso que o pescado sofre, afim de controlar o estado de humidade, ao mesmo tempo que se evita uma secagem demasiadamente rápida, o que acarretaria, praticamente uma perda de dinheiro.

#### Secadores — Sua construção

Foi adoptado para a indústria do bacalhau uma infinidade de sistemas por meio de túneis, túnel duplo, túnel multi-celular e de armários múltiplos. Empregam-se umas vezes os radiadores de vapor e electricidade para elevar a temperatura do ar, com o fim de se conseguir uma maior capacidade de absorção de água pelo ar circulante; utilizam-se noutros casos frigoríficos e calorífugos para primeiramente baixar a temperatura do ar afim de precipitar a água contida em forma de gotas miúdas ou neve, aquecendo-o novamente até à temperatura desejada, com o que se consegue diminuir conside-



Secador tunel monocelular — Tipo Spiros

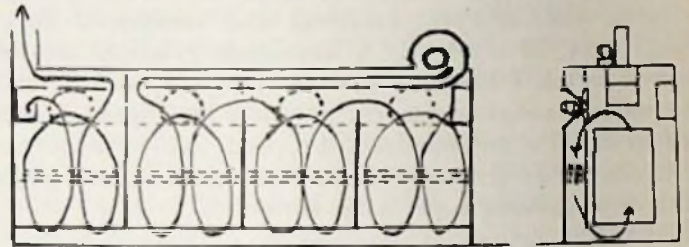
ravelmente a humidade relativa. Por último recorreu-se também a dessecar o ar por métodos químicos-físicos, quer dizer, por produtos ávidos de água, sendo hoje em dia um dos mais empregados o sílico-gelo pela sua grande capacidade de absorção e fácil regeneração.

Nas instalações montadas por mim, adoptei o sistema túnel multi-celular e túnel sistema Spiros, dando-me os dois excelentes resultados.

No primeiro destes secadores, existem secções sucessivas onde a ventilação e o calor misturados são movidos por ventiladores helicoidais, podendo cada secção ter uma temperatura determinada. A evacuação do ar húmido pode ser feita independentemente em cada secção, ou então em todo o conjunto.

No secador multi-celular encontra-se combinada a vantagem do de túnel, que permite a circulação automática e contínua das matérias a secar, com o de uma corrente enérgica de ar quente, realizada em circuito fechado, por uma disposição especial de ventiladores. O ar remove-se e aquece-se à medida que se renova simultaneamente, por órgãos mecânicos especiais.

A mistura do ar quente e fresco, permite evitar a saturação de humidade do ar em movimento, e isto está



Secador tunel multicelular — Tipo Ventil

assegurado por um ventilador helicoidal que insufla este ar no túnel, donde é expirado novamente como nos secadores de túnel monocelulares. Em cada secção há um ou dois ventiladores montados sobre uma árvore comum e em cada ventilador há anexo uma bateria de tubos. Recomenda-se que estes ventiladores helicoidais sejam por ligação directa aos motores eléctricos, ou por correias.

O secador de túnel mono-celular, é constituído por uma galeria horizontal que permite ao corpo a secar percorrê-lo por uma disposição de sistemas mecânicos de várias classes: vagonetas, tapetes sem fim, etc.

Este secador é disposto numa corrente de ventilação contrária ao avanço da matéria a secar. O ar seco e quente penetra na galeria ou túnel pelo lado da saída do produto seco.

Por este sistema o ar quente carrega-se de humidade ao passar sobre as massas sucessivas de matérias cada vez mais húmidas, sendo depois evacuado por uma chaminé. À entrada do secador, as matérias que se vão secar ficam submetidas à acção de um ar húmido, e à medida que elas avançam até à saída, encontram ar cada vez mais seco, de forma que a secagem se efectua progressivamente.

A corrente de ar deve ser aproximadamente de uns 0,250 m<sup>3</sup> hora m<sup>2</sup> de secção vertical de secador.

Nos esquemas acima pode ver-se a estrutura dos secadores indicados.



# A ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL NAS INDÚSTRIAS CONSERVEIRAS

pele dr. F. FALCÃO MACHADO

Em Portugal há 9 categorias de actividade.

São: 1.<sup>a</sup>) — Agricultura e Pesca; 2.<sup>a</sup>) — Indústrias Extractivas; 3.<sup>a</sup>) — Indústrias Transformadoras; 4.<sup>a</sup>) — Obras Públicas e Construções; 5.<sup>a</sup>) — Transportes e Comunicações; 6.<sup>a</sup>) — Comércio e Seguros; 7.<sup>a</sup>) — Serviços de Interesse Geral; 8.<sup>a</sup>) — Serviços Diversos; 9.<sup>a</sup>) Actividades ignoradas ou mal definidas.

Estas 9 categorias dividem-se em 26 classes, as quais se subdividem em 110 ramos, abrangendo 496 actividades.

Como, nestes artigos, resolvemos começar pelas profissões marítimas, especialmente piscatórias, por serem as que extraem a matéria-prima que é o peixe e, em segundo lugar, tratar das profissões conserveiras de peixe, por serem as que transformam essa mesma matéria-prima num artigo ou artefacto, que é o peixe de conserva, vamos, pois, agora, especificar as actividades relacionadas com a Pesca.

A 1.<sup>a</sup> categoria — *Agricultura e Pesca* — divide-se em 3 classes: *Agricultura e Pecuária*; *Silvicultura*; e *Pesca e actividades correlativas* e esta última classe constitui um só ramo, com a mesma designação.

Este ramo — *Pesca e Actividades correlativas* — abrange 4 actividades: *Apanha de algas e molíços*; *Ostreicultura*; *Pesca*; e *Piscicultura*.

Na realidade, para o nosso estudo só interessa a actividade da *Pesca*, propriamente dita.

Que é a Pesca?

Na sua essência, a Pesca é a colheita dos animais que vivem, normalmente, nas águas: peixes, moluscos, crustáceos, cetáceos, e outros.

A pesca exerce-se onde há águas podendo, pois, ser lacustre, fluvial e marítima, subdividindo-se esta em pesca costeira, do alto.

A Pesca é exercida por *Pescadores* que são trabalhadores manuais ou mecânicos que exercem, directa ou pessoalmente, a actividade, ofício ou mester de pescar, isto é, de extrair das águas animais que, normalmente, vivem nelas.

As profissões piscatórias são:

Arpoadores, Pescadores, Pescadores-marinheiros, Pescadores-redeiros, e tratadores de peixe.

Cada uma destas cinco profissões tem diversas designações profissionais:

Arpoadores; e pescadores arpoadores;

Pescadores; pescadores escaladores, maduros, popeiros, proeiros, salgadores, troteiros, verdes, vigias; abertas; amanhadores; apontadores de pesca; companheiros; cortadores de peixe, escaladores de peixe; práticos de pesca; proeiros; salgadores de peixe; troteiros; vigias; ajudantes de mestres de vela; capatazes de pescadores; chefes de salga; contra-mestres de pescadores.

Pescadores-marinheiros; escaladores-marinheiros; e marinheiros-escaladores.

Pescadores-redeiros; e redeiros.

Tratadores de peixe; e levadeiros de peixe.

Tanto as profissões como as designações profissionais dos pescadores mostram a sua especialização na actividade e indicam autensilagem que utilizam.

Essa utensilagem é utilizada manualmente, quase sempre.

É ainda, muitas vezes a mão que manejando os remos, faz deslizar a oficina — que é a embarcação — pelo plano de água do ambiente natural à procura dos sítios onde se encontra a matéria-prima.

Mas, não é, só, o motor manual, que se usa na pesca: o vento serve de motor para as embarcações à vela,

e, o motor de explosão desempenha, dia a dia, papel cada vez maior na propulsão das embarcações.

Estas embarcações são as oficinas.

Officinas móveis, que se deslocam em busca da matéria-prima e, depois, a conduzem ao porto, onde a desembarcam. Há numerosos tipos de embarcação-oficina; mas, como não estamos a catalogá-las, nem há nisso grande interesse, não nos detemos neste aspecto.

Mais interesse têm as operações do trabalho, cuja importância é enorme.

Estão relacionadas com a utensilagem usada; repercutem-se na mentalidade do pescador; dependem duma aprendizagem mais ou menos longa e complicada e de qualidades próprias.

O pescador de anzol, por exemplo, deve ter grande capacidade de atenção, e como esta actividade exige pequeno esforço, o pescador deve, também, ter capacidade de resistência à monotonia da inação.

Estas características acentuam-se mais no pescador de cana do que no de bordo.

Por sua vez o pescador de rede pode não ter que dispender tanto esforço de atenção quanto o de anzol; mas, em compensação o seu esforço físico é maior, mais variado por vezes, mas, no fim e ao cabo, há certa monotonia nesse esforço e tem que se resistir a ela.

Desta consideração das operações se deduz, desde já, que o pescador deve ser paciente em relação à sua actividade

Não nos interessa muito, sob o ponto de vista da orientação profissional saber qual é a organização da oficina e a hierarquia dos pescadores. Este aspecto tem maior interesse sob o ponto de vista social. Todavia, o interesse comum exige que o dirigente da oficina e do trabalho saiba onde deve encontrar-se o peixe, e conheça o manejo da aparelhagem, e que cada um dos homens conheça bem a sua profissão de pescador — e de marinheiro, de homem do mar.

Ora, acontece, pois, que, para que a pesca seja boa, é necessário que

seja abundante, e as operações bem conduzidas. A segurança da embarcação, a condução das operações da pesca e, muitas vezes, até, a própria organização da venda, exigem um dirigente competente, activo, hábil, dotado de iniciativa. Também se exige aos componentes da tripulação, coragem, competência, inteligência e diligência, entusiasmo no trabalho.

Para que estas qualidades profissionais rendam, há necessidade de qualidades morais: confiança de todos na competência do dirigente, causa fundamental da disciplina; confiança de cada um em todos os outros, o que gerará o entusiasmo no trabalho; e, claro está, nos acordos e nas contas, há que se ser honesto e leal, bem como no trabalho.

Para bem se conhecer uma profissão, nada melhor do que praticá-la, vivendo, tanto quanto possível, o ambiente social e técnico em que ela se desempenha. Todavia, tal processo nem sempre é fácil. Substitui-se pela observação da actividade e da conduta, por inquéritos complementares e pela leitura de obras sobre o assunto, tanto técnicas, como literárias.

Como nunca tivemos ensejo de praticar a pesca, vivendo o ambiente piscatório é, só, pela observação da actividade, inquéritos principalmente e leituras que obtivemos os conhecimentos relativos a esta profissão e que vamos apresentar na sua generalidade.

Há diversos trabalhos publicados sobre a pesca.

Uns podem classificar-se de técnicos ou científicos. Outros, de literários.

Entre os primeiros, citamos a conhecida obra de Baldaque da Silva — *Estado actual das pescas em Portugal* que, embora publicado em 1892, é, ainda, uma obra clássica, cuja leitura é fundamental.

Ainda merece referência a obra de Alfredo Ramalho — *Notice sur la pêche et quelques aspects de la biologie de la sardine au Portugal*, publicada in *Travaux de la station de biologie maritime de Lisbonne*, boletim n.º 31, de Março de 1933. Há

outros artigos notáveis nestes *travaux*.

Não podem deixar de citar-se *A Economia do Mar*, de Gonçalves Pereira (Lisboa-1932); *A pesca*, de V. de Almeida de Eça, Lisboa-1929); *Pesca de sardinha por meio de cercos de Sousa Uva* em *Boletim de Pesca* — Lisboa-1943; Entre os trabalhos literários cumpre pôr em primeiro lugar *Os pescadores*, de Raúl Brandão (1924). Convém não olvidar o artigo que, aos pescadores, consagra Ferreira de Castro em *A epopeia do Trabalho*, (Lisboa, 1926); e ainda *Barcos de Pesca*, por Carlos de Passos (*Terra Portuguesa*-1912).

Há, ainda, referências a pescadores em diversos trabalhos que não versam sobre a pesca. Trata-se, geralmente, de monografias de terras ribeirinhas.

Sob o ponto de vista histórico devem evidenciar-se os belos estudos de Alberto Sampaio *As Póvoas Marítimas e O Norte Marítimo*, ambos inseridos em *Estudos Históricos e Económicos*, vol. I (1923). F. X. de Ataíde e Oliveira, em diversas monografias mas, mais especialmente na *Monografia do Concelho de Olhão da Restauração*, (1906); Fonseca Cardoso em *O Poveiro* (ensaio in *Portugália*, tomo II, Porto, 1908); Santos Graça em *O Poveiro, usos, costumes, tradições, lendas* (Póvoa de Varzim-1932), Viriato Barbosa — *A Póvoa de Varzim* (Porto-1941); e muitos outros que não citamos, para evitar prolixidade têm tratado da pesca e dos pescadores de Viana do Castelo, Vila do Conde, Azurara, Afurada, Póvoa de Varzim, Ria de Aveiro, Figueira da Foz, Nazaré, Caparica, Setúbal, Algarve, e Ilhas Adjacentes.

Uma bela síntese de alguns destes estudos e das actividades que eles versam — actividades piscatórias, bem entendido — encontra-se no belo livro de Paul Descamps — *Le Portugal. La Vie Sociale actuelle* (Paris-1935).

Paul Descamps foi um eminente sociólogo belga que esteve em Portugal muitos anos e realizou diversos e magistrais estudos sobre o nosso País.

Pertencendo à fecunda escola de Ciência Social de Le Play e seus continuadores, realizou alguns cursos nas Faculdades de Direito de Lisboa e Coimbra, criando um grupo de discípulos entusiastas que sob a sua orientação, realizou diversas investigações, cabendo algumas à actividade piscatória e outras à conserveira.

É servindo-nos, essencialmente, dos trabalhos de Paul Descamps — mas não dispensando outros — que procuraremos caracterizar a actividade piscatória portuguesa.

## Pedidos de representação

- T. Gargour & Fils  
P. O. B. 1537  
Cairo
- E. A. Ojewole  
44 Massey Street  
Lagos — Nigéria
- Bola. Olu. Agency Stores  
P. O. Box 166  
Shagamu — Nigéria
- Theodose C. Theodossiadis  
4, Rue de la Poste  
Alexandrie (Egipte)
- Thomson & Joseph Ltd.  
37, Manchester Street  
London, W 1
- Ets J. Lung Yut Fong  
8, Rue A. de Villeneuve  
Saint — Denis, Reunion
- Proca Madagascar  
15 Av. de la Libération  
Tananarive
- A. J. Twena  
52, Princess Street  
Manchester  
(Interessado só em carapaus)
- N. V. Handelsvereniging «Java»  
Postbox 538  
Amsterdam
- E. Ascjak Sons  
289, St Paul's Street  
Valleta — Malta
- Karl Pieren  
Shaan — Liechtenstein
- Henneman & Co.  
Heerengracht 528  
Amsterdam

# O FRIO AO SERVIÇO DA HUMANIDADE

Pelo DR. JOSÉ FREIXO

Desde 1868, data em que Tellier deu ao mundo uma forma industrial às experiências de Carré, montando a primeira máquina produtora de frio, até nossos dias, pode dizer-se que não há outro ramo da ciência que mais tenha progredido em benefício da humanidade.

Há mesmo quem pense poder medir-se o progresso dum povo pelo seu consumo de gelo por habitante.

Neste capítulo, são os Estados Unidos que se mantêm na vanguarda dos povos, calculando-se em cerca de meia tonelada de gelo por ano o consumo por habitante, contra 25 quilos na Europa.

Na verdade, o frio é a melhor forma de se utilizar ao máximo os recursos alimentares dum povo, pois, não há produto que deixe de beneficiar pela aplicação do frio, relativamente ao período de conservação.

No entanto, o frio tem a sua técnica visto que as condições de temperatura e humidade exigidas são diferentes de produto para produto e diferem também os períodos de conservação dos mesmos.

Vejam algumas das inúmeras aplicações do frio.

## 1.º — Preparação do gelo

Uma das primeiras aplicações do frio reside na preparação do gelo e, todos sabemos a importância deste produto nos hospitais, hotéis, nos laboratórios e no transporte do peixe e resfriamento de vagões destinados ao transporte de outros produtos alimentares.

Debaixo do ponto de vista do aspecto, há três espécies de gelo artificial: opaco, translúcido e transparente.

O gelo opaco obtém-se pela congelação de qualquer água não seu-

do por isso prudente empregá-lo na alimentação sem conhecimento prévio da composição da água usada.

O gelo translúcido obtém-se pela congelação lenta da água e agitação desta com introdução de ar. Assim, na insuflação de ar a baixa pressão faz-se entrar cerca de 200 litros de ar por minuto e tonelada de gelo; a alta pressão penetram 80 litros por minuto e por tonelada.

O gelo transparente ou gelo cristal obtém-se pelo emprego de água destilada, desprovida de oxigénio.

## 2.º — Conservação de carnes

O engenheiro francês Tellier «o pai do frio», como lhe chamaram, foi a primeira pessoa que teve a ideia de conservar a carne pelo frio produzido artificialmente.

As suas experiências resultaram num completo êxito.

É certo que uma carne congelada quando retirada bruscamente da câmara fria apresenta mau aspecto. No entanto, apesar desse mau aspecto não perde nenhuma das suas qualidades nutritivas.

O técnico alemão Lenhert preconizou para evitar que a carne congelada apresente esse mau aspecto, que a descongelação seja lenta.

Considera-se conveniente que a carne congelada seja tirada de noite da câmara frigorífica e depositada em lugar fresco. Pela manhã põe-se à venda e o comprador deve cozinhá-la sem perder muito tempo. Deste modo não só tem bom sabor mas também o seu aspecto não difere das carnes frescas.

Quando não é preciso que as carnes sejam transportadas a longas distâncias ou a sua conservação vá além de 30 dias, em vez de se congelar resfriam-se a uma temperatura de -1 ou de 0 graus.

Neste caso a carne oferece exac-

tamente o mesmo aspecto que a carne fresca.

## 3.º — Conservação do pescado

Pode fazer-se entre -0 e +1 grau centígrado, durante uns dias (25) sem perda de nenhuma qualidade nutritiva, nem aroma, nem aspecto natural, ou por congelação à temperatura de -7º C., solidificando-se para se conservar durante muitos meses.

## 4.º — Conservação da caça

As peças grandes são despeladas ou desplumadas necessitando duma temperatura de -9º C., pelo menos. Para a caça pequena, basta a temperatura de 0º e não precisa daqueles cuidados.

## 5.º — Conservação dos ovos

A temperatura varia de 0 a +2º C. não podendo chegar-se a -1º C., pois, neste caso pode produzir-se a congelação.

A humidade deve ser de 75 a 80 %.

A conservação nas referidas condições pode fazer-se 5 a 6 meses sem que as modificações constatadas sejam apreciadas.

## 6.º — Conservação de manteigas

Conservam-se por 10 a 15 dias em excelentes condições à temperatura de 0 a +2º C.

A temperatura de -3 a -6º C. conservam-se durante 7 ou 8 meses.

A saída, é conveniente que a manteiga permaneça umas horas numa câmara +3 a +4º C. e depois para +8 a +12º C.

## 7.º — Conservação de frutas

A nenhuma convém um frio muito intenso.

As maçãs, peras, laranjas e limões, conservam-se bem a uma temperatura que oscila entre 0 e 2º C. com um grau higrométrico de 85 a 90 %.

As uvas de +2 a +6º C.; os pêsegos entre +1 e +2º C. (esta fruta perde o aroma já a +4º C., mas

adquire-o à temperatura ordinária); as cerejas a 0° C., duram 2 a 3 semanas; o ananaz entre + 5 e + 7° C., conserva-se 3 semanas.

Relativamente à banana, para impedir a sua maturação durante 1 a 2 meses, conservam-se entre 9 e 10 graus; para amadurecerem lentamente submetem-se progressivamente a + 12 e + 16° C. com 70 a 75 % de humidade; o amadurecimento entre 5 a 7 dias faz-se à temperatura de + 18 a + 20° C.

Os morangos conservam-se 5 semanas entre 0 a + 1° C.

Graças ao frio, a América, por exemplo, consegue exportar fruta para todo o mundo, possuindo camiões frigoríficos que tomam conta da fruta logo que é colhida nos pomares, levando-a aos entrepostos, daí passam para os vagões frigoríficos e, a seguir, para os porões frigoríficos dos barcos que a transportam aos mercados consumidores.

O mesmo sucede com a Bulgária que exporta para a Inglaterra morangos — o fruto mais delicado — mantendo a cor e perfume primitivos.

#### 8.º — *Conservação das batatas e cebolas*

Podem conservar-se 6 a 7 meses à temperatura de + 3 a + 6° C.

#### 9.º — *O frio na indústria do leite*

A temperatura deve oscilar entre + 3 a + 10° C. Entre - 15 a - 20° C. pode permanecer 1 mês ou mês e meio.

#### 10.º — *Fabricação de queijos*

O frio artificial permite fabricar queijos de toda a espécie em qualquer país, produzindo-se o tipo de queijo desejado.

A conservação pode fazer-se à temperatura de + 2 a + 4° C. com um grau higrométrico de 70 a 75 %.

#### 11.º — *O frio na fabricação dos vinhos e licores*

Cada classe de vinho tem as suas bactérias.

Graças a elas e ao frio pode transformar-se um vinho comum noutra generoso; graças ao frio um vinho novo envelhece com rapidez maravilhosas, adquirindo qualidades que não tinha.

O frio conserva, clarifica e melhora a qualidade dos vinhos.

Por meio de uma corrente de ar frio a - 3 ou - 4° C., os alcoois butíricos e amílicos oxidam-se com rapidez extraordinária e o vinho envelhece nalgumas horas como se tivesse vários anos.

Para conseguir um envelhecimento artificial dos licores, basta submetê-los a uma temperatura de - 20° C. durante 30 horas.

#### 12.º — *Conservação de hortaliças e legumes*

As cenouras conservam-se 2 a 3 meses à temperatura de + 2 a + 3° C. com 80 a 85 % de humidade; os nabos e beringelas a 0°, durante 3 meses; as ervilhas entre 0 a + 1° C., conservam-se 1 mês e o feijão verde, espinafre e saladas mantêm-se 3 semanas.

#### 13.º — *O frio na floricultura*

Os bolbos de tulipa, jacinto e gladiolos conservam-se a + 1° C. com um grau higrométrico de 85 a 90 %.

Os ramos floridos conservam-se entre + 2 a + 4° C. com 85 a 90 % para as espécies abaixo designadas, durante os seguintes espaços de tempo:

- a) Crisântemos — 30 dias.
- b) Jacintos — 1 mês.
- c) Iris — 15 dias.
- d) Lilás — 25 a 30 dias.
- e) Lis, narciso, tulipas e cravos — 1 mês.
- f) Rosas — 8 a 12 dias.

#### 14.º — *O emprego do frio na medicina*

Aqui, tem o frio um largo emprego na conservação de soros e vaci-

nas bem como no tratamento e profilaxia de certas doenças.

São numerosas e importantes as aplicações do frio.

Porém, nunca é demais frizar que, qualquer que seja o produto a conservar, o mesmo tem de obedecer a certos princípios:

- 1.º) Devem encontrar-se em perfeito estado de conservação visto que o frio não melhora os produtos avariados;
- 2.º) Cada produto exige condições de temperatura e de humidade determinadas e o mais constante possível;
- 3.º) O ar das câmaras deve ser asséptico necessitando-se renová-lo periódicamente;
- 4.º) A entrada e saída das câmaras não devem ser bruscas, mas sim progressivas.

O frio além do mais oferece as seguintes vantagens:

- a) Evita que as mercadorias se deteriorem rapidamente;
- b) Prolonga o período de consumo;
- c) Regulariza os preços dos produtos, pondo oportunamente à venda os produtos armazenados;
- d) Facilita o transporte das mercadorias.

## Serrão de Faria & C.º

Import — Export

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

Telegramas: DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques:

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

## O mundo da pesca e da conserva

### A congelação dos rabos de lagosta

A quantidade de rabos de lagosta tratada anualmente na Austrália eleva-se a cerca de 4.000 ton. o que representa aproximadamente cerca de 16.000 ton. de lagostas inteiras capturadas e tratadas pelo frio ou pela indústria da conserva.

As maiores fábricas de tratamento dos rabos de lagosta pelo frio ocupam, em média, uma centena de operários e produzem diariamente cinco a seis ton. de rabos congelados com um rendimento de 26 % a 28 % do peso total do animal inteiro.

As oficinas de tratamento estão instaladas na proximidade do desembarque e dos lugares de pesca e os crustáceos são-lhes ali entregues vivos. Os que vêm de lugares de pesca mais afastados chegam ali 48 horas depois do seu desembarque.

Logo que chegam à fábrica, os crustáceos são completamente limpos com uma lavagem de água do mar; depois, os rabos são desligados e deixados nos pios de cimento onde circula a água do mar. Após estar em ali algum tempo, são retirados com o auxílio de garfos, escorridos e escolhidos.

Nalgumas fábricas, os rabos de lagosta são escovados e lavados um por um e em todas as mãos hábeis de operárias especializadas tiram a parte negra do intestino terminal, conseguindo manipular cerca de 900 rabos de lagosta por hora.

Cada rabo é em seguida envolvido separadamente numa folha de celofane, no interior da qual é colada a etiqueta de publicidade do fabricante.

Os rabos empacotados são então colocados nas caixinhas de madeira com a altura interior de 10 cm., podendo conter cerca de 10 quilos de rabos (20 lbs), dispostos em 4 ou 5 camadas para as pequenas amos-

tras, excepto para os bocados mais grossos.

Colocam-se em cada caixa 21 lbs de rabos para ter em conta uma perda de peso de cerca de 5 % que se produzirá durante a congelação e a armazenagem ulterior.

As caixas de rabos de lagosta introduzidas na câmara de congelação onde a temperatura é mantida a  $-28^{\circ}/29^{\circ}$  C., são colocadas sobre serpentinas refrigerantes espaçadas de 22,5 cm. e aí ficam durante 36 horas. Depois do que são dirigidas para o entreposto frigorífico onde serão conservadas a uma temperatura de  $-12^{\circ}$  C.

Durante os períodos de pescas abundantes, estas câmaras a  $-12^{\circ}$  servem igualmente de câmara de congelação, dispondo-se as caixas de crustáceos de maneira que se mantenha nela uma circulação perfeita do ar.

Numa fábrica de tratamento, os rabos das lagostas provêm de lugares de pesca distantes uma centena de milhas e chegam ali não congelados, embalados no gelo em caixas isoladoras transportadas por camiões refrigerados. Só são tratados e congelados à sua chegada à fábrica. Este método deu bons resultados, fazendo-se a congelação em tuncéis, por circulação de ar forçado e por radiação das serpentinas refrigerantes que cobrem o tunel.

Os «trolleys» de transporte levam 16 caixas e são construídos de maneira que estas caixas ficam ligeiramente inclinadas (cerca de  $15^{\circ}$  sobre a horizontal). A congelação é feita em 4 horas a uma temperatura de  $-28^{\circ}$  C., suficiente para levar a dos rabos de lagosta a  $-18^{\circ}$  C.

As caixas são em seguida armazenadas a uma temperatura de  $-20^{\circ}$  C. aguardando que sejam expedidas para os mercados interiores ou para a exportação.

### A exportação de conservas japonesas

Segundo a informação da Associação dos Exportadores de Conservas Alimentares, o Japão exportou durante 1952 cerca de 2.500.000 caixas, o que representa um aumento de 40 % em relação a 1951. O produto de maior exportação foi o atum em conserva, no total de 1.025.000 caixas, das quais 726.000 caixas de atum em salmoura e 229.000 caixas de atum em azeite, contra 395.000 caixas e 229.000 caixas, respectivamente, em 1951. No que se refere ao seu comércio dos produtos da pesca com os E. U., as autoridades japonesas impuseram, a partir de Abril de 1952, um limite de 1.000.000 de caixas anualmente nas suas exportações de atum em conserva para os E. U. Os exportadores japoneses pediram ao seu governo que aumentasse o contingente de 300.000 caixas para satisfazer uma maior procura que se prevê.

As exportações de «sardinhas» e cavala também subiram em relação a 1951, em virtude do aumento de compras dos países do sueste asiático.

### Direitos do atum nos E. U.

A Comissão de Tarifas no relatório que enviou para o Comité de Finanças do Senado acerca do pedido das indústria de pesca e conserva do atum para que fossem aumentados os direitos do atum em salmoura importado, foi de opinião que o pedido não era de atender, porquanto o atum e o bonito em salmoura não fazem concorrência às conservas destes peixes em óleo e isto porque, não fabricando os E. U. atum em salmoura, as importações deste artigo não prejudicam a indústria americana. Quanto aos direitos sobre o atum fresco a Comissão foi de opinião que no caso de vire ma ser aplicados, não serão acompanhados de um ajustamento com a subida das tarifas do atum em conserva.

# Sociedade Comercial "Alori," 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.ª**  
 RIO TINTO  
 (só para o Sul)  
 Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**  
 KITZINGEN (ALEMANHA)  
 Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT»
- ~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**  
 LIVERPOOL (INGLATERRA)  
 Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.
- ~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**  
 NEUHAUSEN (SUIÇA)  
 (só para o Sul)  
 Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**  
 HOUNSLOW (INGLATERRA)  
 Fabricantes de filtros para todos os fins.

etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA



# Mercados

## BÉLGICA



O ano de 1952 não foi favorável — de um modo geral — ao mercado de grosso deste país para as conservas de peixe.

No princípio do ano havia ainda stocks do ano anterior, pois 1951 fora um ano de acentuada diminuição de consumo para a maior parte dos diversos tipos de conserva de peixe.

Os preços no decurso de 1952 mostraram geralmente pouca firmeza, reflectindo a instabilidade do principal mercado abastecedor, cuja baixa progressiva acabou por estabelecer a confusão e a perplexidade, quer no comércio de grosso quer no de retalho deste país.

Em fins de Maio, oferecia-se na Bélgica conserva de sardinha portuguesa ao preço fob. de Esc. 300\$00 e 280\$00 a caixa de 1/4 club. perante a descida persistente dos preços, o consumo voltou a animar-se. Com efeito, para certas camadas de consumidores de menor poder de compra, a conserva de sardinha passava de novo a ter interesse em comparação com outros alimentos preparados.

Mas no fecho de 1952 a oferta continuava mais forte que a procura — e nos meios especializados da praça aguardava-se, por simples palpites, uma próxima revalorização da conserva portuguesa.

Segundo os números fornecidos pelo Instituto National de Statistiques, a Bélgica importou no ano findo, de todas as proveniências 3.160 toneladas de sardinha de conserva, em latas ou outros recipientes fechados, ou seja um acréscimo de importações de 79,8 %. Porém, do lado dos valores verificava-se apenas um acréscimo de 48,4 %.

Foi Portugal em 1952 o exportador que praticamente abasteceu este mercado com o produto, com as suas 2.971 toneladas, ou seja 94 % da importação total. Para o substancial aumento desta, em relação à tonelage importada em 1951, terá contribuído decisivamente o baixo nível de preços realizados pela indústria portuguesa.

A indústria marroquina que em 1951 exportou ainda para este mercado 228 toneladas, apenas vendeu à Bélgica no último ano pouco mais de um terço daquela quantidade, já de si modesta em comparação com o consumo médio anual do mercado.

Os preços portugueses, na verdade, excluíram praticamente os concorrentes de todas as origens, categorias e preços — ou obrigarem estes a acompanhá-los na baixa.

No decurso do ano abriram-se neste país concursos de fornecimentos de conservas de sardinha portuguesa para abastecimento dos stocks do exército. É verosímil que a circunstância dos baixos preços tivesse influenciado a decisão das autoridades militares.

Acentue-se, finalmente, quanto às quantidades de conserva de sardinha portuguesa importada em 1952, que estas se nivelaram com as de 1950, em que Portugal vendeu a este país 2.994 toneladas, segundo os números fornecidos pelo Instituto National de Statistiques.

★  
Quano à importação belga de pilchards, verificou-se em 1952 uma quebra considerável de tonelage em relação à do ano anterior, seja 1.445 toneladas contra 2.991, menos de 50 % das compras daquele ano.

Há que explicar verosimilmente esta quebra, ainda, pela influência predominante das cotações da conserva portuguesa, as quais teriam de certo modo desviado do consumo um sucedâneo de categoria bastante inferior.

Os principais fornecedores do mercado para este tipo de conserva foram, como anteriormente, os Estados Unidos da América logo seguidos pelo Japão. Quanto a outros países fornecedores do produto, praticamente não contam, tão insignificantes são geralmente as suas exportações para este país em comparação com o fornecedor americano.

★  
O salmão canadiano continua em franca ascensão no consumo. O grande fornecedor do produto, o Canadá, exportou no ano findo para este país 3.369 toneladas contra 2.257 toneladas em 1951, com os valores respectivamente de 113.012 e 76.990 milhares de francos belgas — num total de importações neste país de 3.689 toneladas e 2.399 toneladas em 1952 e 1951 respectivamente.

A conserva de salmão continua a ser o único produto do género que neste país desfruta do importante privilégio da isenção de direitos aduaneiros, que se traduz numa redução de encargos de mais de 20 % sobre o valor do produto. Esta vantagem não é para desprezar num artigo que concorre com outros na conquista da mesma clientela, sobre a qual a diferença de um franco ou dois no preço por unidade de consumo, exerce uma influência decisiva.

★  
Sob a rubrica — peixes não designados — ainda Portugal exportou em em 1952 para este país 922 toneladas

de conservas de peixes diversos, num total importado pela Bélgica de 2.385 toneladas. Qualquer destas duas cifras representa um acréscimo de cerca de 50 % sobre as do ano anterior.

A notar que as exportações peruanas aparecem já com as suas 275 toneladas, contra 80 toneladas em 1951.

★

Quanto à qualidade, a conserva de peixe portuguesa — nomeadamente a de sardinha — continua a merecer a preferência do mercado.

Não obstante o produto marroquino ser considerado em geral um pouco inferior ao português na qualidade corrente, é, por vezes, preferido nas compras efectuadas por certas grandes organizações comerciais deste país quando consegue transacções a preços muito mais baixos em Marrocos. Para esta clientela a questão do custo prevalece em absoluto, pois a política de vendas nos seus estabelecimentos tem por base os preços mais baixos que possam fazer-se no mercado de retalho.

Fora dos respectivos locais de venda, a qualidade retoma geralmente a preferência do público, considerando o comércio grossista mais vendável, de uma maneira geral, o produto de melhor qualidade embora a preços mais elevados. Para algumas marcas portuguesas que já adquiriram sólida reputação neste país, existe mesmo uma clientela de consumidores fieis.

A indústria jugoslava não encontra ainda apreciável interesse do público, não obstante os esforços de penetração que tem desenvolvido ultimamente, conjugados com uma manifesta melhoria observada nos fabricos, segundo os importadores deste país. Os preços desta conserva têm acompanhado de perto os das conservas portuguesas para os tipos similares.

Para o comércio importador e grossista — e principalmente para este — muito importa a estabilização dos preços no mercado produtor. Jul-

ga-se este mercado de consumo não poderá normalizar-se sem que se normalize previamente aquele, sem que os fabricantes portugueses abandonem a corrida dos baixos preços, disputandose entre si inglôriamente os compradores estrangeiros que acabam, por seu turno por se desmoralizar ante a sucessiva degradação das cotações da conserva adquirida. Por isso os grossistas belgas alegam prejuizos sensíveis em 1952 — e parte deles — com stocks adquiridos a preços sensivelmente mais elevados — aguarda com impaciência uma melhoria de preços em Portugal, que não sabe quando aparecerá!

Resumindo: — A situação deste mercado importador de conserva de peixe no final do ano de 1951 caracteriza-se por *incerteza e inquietação* quanto à política de preços seguida em Portugal.

Quanto ao mercado retalhista há que registar um *recrudescimento de animação* suscitado apenas pelo envelhecimento dos preços na origem e as suas naturais repercussões no escalão do consumo.

Quanto à situação do mercado importador — a sua normalização dependerá necessariamente da normalização do mercado exportador português.

★

A euforia, embora enganosa, produzida num mercado caracterizado pela instabilidade, pode servir de ponto de partida — à qualche chöse malheur est bon — para se tentar fixar de algum modo o consumidor médio deste país, que nos últimos tempos manifestava desinteresse crescente pelo produto. A tentativa de fixação só poderá parecer susceptível de êxito por meio de propaganda vigorosa e perseverante junto do consumidor. Essa propaganda afigura-se aqui tão mais necessária quanto mais precárias forem as condições económicas da colocação de conservas de peixe portuguesas no mercado. Com efeito, será de prever uma rápida diminuição de consumos e, em

consequência, de importações, logo que os preços no produtor mostrem maior firmeza.

A eventual propaganda genérica para o consumo de conservas de peixe portuguesas a que acima se faz referência, certamente não poderá ser levada a efeito pelo comércio importador — nem pelas firmas exportadoras. Para ser eficiente necessitaria de envergadura proporcionada à massa de consumidores que pretender atingir — isto é — ao alcance de toda a população do país.

Quaisquer limitações de simples critério financeiro parecem neste caso de desaconselhar, por susceptíveis de porem em risco os resultados esperados.

Nestas condições só os organismos oficiais portugueses poderiam levar a efeito com a conveniente eficácia uma tal iniciativa.

### IMPORTAÇÃO NA BÉLGICA DE CONSERVAS DE «SARDINHA» EM 1952

PAISES	Quantidades em toneladas	
	1951	1952
Austria .....	1	—
Dinamarca .....	—	—
Espanha .....	—	34
França .....	82	18
Itália .....	4	2
Noruega .....	4	1
Holanda .....	—	3
Portugal .....	1,404	2,971
Grã-Bretanha .....	—	—
Suécia .....	—	—
Suíça .....	—	—
Jugoslávia .....	3	40
Alemanha oc. ....	—	—
Japão .....	9	—
Marrocos esp. ....	—	—
Marrocos fr. ....	228	8
Tânger .....	18	8
Congo Belga .....	—	—
Ilhas Canárias .....	—	—
E. U. A. ....	4	1
Canadá .....	—	—
Brasil .....	—	—
<b>Soma .....</b>	<b>1,757</b>	<b>3,100</b>

# MATÉRIAS PRIMAS



## baixa dos preços das matérias primas

Três factores principais orientaram para a baixa os preços das matérias primas desde há 18 meses: o desenvolvimento da produção depois da abertura das hostilidades na Coreia; a diminuição das compras americanas para a formação dos «stocks» estratégicos; a melhoria das possibilidades de paz na Coreia. Este último factor desempenhou um papel essencial no recuo dos preços do estanho e da borracha em Abril.

Diversos sintomas levam a pensar que estes elementos baixistas começam a perder a sua força. É um facto que as compras americanas para «stock» não constituem hoje mais do que um factor secundário nos mercados de matérias primas. Só nos devemos felicitar por isso, na medida em que uma procura de carácter normal e sã vem substituir uma procura artificial. A paragem na especulação põe em evidência o desequilíbrio de que sofrem o estanho e a borracha, mas os excedentes não deveriam pesar demasiadamente sobre os preços, porque as perspectivas económicas nos Estados Unidos e no conjunto do mundo livre, são deaveras encorajantes.

Duas circunstâncias particulares levam a pensar que a estabilidade que se chegou pode durar muito tempo. Em primeiro lugar os «stock» nos Estados Unidos, são duma forma geral, reduzidos; durante os primeiros meses do ano corrente, houve aumento da venda e diminuição dos «stocks». Se se manifestasse um certo enfraquecimento económico, os seus efeitos sobre os preços não acarretariam o risco de serem ampliados pela prática que consiste em se viver sobre os «stocks». Se, pelo contrá-

rio, a actividade aumentasse, o efeito sobre as importações de matérias primas seria sensível. O sentimento de segurança a respeito dos preços actuais, provém em parte da própria importância dos reajustamentos operados.

Pormenor ainda mais importante: a baixa foi bastante considerável para levar a um princípio de diminuição na produção «marginal». Qualquer acentuação na baixa provocaria uma redução sensível na oferta. Podem-se verificar alguns aspectos optimistas que criam incertezas quanto a esta política de firmeza de preços. Apesar de tudo, as possibilidades a favor dum período de mercados calmos e de preços estáveis, parecem dominar a situação.

Não será mau lembrar àqueles que falam levemente dos temores da «paz», que matérias primas abundantes e a preços razoáveis figuram entre os factores mais importantes de prosperidade para todo o mundo livre.

## A Borracha

O insucesso da Conferência de Copenhague deixou o mercado sem orientação definida. Espera-se que o problema da criação do «stock-tampão» será abordado em Outubro próximo. As cotações baixaram ligeiramente em Londres e New York sem que nada de desfavorável tivesse vindo afectar o comércio da goma; pelo contrário, a procura está activa. É possível que o retorno das fábricas americanas de borracha sintética nas mãos do Estado para a indústria privada se traduza, pelo menos momentaneamente, por uma quebra de produtividade.

As últimas estatísticas do consumo de borracha natural nos Estados Unidos não são favoráveis.

## Produção mundial de estanho

A média da produção anual de estanho no mundo era em 1900 de cerca de 91.000 ton. Nos anos que procederam a primeira guerra a produção aumentou para 123.000 ton. e antes da segunda guerra para 171.000 ton. No período 1945-49, a produção do estanho desceu para 120.000 ton, atingindo 166.000 ton. em 1950-51. A produção de estanho tem a seguinte proveniência: dois terços do Sueste da Asia, um sexto da América do Sul e um sexto da África. A distribuição da produção entre as principais áreas mineiras mudou sensivelmente durante estes últimos cinquenta anos. Malaia, que representava 50 % só produz agora 34 % do total mundial; a Indonésia desceu de 21 % para 19 %; a Bolívia aumentou de 10 % para 20 %; o Congo Belga, subiu de 0 para 8 % e a Nigéria de 0 para 5%.

Da mesma forma, os centros de refinação sofreram grande alteração. Malaia que refinava metade e a Inglaterra um quarto deste metal, viram a intervenção dos holandeses em Arnhem, dos belgas em Hoboken e dos americanos em Texas City, deslocar as estradas comerciais. Não há, porém, falta de estanho para a produção da folha e as restrições que têm havido na sua distribuição são devidas a circunstâncias de carácter excepcional.

## Exportação de folha inglesa

A exportação de folha da Inglaterra no primeiro trimestre de 1953 totalizou 74.461 tons, comparado com 71.054 ton. no mesmo período no ano passado.

Neste ano as exportações incluem 18.439 ton. para a Austrália, 5.308 ton. para a Nova Zelândia, 4.721 ton. para a Holanda, 4.531 ton. para a Dinamarca, 4.201 ton. para Malaia, 3.604 ton. para Africa do Sul e 3.329 ton. para a Argentina.

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES  
"DUCTILLITE"

---

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

---

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º  
PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 1.º  
LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMBA—LISBOA



# PEISCA DA JARDINHA

JUNHO DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos .....	4,30	58.300		4,14	200.855\$00	
	salmoura .....	0,61	8.340		0,56	27.167\$00	
	consumo .....	95,09	1.289.577	1.356.217	95,30	4.626.335\$50	4.854.357\$50
Peniche .....	consumo .....	-	171.670	171.670	-	755.876\$00	755.876\$00
Lisboa .....	consumo .....	-	840.861	840.861	-	3.120.683\$00	3.120.683\$00
Setúbal .....	mólhos .....	51,73	194.285		49,46	622.340\$00	
	consumo .....	48,27	181.376	375.661	50,54	635.930\$00	1.258.270\$00
Lagos .....	mólhos .....	42,91	7.525		45,29	35.530\$00	
	consumo .....	57,09	10.010	17.535	54,71	42.917\$00	78.447\$00
Portimão .....	mólhos .....	7,71	11.725		11,61	70.270\$00	
	consumo .....	92,29	140.275	152.000	88,39	535.196\$00	605.466\$00
Olhão .....	mólhos .....	76,76	87.800		79,26	393.365\$00	
	consumo .....	23,24	26.584	114.384	20,74	102.930\$00	496.295\$00
V. R. Santo António	consumo .....	-	29.455	29.455	-	131.651\$00	131.651\$00
				3.057.783			11.301.045\$50

Para conservas em mólhos 359.635 quilos (11,76%) Esc. 1.322.360\$50—Em salmoura 8.340 quilos (0,27%) Esc. 27.167\$00  
 Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 3\$44, Setúbal 3\$20,  
 Lagos 4\$72, Portimão 5\$99, Olhão 4\$48.



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  
NEW - 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



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

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

**CHAVES — GRELHAS — PREGOS**



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

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

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

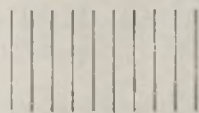
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

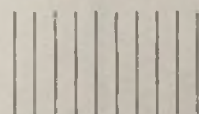
**GRANADAISA FOODS, INC.**

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

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



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



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

# COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de  
FOLHA DE FLANDRES  
e

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

17 BATTERY PLACE

Telefones  
WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

NEW YORK 4, N. Y.

Endereço Telegráfico  
JOPINCOE

## ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.  
Sociber — London

Telef.  
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres  
para Portugal de

BAGIAN 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

# ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

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

MARVILA  
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

## STEINHARDTER & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112. Market Street  
San Francisco, California

# 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 — *Soyeda — 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

*Marcas Registradas:*

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



**CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA**

**SETÚBAL (PORTUGAL)**

**ALBATROS BRAND**

SARDINES PORTUGAISES  
SARDINAS EN ACEITE PURO DE OLIVA

ALBATROS BRAND  
MARCA REGISTRADA

SETÚBAL TELEFONE 2.057  
TELEGRAMAS SANTONIO  
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA



# 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 Ferrelro

*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 Nazareth Fernandes

#### DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo

José Viegas Júnior

José Narciso Ferreira de Freitas

#### De Barlavento do Algarve

José Mendes Furlado

António da Silva Freitas

Manuel Gaspar Patrocínio

### GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cóbrito

João Velha Henriques



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

BTP

