

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



ANO VIII

1953

N.º 91

OUTUBRO

algarve exportador l.^{da}

SIÈGE À LISBONNE

FABRICANTES DA MARCA

NICE



CONSERVAS DE PEIXE • ARMADORES DE PESCA

LISBOA • SETUBAL • LAGOS • PENICHE • NAZARE MATOSINHOS

MENDES & ANJOS, LDA,

Olhão
TELEFONE 313

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

DISTRIBUIDORES GERAIS DA

«SUPERDRAW»

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

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

É a garantia máxima duma produção económica e perfeita.



«FERROSTAN»

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

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

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

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



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

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de
FOLHA DE FLANDRES

e

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

17 BATTERY PLACE

NEW YORK 4, N. Y.

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

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

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

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

FIRMAS ASSOCIADAS:

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

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

End. Teleg.
Sociber — London

Telef.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.
SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.
Panemba — London

Telef.
Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

ROBERT L. STIX, INC.
CANNED and FROZEN FISH

Agente de vendas local e para todo o País

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



O sr. Stix, Presidente da nossa Sociedade, visitará neste Outono os nossos Amigos em todo o mundo.

Tenciona estar em Lisboa durante uma semana a partir de 5.ª feira, 19 de Novembro.

Se V. Ex.ª estiverem interessados em lhe falar, queiram ler a bondade de escrever para o nosso escritório em New York, para marcar um encontro.

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

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

M A T O S I N H O S



Lopes da Cruz & C.^{da}

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



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

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde





CALDERÓN & C.º INC.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
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



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

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL**BIEN TRADING COMPANY, INC.**105 HUDSON STREET
End. Telegráfico: BIENCODAR
NEW YORK, N. Y.*Importadores e distribuidores em todos os Estados
Unidos dos mais finos produtos alimentares***ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS****MARIE ELISABETH****A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS****EM AZEITE E TOMATE****COM ESPINHA****SEM ESPINHA****SEM PELE E SEM ESPINHA****E DE FILETES DE ANCHOVAS****QUALIDADE EXCELENTE****JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO**

ANO VIII

N.º 91



Conservas de Peixe

OUTUBRO

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 D1º-Tel. 7 5739-Lisboa

Sumário

A Investigação Científica no Serviço das Pescas — Aspectos Gerais; Exportação (Exportation); Alguns produtos químicos nos sistemas de conservação das espécies do mar; As Pescarias no Algarve; Resumos Analíticos da Indústria de Conservas pela F. A. O.; Fenómeno da putrefacção dos alimentos; A esterilização a frio; Economia e Finanças; A orientação profissional nas indústrias conserveiras; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Condicionamento da Indústria; Pesca da Sardinha.

A INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA AO SERVIÇO DAS PESCAS — ASPECTOS GERAIS

pelo Dr. Jaime dos Santos Pinto

Hoje é já, felizmente, ocioso falar-se na influência benéfica que a investigação pode ter sobre a indústria das pescas, e isto encarando-a sob os mais diversos aspectos. Entre nós, porém, ainda há quem seja céptico a respeito das suas possibilidades e isto, a meu ver, porque ainda se não fez, neste domínio, qualquer plano de trabalhos que pelos seus resultados evidentes, corrija e destrua aquela atitude. Com efeito, se bem que noutros sectores da investigação alguns cientistas portugueses tenham conseguido conquistar, pelos seus trabalhos, renome internacional, neste campo de estudo a nossa produção tem sido muito próxima do zero. Porquê? Não somos um país marítimo? Não vive grande parte da população da pesca e indústrias afins? A resposta para a primeira pergunta não é fácil; contudo, e fundamentado na minha

experiência pessoal, parece-me que a razão dessa inércia reside em não se ter procurado interessar os biólogos recém-formados, em orientarem as suas atenções para esta modalidade de trabalho científico, dando-lhe as condições mínimas de existência compatíveis com uma vida de acordo com a sua formação universitária. Consequentemente, ano após ano, eles têm optado pelo ensino secundário oficial e particular e o país tem vindo perdendo, sucessivamente, pessoas cuja actividade na biologia marítima teria sido preciosa, dado que, entre tantos, alguns havia, decerto, de reconhecido valor.

Aqueles que por teimosia, ou decidida vocação, persistiram na dedicação aos estudos do mar, depararam, logo desde a Universidade, com uma preparação deficiente e uma ausência de orientação para os verdadeiros pro-

blemas cuja resolução se impõe. A base está pois, a meu ver, na ineficaz preparação do pessoal científico e na ausência de condições que permitam a sua dedicação a estes assuntos.

Em países cientificamente bem apetrechados e com nível cultural elevado é relativamente simples a formação do pessoal científico. Existe o que se chama «escola» científica que não se confunde com um estabelecimento de ensino no sentido vulgar; trata-se antes, do ambiente criado em volta de cada professor ou chefe de laboratório de reconhecida competência em determinado assunto da sua especialidade, e que considera como de sua obrigação comunicar aos jovens as aquisições da sua experiência científica, as técnicas de que se serviu para realização dos seus trabalhos de investigação, a maneira serena e reflectida de interpretar os resultados obtidos, as sugestões para novos caminhos a desbravar e até, o que é de importância fundamental, a sua atitude perante a vida e os problemas que dela decorrem.

Os principiantes encontram assim, nos seus mestres, a base próxima e íntima da sua preparação científica e ética e consideram, como ponto de honra, provarem, pelos seus trabalhos futuros, que se tornaram dignos deles. Assim se constitui e mantém a escola e tradição científicas e escusado será dizer que em tal ambiente é muito difícil aos incompetentes e desinteressados fazerem carreira, pois as qualidades negativas não resistem à comparação com as que originam os trabalhos verdadeiramente científicos, que são os únicos eficientes. Há também um «público» para a produção científica, pois nesses países acredita-se na sua importância como guia segura para a indústria, para a saúde humana, para a agricultura e para um ensino sério, isto é, para as actividades de que depende fundamentalmente a felicidade das nações.

Entre nós, em especial no que se refere às actividades científicas ligadas à exploração do mar, não possuímos infelizmente, é necessário dizê-lo, nem escolas (no ensino de preparação científica que atrás caracterizámos), nem especialistas em qualquer dos ramos que é necessário abordar, e, nem até, problemas bem equacionados.

Temos contudo, necessidades bem urgentes no campo da investigação biológico-marítima com mais imediata repercussão na indústria piscatória.

É necessário conhecer-se a biologia das espécies ictiológicas mais importantes para a nossa economia, procurando focar os pontos fundamentais, como crescimento, alimentação, reprodução e migrações e obter dados que permitam regular as capturas de maneira eficiente, isto é, sem prejuízo para os que delas tiram hoje os seus proventos, mas também sem se correr o risco de esgotamento das reservas e possibilidades naturais de recuperação dessas espécies, o que conduziria, de futuro, ao seu desaparecimento total.

Os quatro aspectos que considerámos fundamentais não são, porém, fáceis de abordar; cada um deles ne-

cessita a intervenção de cientistas de muito diversas especialidades e com uma preparação bem cuidada. Vamos exemplificar, para sermos mais claros.

Supunhamos que queremos estudar a biologia da espécie X. Antes de nada é necessário saber-se se é um peixe pelágico ou demersal, pois a primeira qualidade fá-lo depender fundamentalmente das características dos fundos, sob os vários aspectos, geológicos, geo-morfológicos, físico, químico e biológico e, a segunda, relacionaria intimamente a sua existência com as características físico-químicas e biológicas das camadas de água mais superficiais: temperatura, salinidade e plancton.

Posto isto, para se estudar o crescimento da dita espécie é necessário obter amostras de um certo número de exemplares, escalonadas através do ano. Será necessário medir os exemplares, distribuí-los por classes de comprimento, e, dentro de cada classe, tirar-se-lhes escamas que serão examinadas ao microscópico a fim de se averiguar quantos anéis anuais possuem, o que permitirá fazer-se uma ideia da idade aproximada dos peixes de cada classe de comprimentos. A distribuição de idades e a realização das curvas de frequência, bem como a apreciação dos dados estatísticos assim obtidos, exigem a colaboração de uma pessoa com sólida preparação matemática e estatística sem as quais pode muito bem suceder que se faça fé em resultados que, em rigor, não têm qualquer significação.

Para abordar o estudo da alimentação é necessário abrirem-se periodicamente os estômagos e analisar-se o seu conteúdo. Se a espécie é pelágica, encontraremos nos conteúdos gástricos organismos planctónicos de toda a natureza cujo estudo terá que ser endereçado a especialistas dos diversos grupos, se quisermos obter determinações sistemáticas aproveitáveis. Os organismos encontrados, além de classificados, terão de ser contados e o seu número referido a cada estômago para que, por comparação dos resultados obtidos durante todo o ano, se torne possível obter informações que permitam averiguar se há qualquer preferência da espécie em estudo por um determinado tipo de alimentação ou, pelo contrário, se ela evita ingerir certos organismos. Estes estudos devem ser feitos por comparação dos organismos existentes nos estômagos com os que são colhidos em arrastos experimentais com redes de plancton, nos mesmos locais de captura dos peixes, e têm por vezes conduzido a resultados de valor incalculável, como sucedeu com os estudos sobre o arenque no Mar do Norte. Se a espécie em estudo é de dimensões apreciáveis pode ingerir peixes e moluscos e crustáceos cuja determinação se torna também de grande interesse e terá de ser feita, como é óbvio, por quem domine a sistemática destes grupos.

Tratemos agora da reprodução da espécie ictiológica que nos serve de exemplo. É necessário em todos os lotes que nos chegam às mãos através do ano examinar-mos o estado de desenvolvimento sexual das gónadas, isto

de dos ovários e dos testículos, a fim de determinarmos não só qual a época de postura, mas também qual o tamanho mínimo do peixe em estado de se reproduzir. O exame rápido, *a olho nú*, chega em geral para se fazer uma ideia do estado de maturação sexual dos indivíduos, mas, por vezes, é necessário observarem-se ao microscópio esfregaços das gónadas a fim de se medirem os diâmetros dos óvulos, ou cortes histológicos das mesmas para um estudo mais rigoroso das suas características celulares.

É claro que tais estudos terão de ser feitos por quem possua conhecimentos suficientes no campo da histologia.

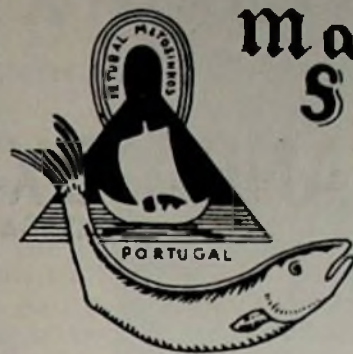
Para o estudo das migrações recorre-se a técnicas e determinações que já foram apontadas nesta revista, num artigo anterior.

Para se fazer um estudo eficaz, se bem que elementar, de qualquer espécie de peixe são, pois, necessários vários cientistas: ictiologistas, planctonologistas de diversos grupos, biólogos com conhecimentos de histologia e fisiologia e pessoas com sólidos conhecimentos de matemática. É também necessário um laboratório bem aparelhado, trabalhando de colaboração e em contacto com os serviços piscatórios, de preferência montado perto dos locais de descarga de peixe. É necessário também que entre nós se prestigie e impulsiona a investigação científica dos problemas do mar que, de outro modo, ficarão indefinidamente sem solução, com grave prejuízo para a economia nacional.

Dir-se-á talvez: mas serão necessários tantos especialistas, tantas investigações complicadas para se chegar a saber o mesmo ou até menos do que já se investigou e descobriu no estrangeiro sobre os mesmos assuntos? Parece-me que sim. A mesma espécie levanta problemas muito diversos em diferentes locais, devido a circunstâncias ecológicas e aos vários métodos de captura empregados. O facto de os franceses ou os espanhóis estudarem a biologia da sardinha não nos autoriza a que descuremos o seu estudo, a não ser que eles acabem por vir realizá-lo nas nossas próprias águas.

Os estudos dos americanos sobre os atuns da Califórnia também não nos dispensa de encarmos a sério as investigações sobre os atuns das nossas costas. O levantamento planctónico das nossas águas tem de ser feito em colheitas nelas realizadas, e para ele pouco interessa o que se fizer nas águas da China ou do Japão.

Temos uma orla marítima relativamente extensa e com uma situação que lhe dá características muito especiais, com repercussões nítidas sobre os seres animais e vegetais que a povoam. É nosso dever estudá-la, e para isso devemos empregar todos os meios e técnicas que a moderna investigação nos permite usar; de contrário, estamos a enganar-nos a nós próprios tomando o joio pelo trigo.



Mariolinde
Sporting

LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar

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

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

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

SETÚBAL

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
MARNE

MATOZINHOS

Telegraphic adress
Adresse télégraphique
SOMAR

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain

Boneless

Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins

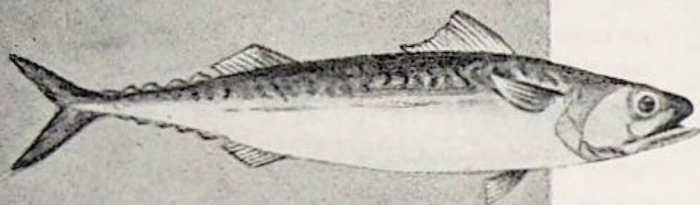


RAMIREZ & C^a, LDA.
OLHÃO (Portugal)

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

ALIANÇA EXPORTADORA, L^{DA}

LISBOA · PORTUGAL



PORTUGUESE CANNED FISH

SARDINES TUNA FISH ANCHOVIES MACKERELS



H. ORMAI

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

CA2.

EXPORTAÇÃO (EXPORTATION)

NO MÊS DE SETEMBRO (MONTH OF SEPTEMBER)

Por Centros

By Centers

Azeite ou molhos

Oil or sauce

A exportação de conservas de azeites ou molhos foi de 3.264.356 quilos, no valor de 50.323.730\$65, distribuídos pelas seguintes espécies: sardinha, 2.731.201 quilos, no valor de 38.922.443\$98; carapau, 75.249 quilos, no valor de 875.070\$62; cavala 182.634 quilos, no valor de 3.447.216\$75; atum e similares, 86.374 quilos, no valor de 2.189.235\$40; filetes de anchova, 143.705 quilos, no valor de 3.588.601\$20; lulas e chocos, 22.825 quilos, no valor de 582.037\$50; outras espécies, 22.368 quilos, no valor de 719.131\$20.

The export of preserves in oil or sauce was of 3.264.356 kilos, amounting to 50.323.730\$65, distributed for the following kinds: Sardines, 2.731.201 kilos, amounting to 38.922.443\$89; Chinchards, 75.249 kilos, amounting to 875.070\$62; Mackerel, 182.634 kilos, amounting to 3.447.216\$75; tuna and the like, 86.374 kilos, amounting to 2.189.235\$40; Filetes of Anchovies, 143.705 kilos, amounting to 3.588.601\$20; Calamaries and Cuttle Fish, 22.825 kilos, amounting to 582.037\$50; Other kinds, 22.368 kilos, amounting to 719.131\$20.

Matosinhos, é o primeiro centro exportador com 1.031.792 quilos, (31,6 %); Olhão, o segundo, com 586.218 quilos, (17,9 %) e Portimão, o terceiro, com 559.331 quilos, (17,1 %).

Matosinhos is the first exporting center with 1.031.792 kilos, or 31,6 %; Olhão comes next with 586.218 kilos, or 17,9 % followed by Portimão with 559.331 kilos, or 17,1 %.

Salmoura

Brine

A exportação de conservas em salmoura foi de 201.368 quilos, no valor de 1.452.379\$25, dos quais: 120.141 quilos de sardinha, 29.117 quilos de cavala, 31.237 quilos de atum, 12.948 quilos de biqueirão e 7.925 quilos de outras espécies.

The export of preserves in brine was of 201.368 kilos, amounting to 1.452.379\$25 of which 120.141 kilos of Sardines, 29.117 kilos of Mackerel, 31,237 kilos of Tunny, 12.948 kilos of Biqueirão and 7.925 kilos of other kinds.

Congelados

Frozen

A exportação de congelados foi de 68.166 quilos, no valor de 946.892\$92, sendo: sardinha, 17.254 quilos; onguia, 420 quilos; cavala, 315 quilos; carapau, 4.469 quilos; robalo, 200 quilos; salmonete, 3.198 quilos; linguado, 455 quilos; pescada, 585 quilos; pescadinha, 1.340 quilos; polvo, 14.841 quilos; lula, 24.528 quilos; camarão, 270 quilos; diversos, 291 quilos.

The export of Frozen was of 68.166 kilos amounting to 946.892\$92 of which: Sardines, 17.254 kilos; Eels, 420 kilos; Mackerel, 315 kilos; Chinchard, 4.469 kilos; bass, 200 kilos; Salmonet, 3.198 kilos; Sole, 455 kilos; White, 585 kilos; Little White, 1.340 kilos; Pulp, 14.841 kilos; Cuttlefish, 24.582 kilos; Shrimp, 270 kilos; other kinds, 291 kilos.

Por Países

By Countries

Azeites ou molhos

Oil or sauce

Os três principais países importadores, foram: Alemanha, 809.259 quilos (24,7 %); Bélgica, 485.616 quilos (14,8 %) e E. U. A., 443.588 quilos (13,5 %). Em relação às espécies, a Alemanha foi o maior comprador de sardinha (807.169 quilos); o Congo Belga, de carapau (33.806 quilos); a Bélgica, de cavala (143.061 quilos); a Itália, de atum e similares (22.233 quilos); os E. U. A., de filetes de anchova, 105.671; Cuba, de lulas e chocos (11.167 quilos); e Nova Zelândia, de outras espécies (15.162 quilos).

The three main importing countries were: Germany, 809.259 kilos (24,7 %); Belgium, 485.616 kilos (14,8%) and U. S. A., 443.588 kilos (13,5 %).

As regards kinds, Germany was the largest buyer of Sardines (807.169 kilos); Belgian Congo, of Chinchards (33.806 kilos); Belgium, of Mackerel (143.061 kilos); Italy, of Tunny and the like (22.233 kilos); U. S. A., of Anchovies (105.671 kilos); Cuba, of Cuttlefish (11.167 kilos) and New Zeland, of other kinds (15.162 kilos).

Salmoura

Brine

O principal país importador foi a Itália, com 112.985 quilos.

Italy was the leading buyer with 112.985 kilos.

N. R. Por não terem chegado a tempo as estatísticas da Produção, publicá-las-emos no próximo número.

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

September Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chincharid</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totais <i>Total</i>
África Equat. Fr.	247	9.595	-	-	-	-	-	9.842
África Ocíd. Brit. ...	82.642	5.719	-	463	229	-	-	89.053
África Orient. Brit. ...	35.663	-	-	285	253	-	-	36.201
Alemanha	807.169	-	-	2.090	-	-	-	809.259
Angola	35.125	5.225	646	4.560	614	1.577	2.463	50.210
Austrália	2.850	-	-	185	5.603	-	-	8.638
Áustria	34.977	-	-	-	-	-	-	34.977
Bélgica	320.248	8.968	143.061	11.105	2.234	-	-	485.616
Canadá	5.370	-	-	-	2.338	-	-	7.708
Chipre	14.387	10.036	-	76	1.026	-	-	25.525
Col. Brit. A. C. e Sul	2.700	-	-	-	418	-	-	3.118
Colômbia	6.414	-	38	63	190	-	114	6.819
Congo Belga	26.733	33.806	1.934	2.383	1.047	-	-	65.903
Costa Rica	2.862	-	-	-	334	9	45	3.250
Cuba	22.231	-	-	5.782	143	11.167	-	39.323
Curaçau	960	-	-	190	256	-	111	1.517
Dinamarca	43.204	-	-	278	143	-	-	43.625
Egipto	31.532	1.615	1.254	666	1.664	-	-	36.731
Equador	5.220	-	-	665	-	92	-	5.977
E. U. da América .	(a) 330.872	-	-	573	105.671	4.372	2.100	443.588
França	49.955	-	19	19	270	19	-	50.282
Filipinas	2.850	-	-	-	-	-	-	2.850
Grécia	22.447	-	-	648	161	-	-	23.256
Guiana Holandesa ...	4.627	-	-	-	-	-	29	4.656
Guiné	3.548	285	76	472	10	-	-	4.391
Holanda	57.063	-	-	-	475	-	347	57.885
Honduras	226	-	-	38	-	38	-	302
Hong Kong	570	-	-	-	-	-	-	570
Índia Portuguesa ...	589	-	-	19	-	-	-	608
Índia Holandesa ...	2.763	-	-	-	-	-	-	2.763
Índo-China	209	-	-	-	10	-	-	219
Inglaterra	-	-	-	1.425	1.691	-	-	3.116
Irlanda	6.650	-	-	-	-	-	-	6.650
Itália	292.070	-	-	22.233	2.000	-	-	316.303
Libano	23.788	-	-	828	950	-	-	25.566
Líbia	4.845	-	-	-	-	-	-	4.845
Macau	969	-	-	1.115	-	-	-	2.084
México	13.510	-	-	1.916	-	3.937	-	10.363
Moçambique	7.681	-	38	866	644	186	879	10.294
Nova Zelândia	-	-	133	95	-	-	15.162 (b)	15.390
Palestina	105.260	-	-	-	1.330	-	-	106.590
Perú	-	-	-	-	949	-	-	949
Síria	1.900	-	-	-	-	-	-	1.900
S. Tomé e Príncipe	1.903	-	-	313	9	-	168	2.393
Sudão Ang. Egipto...	445	-	-	-	-	-	-	445
Suécia	68.181	-	-	-	48	-	-	68.229
Suiça	235.680	-	35.435	18.883	8.195	-	-	298.193
Territ. E. U. A. Cent.	2.150	-	-	-	617	1.110	-	3.877
Togo Camarão Brit.	700	-	-	-	10	-	-	710
União Sul Africana...	1.700	-	-	95	418	-	-	2.213
Venezuela	5.965	-	-	7.666	3.755	318	950	18.654
Forn. à Navegação ...	1.551	-	-	379	-	-	-	1.930
Quilos <i>Kilos</i>	2.731.202	75.249	182.634	86.374	143.705	22.825	22.368	3.264.356
Caixas <i>Cases</i>	153.143	4.103	10.618	3.950	20.531	1.433	2.313	196.091
Valores <i>Values</i>	38.922.443\$08	875.070\$62	3.447.216\$75	2.189.235\$40	3.588.601\$20	582.037\$50	719.131\$20	50.323.736\$65

(a) - Sardinha c/espinha (fancy) 41.001 quilos -- s/espinha (boneless) 14.511 quilos - s/pele e s/espinha (skinless and boneless) 272.357 quilos
(b) - Lagosta.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM SETEMBRO [AVERAGE FOB PRICE IN SEPTEMBER]: Conservas em mólhos: (base 1/4 clube, 30^{mm}); sardinha em azeite, 200\$00; sardinha em óleo, 250\$00; cavala em azeite, 348\$60; (base 1/10) filetes de anchovas 237\$00; (base quilo); atum em azeite, 25\$35; *Salmouras*: (base quilo); sardinha, 5\$00; cavala, 7\$70; Congelados: (base quilo); sardinha, 12\$42; polvo, 13\$30; lulas e chocos, 12\$50.

Alguns produtos químicos nos sistemas de conservação das espécies do mar

Entre os países que os usam, Portugal tende a revalorizar com eles a produção das suas tradicionais pescarias

por LUÍS MUÑIZ ANGÜEZ

Alguns produtos químicos de que até há pouco se não previam os seus grandes efeitos na conservação das espécies do mar, são usados hoje com pleno êxito em muitos países do continente europeu e americano.

Entre estes produtos, o ácido ascórbico, elemento de transcendente combatividade, é usado contra o óxido que adquirem as espécies armazenadas durante mais de quarenta e oito horas.

A eficácia anti-oxidante que o caracteriza é o que neste caso se chamaria parte vital, por destruir primeiro a formação do óxido, manter pura a espécie e imprimir-lhe, depois, ao seu aspecto uma apresentação sã e uma cor viva.

A utilização dum produto tão eficaz, foi possível depois de diversas experiências realizadas com exemplares de espécies de várias famílias. Estas foram evisceradas e colocadas em gelo, no momento de serem capturadas, e depois lavadas meticulosamente, ao cabo de doze horas. Da parte superior do tronco cortam-se seis unidades que se tornam a cortar em forma longitudinal, para obter doze unidades. Quatro, conservam-se em lugar adequado, como amostras de referência. As outras quatro, mergulham-se durante um minuto em água a 57° F. (13.7°) com 1 % de ácido ascórbico. E as quatro últimas, tratam-se com uma solução de 0.3 % do mesmo ácido e de 0.5 % de cartagina em extremo viscosa.

Em seguida, cada uma das doze unidades é envolvida separadamente em papel de alumínio e congelada a 14° F. (-10° C.) durante 18 horas. É justo que em presença de tais

medidas se faça menção do aspecto deplorável que apresenta o peixe armazenado durante um largo tempo, sem a aplicação destes e outros processos.

Nalguns casos, o aspecto flácido da espécie dá a impressão de moído, inconsistente e deteriorado. Noutros, a elevada oxidação demonstra que a espécie, contaminada pelos efeitos bacteriológicos, se acha num estado próximo da putrefacção.

Isto é costume observar-se nos litorais em que o homem só pensa em aumentar a capacidade do meio de extracção do peixe, levado somente pela obcecção do lucro, sem se importar com os processos irregulares usados e, desta forma, excedendo as possibilidades dos meios de o conservar.

As consequências estão à vista bem claras e insofismáveis.

Quer dizer, nalguns destes litorais, famosos em proliferação e qualidade ictica, o meio de extracção, excessivo, sem variar de zona, em parte ilícito e quase desligado do meio de conservação, produz, num período efémero, extracções enormes que incluem imaturos e embriões chegando-se, muitas vezes, a manter, com graves prejuízos económicos, uma luta angustiante, provocada pelos elementos deficientes de conservação e pelas desvalorização de ordem comercial.

O esgotamento, a pobreza e a péssima qualidade que, presentemente, evidenciam os fundos nestes litorais, provam que a acção do meio extractivo se tornou em arma destrutiva, à margem de disposições inexoráveis em teoria, mas, na prática, falhas de

energia e com uma fiscalização insuficiente e inconstante.

Noutros litorais, o homem procura o cultivo da fauna, a sua exploração racional, a manutenção da indústria e o seu progresso.

Se, por curiosidade, observarmos a actividade no litoral português, nenhum problema, por mais grave que fosse, nos faria ver qualquer sintoma de angustia ou de desespero, mostrando-nos, pelo contrário, uma fauna robusta e abundante e um processo de extracção e conservação que compreende, nas suas fases principais, a exploração pesqueira, a regulamentação das capturas, a procreação das espécies, o seu tratamento, conciso e metódico, tanto depois da extracção como no momento da industrialização.

Assim, entre os processos que os portugueses utilizam para a conservação, o antióxiado aparece como um princípio superior ao da gradação das temperaturas, usado noutros sistemas, aplicando-se tanto no tratamento das espécies do mar como em qualquer produto do campo, quer seja sólido ou líquido, viscoso ou semi-sólido.

A aplicação antióxiada neste caso é feita por um aparelho consistente, com um queimador de gás natural ou comprimido, mediante um sistema de combustão regulado que permite a produção duma mistura gasosa de efeitos antióxiados. Esta compõe-se de nitrogénio, anidrido carbónico, quantidades pequenas de monóxido de carbono, metano, seus homólogos, hidriogénio, acetilene, gás sem saturar e indícios de oxigénio. Uma vez dispostas estas matérias no interior do aparelho, a aplicação realiza-se a uma pressão que varia entre 15 e 160 lbs por uma polegada (1,05 e 11,25 kg. por cm²).

No caso de produtos sólidos ou semi-sólidos, a aplicação faz-se num lugar espaçoso e fechado, para que sem a interrupção de outros efeitos, o antióxiado possa dar o resultado desejado. Se, pelo contrário, os produtos são viscosos ou líquidos, o antióxiado accionado especificamente atra-

(Continua na pág. 22)

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

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other spe- cies</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	-	-	-	18.135	-	-	-	681	18.135
Matosinhos	937.385	32.729	28.612	1.231	19.671	9.817	2.347	58.937	1.031.792
Lisboa	168.339	475	32.702	21.991	17.274	2.387	4.671	14.860	247.839
Setúbal	447.468	5.054	12.219	17.454	20.783	10.564	-	29.658	513.542
Lagos	143.007	7.608	22.210	-	2.850	-	-	10.822	175.135
Portimão	511.718	-	45.891	-	1.722	-	-	31.604	559.531
Olhão	476.945	29.923	33.899	2.451	27.593	57	(a)15.550	36.982	586.218
V. R. de St.º António	46.339	-	7.101	25.112	53.812	-	-	12.547	132.364
Quilos.....	2.731.201	75.249	182.634	80.374	143.705	22.825	22.368	196.091	3.264.356

(a) Lagosta.



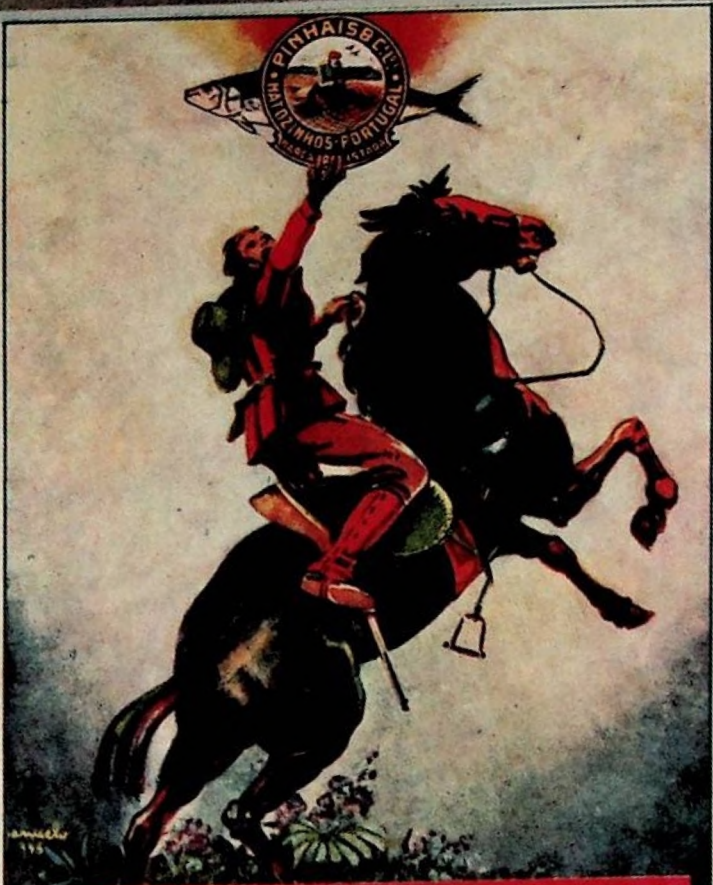
FABRICA DE CONSERVAS E SALAZON

Pinhais e Cia. Limitada

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

CONSERVAS DE:

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



"Pinhais,"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHUIS • MASCATO
RIOS • SAILOR
SEMPER • IDEM
EDUSA • YO
CIBELES • MORIANEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA

AS PESCARIAS NO ALGARVE

(SUBSÍDIOS PARA A SUA HISTÓRIA)

pelo Dr. Alberto Iria

II

«Si son así las tierras del interior de la Turdetania, podría decirse que sus costas son comparables a las riquezas del mar; en general todas las ostras y las conchas exceden en cantidad y dimensión a las del Mar Exterior. Aquí, sobre todo, pues siendo también mayores las pleamares y las bajamares, estos movimientos de la mar las hace aumentar en número y tamaño. Lo mismo pasa también con todas las especies de celáceos, orcas, ballenas y marsopas, que cuando respiran parece de lejos que lanzan al aire una columna de vapor. Los congrios se desarrollan allí enormemente y sobrepasan por su tamaño en mucho a los nuestros; también hay murenas y otros peces de la misma especie. Dícese que en Karteia se han hallado buccinas y múrices que pueden contener hasta diez «Kotylai»; y en la costa de afuera se pescan murenas y congrios de más de ochenta «mnai», pulpos de un «tálan-ton» de peso, calamares de dos codos de longitud, y así por el estilo. Muchos atunes que del Mar Exterior llegan a estas costas son gordos y grasosos. Nútrense de las bellotas de cierta encina que crece en el mar muy rastrera, y que produce frutos en verdade abundantes. Esta encina se da también profusamente en el interior de Iberia, y, aunque tiene raíces muy grandes, como las de una encina completamente desarrollada, su tronco es menor que el de una pequeña; produce, sin embargo, tanto fruto, que después de la marea alta, así la costa de la parte interior como de la exterior de las Columnas, queda cubierta de las que arroja la pleamar. No obstante las bellotas de la parte de dentro de las Columnas son siempre más pequeñas y se encuentran en mayor cantidad.»

E mais adiante:

«Y cuanto más se acercan los atunes viniendo desde el Mar Exterior a las Columnas, tanto más adelgazan, por falta de alimento. Son estos peces una especie de cerdos de mar, porque apececen las bellotas y engordan extraordinaria-

mente con ellas, hasta el punto que nacen tanto más atunes cuanto más bellotas produce el mar» (17).

Vê-se, portanto, que também nos mares do Algarve actual era, então, grande a riqueza piscatória: ostras, múrices e outros moluscos; orcas, baleias, marsopas e outros cetáceos; congros, moreias, atuns e outros peixes.

«As famosas pescarias e salgações dos atuns e das sardinhas — diz Manuel João Paulo Rocha — tinham nome e crédito entre os antigos, e entretinham o comércio das terras da Turdetania com a fronteira costa africana, contribuindo não pouco para a sua celebridade e aumento de riqueza» (18).

Reportando-se à época dos Cartagineses, informa Damião António de Lemos Faria e Castro «que então se encontrarão os Lusitanos em hum pégo com huma mancha de atuns em grande quantidade: que cercado-a com redes, e com instrumentos de ferro, que serião como agora os Bicheiros com que os prendem; elles os pescarão; os salgãrão, os conduzirão a Carthago, aonde forão tão estimados, que dahi em diante fizerão os Lusitanos com este genero de peixe hum commercio effectivo... conduzindo as suas pescarias a Africa, aos portos do Mediterrâneo, aos de Galiza, talvez ás Ilhas Britannicas...» (19).

E, mais adiante, diz ainda este autor: «Do tempo dos nossos Turdetanos, e Celtas este peixe era conduzido à Grécia ainda na vida de Hipócrates. Nós não sabemos quem faria este transporte do atum à Grécia, se serião os mesmos Gregos estabelecidos em Hespanha, e Itália, ou qual das Nações, que então teria Commercio conosco» (20).

Depois de se referir ao facto de a Grécia receber também, na Antiguidade, atuns procedentes do Ponto Euxínio, e ao sacrificio de um atum em honra do Neptuno, o Deus do Mar, feito pelos marítimos desta época, quando era grande a pescaria, dá-nos esta curiosa notícia: a mais antiga receita, conhecida, sobre a conserva do atum. Ei-la: «Bizancio he a metropoli da pescaria do atum, diz o Poeta: (o autor alude ao poeta Archestrato) Para o guardar bem, se ha de dividir (o atum) em troços, assar em brazas, untallo com azeite, e ao

mesmo tempo pulverisallo com sal moido: Ainda quentes os troços, devem metter-se em salmoura, e extrahidos depois della, pollos a secar. Deste modo he o atum alimento generoso, semelhante aos Deoses immortaes na belleza, e incorrupção: Se algum ignorante lhe deita vinagre, corrompe-o em vez de o conservar» (21).

O Algarve desta época possuía já, como ainda hoje, os «portos mais excellentes» da costa meridional da Lusitânia, entre os quais *Lacobriga* (Lagos), *Ossónoba* (perto de Faro ou a remota Faro?), *Balsa* (perto de Tavira) e *Baesuris* (Castro Marim), além de outros, cujos nomes não chegaram até nós.

«Sendo tão conhecida a pesca do atum na Lusitânia — diz Manuel João Paulo Rocha — desde os tempos mais remotos, e havendo exportação do dito peixe, como fica exposto, não é crível que Lagos, terra que, segundo Castro, explorava a exportação dos seus géneros e a dos que lhe vinham do interior, deixasse de dar-se à indústria da pesca do dito atum, que devia ser muito lucrativa, visto o apreço em que era tido lá fora» (22).

A pescaria do atum era, efectivamente, a mais importante.

A este respeito informam-nos ainda o Prof. António Garcia y Bellido: «En efecto, uno de los negocios más pingües de los púnicos en España fueron en todo tiempo las pesquerías, principalmente del atún y especies afines y del esturión, la murena y el escombro. Esto, unido a las salinas que nunca faltaban en las cercanías de sus establecimientos (asi en Cádiz, Cartagena, Ybiza, etc.), dió origen al desarrollo de una importante industria de salazón de pescado...» (23).

A indústria da conserva do peixe em salmoura far-se-ia, portanto, nos antigos portos do Algarve, acima referidos, onde também se fabricaria o *gárum* ou *liquamen* dos romanos, espécie de molho que acompanhava, nas comidas, os legumes, as carnes, os frutos, e se misturava, como faziam os gregos e os romanos, com o vinho, vinagre, azeite e água.

«Tenia el gáron — informa ainda Garcia y Bellido — propiedades estimulantes del apetite, semejándose en ello a nuestros aperitivos e entremeses de mariscos. En la época helenística y romana los médicos solian recomendarlos por sus facultades alimenticias y curati-

vas. Sabido es, en efecto, la riqueza en vitaminas anti raquiticas de las vísceras de los peces» (24).

Mas, como terão nascido, também no Algarve desta época, algumas das mais antigas salinas desta região, vulgarmente conhecidas por marinhas de sal?

«La sal — informa Adolfo Schultem — para la preparación de las conservas y salsas se recogía estableciendo en las costas grandes estanques, en los cuales se evaporava el agua del mar bajo la accion de los rayos solares, quedándose la sal, como puede verse aún hoy en la comarca de Cádiz» (25).

Os pescadores da Ibéria, que, em épocas distantes da nossa Era, se entregavam também à pesca da baleia e de outras espécies afins, praticavam, portanto, a navegação de altura e não desconheciam, assim, inteiramente o Oceano. Mas até que ponto teriam os antigos pescadores de Tartesios, sobretudo os da região do Algarve actual, já então levado a sua natural e compreensiva exploração do mar? Qual a zona extrema da actividade dos pescadores do Algarve na época púnica?

Não será fácil, segundo me parece, determinar exactamente o limite dessa navegação pesqueira, que, tanto no Algarve como na Andaluzia, tradicionalmente se manteve. Mas essa tradição habilita-nos, de certo modo, a poder avaliar da primitiva extensão dessas viagens, entre as quais se contariam, em relação ao Algarve, pelo menos, as dos pescadores de *Lacóbriga*, *Ossónoba*, *Balsa* e *Baesuris*, já por estes praticadas anteriormente à dominação romana na Península.

(Continua)

(21) GARCIA Y BELLIDO (António), *España y los españoles hace dos mil años según la Geografía de Strábon*, Madrid, 1945, p. 92-93, N.º 515 da *Coleccion Austral*, Espasa-Calpe.

(22) *As forças militares de Lagos nas Guerras da Restauração e Peninsular (...)*, Porto, 1909, p. 42.

(23) *História Geral de Portugal e suas Conquistas (...)*, Nova Edição, Tomo I (Lisboa, 1830), p. 320.

(24) *Idem*, *ibidem*, p. 334.

(25) *Idem*, *ibidem*, p. 335.

(26) *Ob. e p. cit.*

(27) *Fenicios e Carthagineses en Occidente*, Madrid, 1942, p. 82.

(28) *Idem*, p. 84.


(29) *Tartessos. Segunda edición (...)*, Madrid, 1945, p. 68.

Produtora Nacional de Conservas, L.^{da}


Packers and Exporters of Preserved Fish

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

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



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



Novos métodos de esterilização das conservas alimentares — The Canning Trade (20 South Gay Street, Baltimore, E. U. Vol. 74, N.º 18, Nov. 1951).

É um artigo apresentado à reunião anual de Illinois Canners Association, em Chicago, E. U. em Nov. 1951, dando uma vista de conjunto dos princípios gerais e das possibilidades de utilização industrial dos diferentes métodos.

A esterilização pelo calor é a mais correntemente utilizada. Fizeram-se muitas experiências para melhorar o método com o fim de obter a melhor esterilização possível conservando todas as qualidades organoléticas dos alimentos. Foram criados alguns novos métodos.

A esterilização ultra-rápida. — Este método é previsto para os líquidos que têm uma fraca acidez e exige um transformador de calor especial capaz de aquecer a 143-144° C. nalguns segundos e de arrefecer muito rapidamente. O método pode ser utilizado para os alimentos muito ácidos, tais como os sumos de frutos. Este aparelho encontra-se à venda, mas a capacidade para tornar a conserva asséptica não excede 60 latas por minuto. Os produtos assim tratados são duma qualidade superior.

Os cozedores a baixa pressão. — Este tipo de cozedor é utilizado há alguns anos sobretudo para as conservas de salmoura em lata, mas o método é de emprego difícil com os produtos de alta viscosidade.

Os cozedores de pressão atmosférica. — O emprego de líquidos orgânicos com um ponto de ebulição elevado, em cozedores contínuos, é um novo progresso substituindo uma parte do equipamento complicado e dispendioso dos cozedores de baixa pressão. Apresentam porém uma dificuldade: as latas têm que suportar tensões elevadas que não são contrabalançadas como no autoclave. Para assegurar um melhor aquecimento, estabeleceu-se um sistema de agitação.

A esterilização por eléctrodos. — Existem algumas

possibilidades de aquecimento rápido de conteúdo das latas por meio de eléctrodos aplicados directamente sobre a lata. Foram concedidas várias patentes mas nenhuma teve aplicação industrial.

As ondas ultra-curtas. — O princípio parece não convir muito bem à conserva porque a maior parte dos produtos não é homogénea e o aquecimento não seria uniforme. Um outro inconveniente é que não podem ser utilizadas as latas metálicas. Por esta razão, o método deve ser usado somente para a esterilização antes da preparação da conserva asséptica.

Durante as experiências, as frequências utilizadas para obter bons resultados eram vizinhas de 10 milhões de períodos. Este método é muito dispendioso.

A esterilização sem aquecimento foi o objecto de ensaios para evitar as modificações produzidas pela esterilização pelo calor.

Antibióticos. — Este método está sendo actualmente submetido a experiências. Se bem que se tenham obtido alguns bons resultados, é ainda necessário ter mais provas da esterilização real antes de o utilizar industrialmente com os alimentos.

Raios catódicos. — Os raios catódicos têm um efeito bactericida mas produzem alterações organoléticas no produto. Quando os produtos tratados são previamente congelados, estas alterações são menos importantes. Este método está ainda no domínio do laboratório.

Raios Gama — Estas radiações têm uma melhor penetração do que os raios catódicos e o seu efeito letal é o mesmo. Produzem as mesmas alterações organoléticas que os raios catódicos. Fallam ainda resolver muitos problemas técnicos antes de se utilizar este método.

Energia atómica. — Quando um neutrão é absorvido por um átomo, há uma emissão de raios alfa, beta e gama; os dois últimos têm efeitos bactericidas. Pode-se prever a possibilidade do emprego destas propriedades para a preservação dos alimentos.



A putrefacção ou fermentação pútrida é o processo da degradação da matéria proteica.

O fenómeno é correlativo da actividade microbiana e principalmente dos micróbios que podem viver sem o oxigénio do ar, isto é, os anaeróbios consideram-se como espécies necessárias e os aeróbios como acessórios.

Como efeito, são os micróbios resistentemente anaeróbios que desempenham um papel preponderante na putrefacção das substâncias em conservação, encontrando-se sempre nas latas de conservas fortemente abauladas e que apresentam um cheiro nauseabundo, fecalóide.

Há micróbios que segregam diástases (fermentos mixtos) capazes de atacarem em meio ligeiramente ácido os hidratos de carbono e os albuminóides.

Outros, porém (os fermentos simples), trabalham apenas em meios alcalinos.

Entre as bactérias aeróbias, encontram-se principalmente bactérias fluorescentes, o grupo do *Bacillus proteus* e o do *Bacillus subtilis*.

As bactérias fluorescentes são móveis, não esporoladas, geralmente gram negativas e produtoras de indol.

O *Bacillus proteus* apresenta-se sob formas muito variadas. É móvel e não dá esporos. Fermenta os açúcares com a produção de anidrido carbónico e de hidrogénio, produzindo também ácido acético e ácido succínico.

O *Bacillus subtilis* é móvel e gram positivo. Dá esporos, alguns dos quais resistentes, podendo suportar até 20 horas em ebulição.

Várias espécies que intervêm na putrefacção são cromogénios, produtores de matérias corantes, tais como: o *Micrococcus prodigiosus*, o *Bacillus violaceus*, etc.

As bactérias putrificantes anaeróbias assemelham-se aos fermentos butíricos; são esporolados como estes últimos e distinguem-se pela sua acção sobre as substâncias albuminóides.

Sabe-se também que a flora mi-

FENÓMENO DA PUTRE

Pelo DR. J

crobiana se modifica constantemente durante os fenómenos da putrefacção, sendo curioso notar que, no final, o produto é menos tóxico que no estado inicial da putrefacção.

A putrefacção marca o termo final da evolução de toda a matéria orgânica, traduzindo-se por um conjunto de reacções que levam as substâncias complexas à formação de outras mais simples, caracterizadas por determinados cheiros e gostos desagradáveis, algumas das quais possuidoras de propriedades tóxicas.

Dada a complexidade das moléculas albuminóides, o fenómeno da putrefacção é igualmente muito complexo.

Assim, apesar dos progressos da ciência é ainda hoje muito difícil traçar um quadro exacto das inúmeras reacções químicas que se passam num produto em vias de putrefacção.

Entre os corpos produzidos, podem assinalar-se os seguintes: ácidos gordos; ácido oxálico e láctico e succínico; ácidos aromáticos; ácidos sulfúrico, sulfuroso e de metil-mercaptopan; ácido fosfórico; anidrido carbónico, azoto, hidrogénio e metano; amoníaco e água.

A molécula proteica é hidrolisada primeiramente em amino-ácidos e depois em compostos amoniacais, a seguir em água, anidrido carbónico e amoníaco.

No entanto, produz-se hidrogénio que se combina com o enxofre e o fósforo e dá hidrogénio sulfurado e hidrogénio fosforado.

Os produtos odorantes que caracterizam a putrefacção são ácidos gordos voláteis, compostos amoniacais, mercaptans e especialmente o indol e o scatol.

Há certas bactérias que libertam poliaminas tóxicas (ptomainas) que não são destruídas pela cozedura e por isso os produtos que as encerram conservam a sua toxidade, mesmo que as bactérias tenham sofrido a sua destruição pelo aquecimento.

As ptomainas, no dizer de Huguonnet, nada mais são do que os «últimos restos procedentes da desagregação gradual e por via da hidratação das matérias albuminóides atacadas pelos micróbios da putrefacção».

Deve no entanto dizer-se que, modernamente, está até certo ponto posta de parte a ideia da importância que outrora se ligava ao poder tóxico das ptomainas, pelo menos para o homem e na quantidade em que vulgarmente se encontram nos produtos alterados.

Com efeito, pelos estudos mais modernos nota-se que as perturbações verificadas nos alimentos putrefactos são, na maior parte, devidas à presença de bactérias do grupo *Salmonella*, *Shigella*, etc., e que a intoxicação é provocada não pelos agentes mas pelas suas toxinas. Entre os produtores de toxinas venenosas citam-se o *Clostridium botulinum*, produtor do botulismo (perturbação predominantemente neuromuscular) e o *Estafilococo*, capaz de produzir perturbações gastro-intestinais de ordem mais ou menos elevada.

Uma das características fundamentais das bactérias putrificantes é a sua sensibilidade à acidez.

Com efeito, é raro ver-se germes putrificantes resistirem a PH inferiores a 4.

Tal propriedade das bactérias azotadas tem consequências práticas muito importantes, visto que, a acidificação é um meio de conservação usado em várias conservas alimentares.

A putrefacção caracteriza-se sobretudo pela produção de gases malcheirosos.

Produz-se a destruição de corpos orgânicos por uma série de fermentações, simultâneas ou sucessivas, mercê da acção de microorganismos aeróbios ou anaeróbios.

ACÇÃO DOS ALIMENTOS

S E F R E I X O

Independentemente dos germens microbianos, a putrefacção exige, para se desenvolver, a presença duma quantidade de água importante e uma temperatura favorável.

Dai o uso da dessecação e a aplicação do frio na conservação dos alimentos.

Com efeito, baixando a humidade para menos de 15 %, paralisam praticamente os fenómenos da putrefacção nos alimentos usuais.

É porém sabido que a dessecação, além de certos limites, diminue o valor comercial do produto e até as suas qualidades sápidas.

O produto dessecado deve manter os tecidos de forma a receber no molho uma quantidade de água que os aproxime do peixe fresco.

Ora, quanto maior for a dessecação, tanto menos água adquirirá o peixe no resultado final de uma imersão.

Tivemos já ensejo de realizar no Laboratório da Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau umas experiências comprovativas das afirmações anteriores.

Com efeito, partindo de um exemplar bastante dessecado (apenas com 21,5 % de água), obtivemos no final de 30 horas de imersão em água doce, a percentagem de 63 % de humidade, ao passo que, partindo de um exemplar verde com 52,1 %, obtivemos 78,5 % de água no mesmo tempo e condições de imersão.

Curioso é também notar que nas experiências efectuadas notámos que a absorção de água é rápida, a princípio, mas cessa praticamente passadas 30 horas de imersão.

Por outro lado, a putrefacção não se opera abaixo de 0 graus, visto que, a mesma começa somente a manifestar-se a partir de + 6 ou + 7° C.

Apresenta o seu máximo de actividade entre 20 e 35°, diminuindo depois de intensidade para terminar entre 60 a 70° C.

A putrefacção atinge todos os princípios orgânicos.

Assim, os hidratos de carbono são solubilizados, transformados em produtos ácidos e finalmente em anidrido carbónico e água.

As gorduras são primeiramente saponificadas, servindo a glicerina de alimento aos micróbios.

As matérias albuminóides dão por transformações produtos muito mal cheirosos.

A putrefacção começa por uma hidrólise. Em seguida, as diástases microbianas atacam os ácidos aminados os quais se decompõem por dois processos: a desaminação e a descarboxilação.

A desaminação separa o agrupamento NH^2 e transforma o ácido aminado em ácido gordo, podendo esta reacção fazer-se por redução,

por hidratação ou por oxidação. Assim se formam, respectivamente, os sais amoniacais, o ácido succínico (este ácido foi encontrado por Gautier e Etard nos produtos da putrefacção das proteínas) e o anidrido carbónico.

A descarboxilação ou separação duma molécula de anidrido carbónico faz-se por combustão interna ou externa e assim se originam por exemplo a putrescina e a cadaverina. Durante a putrefacção as hidratações verificadas não originam um desenvolvimento importante de calor, mas o mesmo não sucede com as oxidações.

Com efeito, a elevação de temperatura produzida por estas reacções é tal que é difícil ter na mão muito tempo um pedaço de carne em putrefacção.

Em certos produtos, dá-se, por vezes, naquele estado um tal desprendimento de calor que pode ocasionar até a sua inflamação.

SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS DE CONFIANÇA
FABRICADAS POR *Manuel Pereira Junior*
Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — 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 SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 20150

PORTO

Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 24842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91

A ESTERILIZAÇÃO A FRIO

Pelo ENGENHEIRO HENRIQUE PARREIRA

A esterilização das conservas tem por fim destruir os microorganismos (bactérias ou micróbios) que contêm, de modo a assegurar a conservação do produto. O processo usado hoje na indústria para obter esse fim consiste no emprego do calor, efectuando-se a operação em autoclaves.

Há já alguns anos que surgiu a possibilidade científica de um novo processo de esterilização, no qual se não verifica elevação sensível de temperatura, pelo que é conhecido por «esterilização a frio».

Embora não tendo atingido ainda o grau de aplicação prática na indústria é interessante indicar o fundamento da nova técnica que, provavelmente, não tardará a ser usada, pelas vantagens que apresenta. Uma delas, que julgamos importante, consiste em que pela esterilização a frio se poderão empregar embalagens para conservas de matérias plásticas, substituindo a folha de flandres.

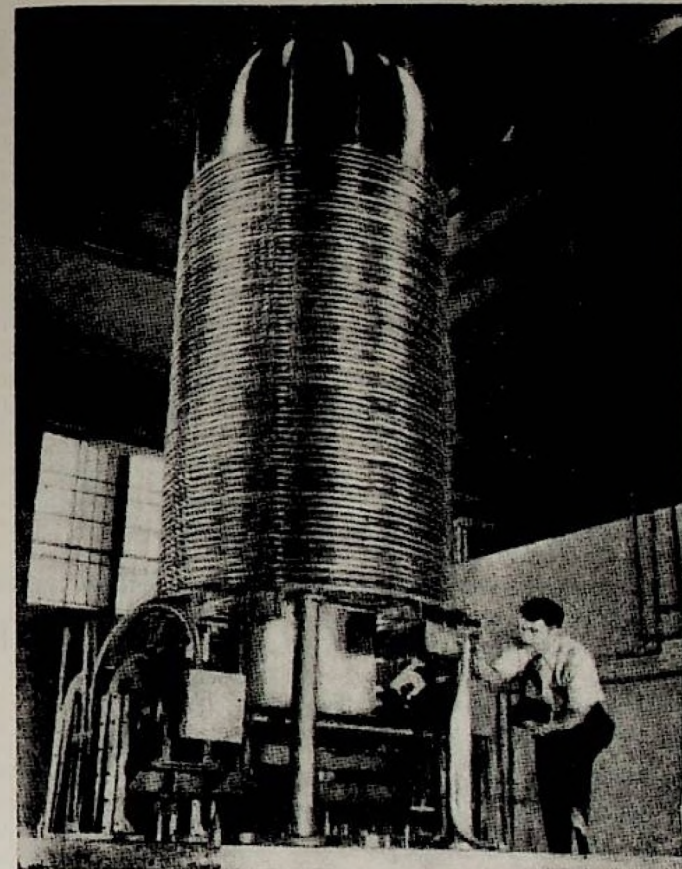
Não é fácil expor com clareza os princípios do método, sem cair no emprego duma terminologia científica pouco corrente e sem nos basearmos num conhecimento, pelo menos geral, da física-química moderna. Tentaremos, porém, o objectivo, para tornar o mais claro possível a compreensão do assunto.

Define-se «radiação» como uma forma de transmissão de energia dum ponto para outro, sem que intervenha um agente de transporte: esta energia desloca-se por si própria, isto é, irradia. Como exemplo, citam-se as radiações luminosas, que podem ser visíveis ou não: estas últimas são as ondas hertzianas, radiações infra-vermelhas, ultra-violetas, raios X, raios gama. Outras radiações constituem projecções de partículas materiais, são as radiações corpusculares: as mais importantes são feixes das partículas alfa (núcleos de átomos de hélio) e de partículas beta (electrões).

Ora algumas radiações têm a propriedade de destruir as bactérias, ou, pelo menos, de diminuir a sua vitalidade.

Quando um electrão penetra num organismo vivo unicelular, com uma velocidade que é quase igual à da luz (300.000 quilómetros por segundo), é possível que choque numa parte vital desse organismo, provocando a sua morte. Se o choque se dá numa região menos vital, provocará uma afecção intervindo nas funções normais da célula; pode, por exemplo, destruir a capacidade de reprodução.

Existe ainda a possibilidade de que o electrão, em vez de chocar com a bactéria, passe apenas próximo dela.



Aparelho de Van de Graaf

Contudo a sua passagem próxima provocará uma perturbação na vida da célula, libertando fragmentos desta, e produzindo, em última análise, o mesmo efeito.

Em resumo, os microorganismos contêm uma ou mais moléculas indispensáveis para a sua existência, as quais se sofrem modificações químicas, por efeito de radiações, matam ou fazem parar o desenvolvimento do organismo.

O mecanismo segundo o qual as bactérias são destruídas, resulta da produção de iões; a elevação de temperatura é insignificante.

É este fenómeno de «bombardeamento» das bactérias por electrões que constitue a base da esterilização a frio.

Várias radiações podem produzir os resultados desejados, mas as que se empregam para esterilizar os alimentos são os feixes de electrões e os raios X.

Os raios X são mais penetrantes do que os electrões, mas os aparelhos actualmente existentes para a produção destes raios são muito caros, pelo seu fraco rendimento. Torna-se por isso mais interessante utilizar matérias radioactivas, cuja desintegração provoca a emissão de raios X.

Parece, porém, de emprego mais fácil utilizar os feixes de electrões. Existem três tipos de aparelhos, mais vulgares, para a produção de electrões.

Estes provêm de filamentos de tungsténio, aquecidos, no vácuo, a uma alta temperatura; os electrões assim emitidos são acelerados por um gerador electrostático (aparelho de Van de Graaff) e dirigidos para o produto a esterilizar. O princípio que se aplica é o de transporte de cargas eléctricas pelos electrões. Todos os geradores comportam uma fonte conveniente de electrões e a produção duma voltagem muito elevada. A principal diferença entre os aparelhos, que são além do de Van de Graaff, o capacitador e o transformador de ressonância, consiste na maneira como se obtém essa alta voltagem e como ela é utilizada. Fundamentalmente, a aceleração dos electrões, em todos os casos, é função da atracção electrostática entre os electrões e um elemento carregado do equipamento.

Sem nos alongarmos mais sobre a descrição da técnica, notaremos qual o estado actual do problema da esterilização de conservas por estes processos.

Em primeiro lugar, têm-se verificado certas alterações de sabor de alguns produtos submetidos ao tratamento. Mas este obstáculo parece susceptível de resolução, eliminando-se o mal verificado.

Quanto ao custo de instalação da aparelhagem necessária, embora relativamente elevado, também parece que poderá tornar-se viável pelo progresso da técnica, dentro de pouco tempo.

Assim, é de esperar que, num futuro mais ou menos próximo, o processo de esterilização das conservas por bombardeamento atómico possa entrar no campo das aplicações industriais.

BIBLIOGRAFIA

- 1 — *Tidsskrift for Kjami, Bergvesen og Metallurgi*, vol. 10, n.º 8, Out. 1950.
- 2 — *Die Fischwaren-nud Feikostindustrie*, vol. 22, n.º 6, Junho, 1950.
- 3 — *Konserves*, vol. 8, n.º 2, Fev. 1950.
- 4 — *Food Science Abstracts*, vol. 22, n.º 2, Março, 1950.
- 5 — *The Canner*, vol. III, n.º 11, Set., 1950.
- 6 — *L'Officiel de la conserve*, vol. 5, n.º 20, Abril, 1950.
- 7 — *Food Technology*, vol. 4, n.º 9, Set., 1950.
- 8 — *The Canner*, vol. 112, n.º 11, Março, 1951.
- 9 — *Modern Packaging*, vol. 24, n.º 11, Julho, 1951.
- 10 — *Food Technology*, vol. 5, n.º 9, Set., 1951.
- 11 — *The Canner*, vol. 115, n.º 18, Nov. 1952.
- 12 — *Refrigerating Engineering*, vol. 61, n.º 1, Jan. 1953.
- 13 — *Food Engineering*, vol. 25, n.º 2 e 3, Fev. e Março, 1953.

ALGUNS PRODUTOS QUÍMICOS

(Continuação da pág. 13)

vés dos órgãos de distribuição, consegue realizar o seu objectivo de uma maneira análoga à dos gases acumulados numa atmosfera desprovida de ar.

Estes processos, próprios daqueles países que têm uma produção que se destaca, demonstram que Portugal conseguiu, sem esforços exorbitantes e respeitando os privilégios da natureza, penetrar com clara visão de rumo nas entranhas fecundas do mar.

O seu expoente máximo da industrialização, na actividade da pesca e da conserva, está representado por uma frota desenvolvida, exemplo de arrojado e eficiência, e por uma rede de modernas fábricas que pela situação privilegiada da costa lusa, erguem as suas chaminés fumarentas num extremo do continente europeu, mesmo em frente dos providos pesqueiros nor-atlânticos.

O Portugal do século XVI, pletó-

rico de epopeias e de arreigado sentimento marítimo, viu os seus homens, num outro empreendimento náutico sem precedentes, serem os primeiros a chegar aos pesqueiros abundantes de riqueza gadida, situados nos mares distantes da Terra Nova, onde as águas frias da corrente do Labrador se misturam com as águas temperadas do Gulfstream.

Minúsculas naves portuguesas e caravelas, traziam a este continente enormes carregamentos de bacalhau, criando perspectivas que no reinado de D. Manuel I tiveram a sua realização numa poderosa indústria que foi a base da indústria da pesca e da conserva do Portugal do século XX. Aqui, os processos primitivos de pesca ainda são usados e preferidos em parte da actual área industrial. Por exemplo, o aparelho de pesca do anzol exerce uma actividade frutuosa, sem causar, como as redes, ao con-

tacto com o fundo, prejuízos à fauna e aos pastos.

O aparelho de pesca do anzol, composto por centenas de anzóis galvanizados, foi o principal meio de captura íctica das expedições lusas, organizadas por ordem de D. Manuel I, para afrontar com maior segurança os riscos do mar da Terra Nova e extrair dele toda a produção possível. No trabalho de conservação do peixe, a secagem natural, a salga, a fumagem e a fermentação, exercem, assim, uma função importante.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

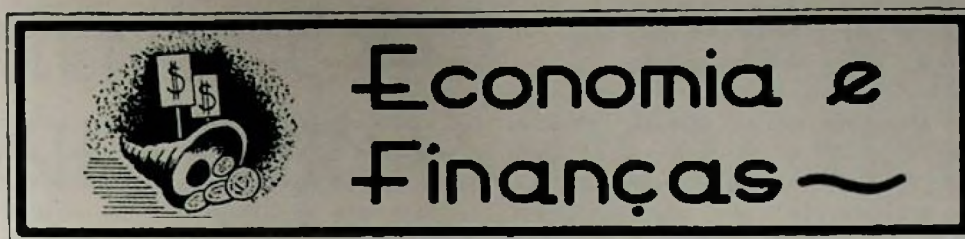
Genova Darsena l. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE



OS CUSTOS DA PRODUÇÃO NA INDÚSTRIA

pele Dr. Filomeno de Sousa Leite

II

Princípios fundamentais da contabilização dos custos de produção

Para se obter com a maior aproximação e o mais esclarecido critério o custo do fabrico dos diferentes produtos duma empresa, há que observar na contabilização dos elementos que o compõem os princípios basilares que a seguir se apontam:

1.º — À conta de laboração de cada produto serão debitadas as matérias primas e os materiais que nele se integram ao preço médio proporcional de compra ou de aquisição. Isso exige que a conta de *Armazém* ou de *Matérias primas e materiais* se escrete por forma que o seu saldo represente, em qualquer momento, o valor do custo da existência.

a) Os gastos que se fizerem com a guarda, conservação e deslocação dessas matérias primas e materiais remem-se numa conta divisionária da conta geral da *Laboração* ou *Fabricação*, intitulada, por exemplo, *Encargos das matérias primas*, e vai-se imputando mensalmente a respectiva importância à conta dos produtos ou objectos produzidos, ou na base da quantidade (de peso, capacidade, superfície ou volume) da matéria prima utilizada, se se tratar de uma substância homogénea, ou proporcionalmente ao valor do custo dessas matérias primas e materiais, se forem de natureza heterogénea.

No primeiro caso, acha-se o *coeficiente do rateio* dos referidos encargos por cada unidade da matéria prima, dividindo a quantidade consumida no ano anterior — ou, preferindo-se, a média num certo número de anos — pela importância que eles atingiram nesse ano ou no período considerado.

No segundo caso, determina-se a *taxa de percentagem para a imputação dos encargos das matérias primas*, estabelecendo a relação entre a importância a que se elevaram no ano anterior e o custo total anual das matérias primas e dos materiais que figura a débito da conta da *Laboração*. Achando-se conveniente, pode calcular-se uma taxa média dessa percentagem com os dados dum certo número de anos.

O último rateio, no fim do ano, será apenas da im-

portância do saldo que apresentar a conta divisionária *Encargos das matérias primas*.

2.º — Os salários dos operários ou dos trabalhadores que transformam as matérias primas ou que intervêm directamente na manufactura dum produto — a chamada *mão-de-obra directa* — debitam-se à conta do fabrico de cada produto, em função do tempo de duração do trabalho, para o que se elaboram *mapas de distribuição dos salários pelas obras ou pelos produtos*, de harmonia com *boletins de aplicação da mão de obra*, preenchidos nas oficinas ou secções pelos respectivos mestres ou chefes.

a) Os salários das pessoas que não trabalham directamente na transformação das matérias primas e que apenas prestam nas oficinas serviços auxiliares — serventes, aprendizes, etc. — bem como os ordenados que dirigem ou orientam a laboração — chefes, mestres, contra-mestres, técnicos, engenheiros, etc. — constituindo o labor de todos eles o *trabalho indirecto da produção*, serão levados à conta dos objectos em fabrico, ou na proporção das horas de *trabalho directo* apuradas para cada um, quando esse trabalho é todo da mesma natureza ou, se assim não acontecer, na base da importância da *mão de obra directa* que lhes for atribuída.

b) Os encargos que se pagam, affectos à mão-de-obra, já atrás indicados, escripturam-se numa subconta da *Laboração*, com o título *Encargos da mão-de-obra*, e transferem-se, depois, para a conta de cada produto, segundo uma *percentagem de rateio*, deduzida da relação entre o total das férias pagas no ano anterior e o montante que somaram os referidos encargos. Se a laboração fabril for intermitente, convirá empregar a percentagem média relativa a certo período de anos.

A última quota de rateio destes encargos ficará limitada ao saldo que acusar no fim de Dezembro a subconta *Encargos da mão-de-obra*.

3.º — As despesas de funcionamento das máquinas, de que se deu já nota das principais, registam-se na conta divisionária da *Laboração* — *Encargos do trabalho mecânico* — e transferem-se depois para as contas dos custos dos vários produtos, na proporção do tempo — (dias ou horas) — que elas trabalharam para o seu acabamento. Organiza-se para esse fim, tal como se pro-

cedeu para a distribuição da mão-de-obra directa, um *mapa de aplicação do trabalho das máquinas*.

a) Se na laboração dos produtos intervierem variadas máquinas, o rateio dos encargos em questão far-se-á, multiplicando o tempo de duração do fabrico de cada produto (para o que se terá de registar a data do começo e a data do acabamento) por um *coeficiente desses encargos*, que se obtém pela divisão da importância total que eles acusaram no ano anterior pelo número de dias ou horas de trabalho efectivo que se registou para as máquinas.

A última quota de distribuição destes encargos será a da importância do saldo da subconta *Encargos do trabalho mecânico*.

4.º — Na conta do custo de cada produto figurará, como elemento constante, a parte que lhe há-de caber do valor das reintegrações dos instrumentos da produção — isto é, dos edificios, das máquinas, dos aparelhos, das ferramentas e das instalações.

Para este efeito, os técnicos atribuirão a cada um destes instrumentos a sua duração ou o tempo de trabalho eficiente e, em face dela, calcula-se a quota mensal com que se formará o *Fundo de reintegrações* dos valores desses instrumentos ou immobilizações, que se vão desgastando, depreciando ou desvalorizando.

A repartição da importância total destas reintegrações pelas contas dos produtos fabricados poderá ser feita — parece-nos justo este critério — na base do *custo dos elementos directos* apurados para cada um — ou seja multiplicando a soma dos valores da matéria-prima, da mão-de-obra, do trabalho mecânico e dos seus respectivos encargos por uma *taxa de percentagem para reintegrações*. Esta estabelece-se *à priori*, pela relação em que estiver o montante das reintegrações relativas ao ano em curso com a importância que totalizaram no exercício anterior as contas divisionárias da Laboração — *Matérias-primas e materiais. Mão-de-obra. Encargos das matérias-primas. Encargos da mão-de-obra e Encargos do trabalho mecânico*. O que faltar ou exceder, no fim do ano, o total das reintegrações a constituir regularizar-se-á pela conta de *Resultados do exercício*.

5.º — Somados, na conta de laboração de um produto, os valores dos elementos que se acabam de indicar, o total obtido representa o *custo de produção industrial* desse produto — e é de grande utilidade conhecê-lo, visto que dependendo essencialmente da organização técnica industrial e do trabalho que vigora na empresa, impõe-se que, quando se nota a sua elevação, se estudem as possibilidades de o reduzir, ora pela adopção de pro-

cessos de fabrico mais aperfeiçoados, ora por um melhor rendimento ou aproveitamento do trabalho dos operários.

A colocação dos produtos nos mercados, a sua propaganda e os vários serviços administrativos de uma empresa exigem ainda uma série de despesas, sem as quais não se atingiriam os objectivos a que ela visa: são as *despesas gerais*. Devem, por isso, sobrecarregar o custo de produção industrial para, assim, se obter o *custo de produção total* dos produtos que se destinam à venda.

A sua repartição será feita proporcionalmente aos custos industriais dos diferentes produtos, com a observância, porém, do princípio de que elas affectam unicamente a produção efectuada no período de tempo a que se referem. Para isto se conseguir, as despesas gerais terão de ser classificadas e contabilizadas segundo um método que vamos expor e que permite fazê-las figurar nos exercícios e nos meses que lhes competem, quer se paguem adiantadamente, quer com atraso, e sejam conhecidas e fixas, ou tenham que se obter por média ou por estimativa.

A taxa de percentagem por que se têm de multiplicar os custos industriais dos produtos, para se fazer o rateio das despesas gerais, deduz-se da relação em que se encontrarem, no último ou últimos anos decorridos, os totais a que subiram as despesas gerais e os montantes que se registaram na conta de Laboração para o custo industrial da produção que foi efectuada.

Se se verificar em qualquer mês que a quota das despesas gerais a imputar é superior ao saldo que a conta de Despesas gerais acusa, a ele se limitará a importância do rateio a que tem de se proceder. O rateio, contudo, do mês de Dezembro será apenas do saldo que ela apresentar.

6.º — A conta geral da *Laboração*, da *Fábrica*, ou da *Produção*, como quer que ela se designar, em cada mês, será creditada pelo custo total dos produtos acabados e debitada, em contrapartida, a conta de *Produtos fabricados*. O saldo que depois deste lançamento resultar mede o valor da fabricação que está em curso. Por conveniência de contabilização, deve, por sua vez, ser transferido para a conta de *Produtos em acabamento* ou *Laborações em curso*, a fim de a conta de Laboração ficar encerrada. No início do mês seguinte, por meio de um lançamento inverso deste que se fez, a conta de Laboração reabre com o mesmo saldo, representativo do valor já atribuído aos elementos do custo dos produtos em curso de laboração.

(Continua)



A ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL NAS INDÚSTRIAS CONSERVEIRAS

por Dr. F. Falcão Machado

Vista a parte relativa à Pesca, cabe tratar, agora, da Indústria das Conservas de Peixe, propriamente dita.

Começemos por determinar a posição desta Indústria no quadro geral das Actividades Nacionais:

Há 9 Categorias de Actividades: *Agricultura e Pesca; Indústrias extractivas; Indústrias transformadoras; Obras públicas e construções; Transportes e comunicações; Comércio e seguros; Serviços de interesse geral* (médicos e sanatórios, educação, arte, ciências, interesses espirituais, força armada, etc.); *Serviços diversos* (hospedagem, Serviços domésticos, espectáculos e diversões) e *Actividades ignoradas e mal definidas*.

As *Indústrias transformadoras* subdividem-se nas 11 seguintes classes de actividade: *Alimentação; Tabaco; Madeira e derivados; Minerais não metálicos, não discriminados; Têxteis do vestuário e dos artigos de matérias têxteis ou análogas; Relacionadas com os serviços públicos; Trabalhos em metais, não preciosos; Papel e artes correlativas; Couros e peles; Químicas não discriminadas; Diversas* (relojoaria, pinceis, alpercatas, etc.).

Nas *Indústrias de Alimentação* agrupam-se os seguintes 11 ramos de actividade: *Carnes* (matadouro e preparação); *Descasque, moagem e refinação de vegetais; Massas alimentícias; Bolachas, biscoitos, pastelaria e chocolates; Panificação; Conservas de peixe; Conservas de produtos vegetais, de carne, e muitas de produtos animais e vegetais; Preparação de vinhos e derivados; Fabricação de cerveja; Indústrias de bebidas diversas não discriminadas; Leite e laticínios.*

Portanto, sob a denominação de *Indústria das Conservas de Peixe* designa-se um ramo de actividades da classe das *Indústrias de Alimentação* da categoria das *Indústrias Transformadoras*.

O ramo das *Indústrias das Conservas de Peixe* engloba quatro actividades específicas: *Conservas de peixe em azeite; Conservas de peixe em molhos; Salmoura de peixe; Secagem de peixe.*

A importância desta Indústria das Conservas de Peixe, sob o nosso ponto de vista, tem de ser apreciada quanto ao número de indivíduos que nela trabalham e à complexidade das tarefas que realizam.

Estudando as actividades profissionais verifica-se que em Portugal, há 14 grupos profissionais: *Agricultores patrões; Profissões manuais ou mecânicas próprias da agricultura, silvicultura, pecuária e pesca; Indus-*

triais; Profissões manuais ou mecânicas de carácter industrial; Comerciantes, vendedores e agentes comerciais; Empregados de escritório, tesouraria e secretaria; Profissões de carácter predominantemente intelectual; Profissões de carácter subalterno, incluindo as relativas à condução de serviços; Profissões de carácter subalterno das forças armadas ou relativas à guarda e fiscalização de serviços diversos; Profissões não-especializadas de carácter auxiliar (bilheteiros, continuos, coveiros, cozinheiros, lavadores de veículos, sacristães, sineiros, etc.); *Outras profissões* (aferidores, bailarinos, barbeiros, enfermeiros, mergulhadores, músicos, etc.); *Profissões mal definidas; Profissões ignoradas; Condições não profissionais* (Domésticas, proprietários). O grupo das *Profissões manuais ou mecânicas de carácter industrial* desdobra-se nos seguintes 12 sub-grupos: *Próprias das indústrias Extractivas; do Trabalho em Metais; do Trabalho em Minerais não metálicos; do Trabalho em Madeiras; das Indústrias Têxteis; do Fabrico de Produtos Alimentares; do Fabrico de Vestuário, roupa e calçado; das Indústrias Gráficas; do Trabalho de Construção e obras públicas; da Indústria de Transportes e Comunicações; do Trabalho de Couros e peles* (excluindo o calçado); *Outras profissões manuais ou mecânicas de carácter industrial* (albardeiros, botoeiros, cordeiros, guarda-soleiros, oculistas, corticeiros, relojoeiros, tintureiros, etc.).

O sub-grupo da *Indústrias do Fabrico de Produtos Alimentares* abrangia as seguintes profissões: *Atalhadores de carnes; Bolacheiros e biscoteiros; Cervejeiros; Chocolateiros; Confeiteiros e pasteleiros; Licoristas; Magarefes; Manipuladores de massas alimentícias; Manipuladores de pão; Mecânicos de açúcar; Moleiros de cereais; Operários conserveiros; Operários de moagem e descasque de cereais; Preparadores de laticínios; Produtores de vinhos; Salsicheiros; Torradores de café e outros produtos vegetais; Tripeiros.*

Na profissão de *Operários Conserveiros* encontravam-se as 18 seguintes designações no 8.º Recenseamento geral da População, em Dezembro de 1940, por onde nos estamos a guiar:

Azeitadores de conservas; Batedores de conservas; Conserveiros; Conserveiros ajudantes; Cortadores de peixe; Enlatadores de peixe; Levantadeiras de latas para azeitamento; Limpadores de latas de conserva; Operários das abatages; Operários conserveiros; Operários

das máquinas de meter borracha; Operários de revistar latas; Praticantes de Conservas; Revisores Mecânicos de latas; Revistadores de enlatamento; Transportadores das mouras; Transportadores do peixe; Visitadores de latas no cheiro.

Todavia, em Setúbal, onde realizámos algumas visitas a fábricas, encontramos designações diferentes: *apanhador, enchedor, carregador, descabeçadoras, engrelhadoras, enlatadoras, molhadeira ou mulher que molha as latas, revisor, visitadeiras, bateadeira ou mulher que bate latas*, além de outras que daremos nota. Se algumas são facilmente identificáveis, outras não. Parece, pois que a designação profissional muda com facilidade periódicamente.

Há, pois, 18 designações profissionais correspondentes a outras tantas funções específicas na Profissão de *Operários Conserveiros* do Sub-grupo das Indústrias do Fabrico de Produtos Alimentares do Grupo das *Profissões Manuais ou Mecânicas de carácter Industrial* das Actividades Profissionais Portuguesas.

Ao referido ano de 1940, último recenseamento de resultados publicados que nos possam interessar, havia em Portugal 13.037 industriais (12.616 no Continente e 421 nas Ilhas Adjacentes) mas não estavam discriminados os ramos industriais a que pertenciam.

Nas Profissões manuais ou mecânicas de carácter industrial havia 627.741 profissionais (C. 599.460, I. A. 28.821), grupo só excedido pelo equivalente da Agricultura, Silvicultura, Pecuária e Pesca.

As Profissões Próprias do Fabrico de Produtos Alimentares abrangiam 47.263 profissões (C. 45.683; I. A. 1.580). À frente destas profissões encontravam-se, por terem maior número de profissionais, as de Vestuário (127.927); Construções (88.493); Madeiras (77.791); Transportes (72.898); Metais (71.445); Outras profissões (63.072).

Entre as profissões próprias do Fabrico de Produtos Alimentares a de *Operários Conserveiros* englobava 12.556 profissionais (C. 12.530; I. A. 26).

Tinha mais profissionais a de Manipuladores de Pão (15.089), e seguia-se-lhe a de Moleiros de cereais (11.538).

A profissão de *Operários Conserveiros* era a que vinha em segundo lugar no grupo de profissões próprias do Fabrico de Produtos Alimentares, que era a 7.ª no quadro das Profissões Industriais. Praticamente, é uma profissão de interesse continental.

Todavia, na Indústria de Conservas de Peixe não havia, somente, naquela data, os 12.556 profissionais.

No Continente, então, havia 13.304 pessoas da população activa nas Conservas de Peixe, sendo 252 *patrões*, 56 *isolados* (industrial habitualmente sem emprego), 1.065 *empregados* (recebendo remuneração ao mês ou à comissão), 11.055 *assalariados* (recebendo remuneração à semana ou ao dia) 16 *peços* de família (ajudando

o chefe de família sem receber remuneração em dinheiro) e 860 de situação na profissão ignorada.

Considerando, pois, os ramos de actividade e as diferentes situações na profissão ou nesses ramos, a *Indústria das Conservas de Peixe* passa para terceiro lugar nas que constituem a classe das *Indústrias de Alimentação*, pois que da *Panificação* (17.140) e *Descasque, moagem e refinação de vegetais* (15.840) apresentam maior população activa nas categorias de patrão, isolado, pessoas de família e empregados.

A classe das *Indústrias de Alimentação* tinha 60.310 pessoas a seu serviço e, no grupo das *Indústrias transformadoras* estava em segundo lugar, ultrapassado, somente, pelas *Indústrias Têxteis* (133.284).

As *Indústrias transformadoras*, com 419.067 indivíduos, vinham em 2.º lugar, logo a seguir à Agricultura e pesca, com 1.355.115 pessoas.

Resumindo estes fastidiosos, mas necessários, dados numéricos, diremos:

Depois da *Agricultura* a categoria de actividade mais importante é a *Indústria transformadora*, que se divide em 11 classes das quais a segunda em importância é a *Indústria de Alimentação* que, por sua vez, se subdivide em 11 ramos, dos quais o terceiro em importância é o das *Conservas de Peixe* (13.304 pessoas, no Continente, em 12 de Dezembro de 1940).

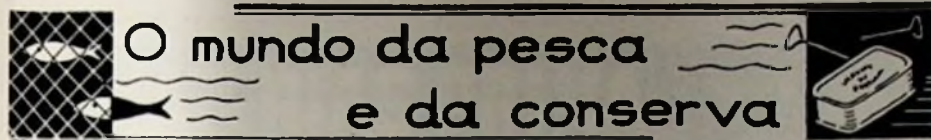
Destes 13.304, uns eras patrões, outros empregados e outros assalariados que, profissionalmente eram 11.055. Todavia, havia 12.530 *Operários Conserveiros*, profissão em 2.º lugar no sub-grupo das *Profissões Próprias do Fabrico de Produtos Alimentares*, sub-grupo que, por sua vez, estava em 7.º lugar (na realidade, em 6.º porque e o de *Outras profissões* é muito heterogéneo) no Grupo de *Profissões Manuais ou Mecânicas de carácter Industrial*, o segundo grupo, logo a seguir ao das *Profissões Manuais ou Mecânicas próprias da Agricultura, Silvicultura, pecuária e pesca*, que era o mais numeroso do país.

Parece-me que está justificada a razão de ser deste trabalho e a importância incontestável da indústria de Conservas de Peixe.

Mas, basta dizer que de 110 ramos de actividade existentes no Continente, somente tinham maior população activa, vinte e um, entre os quais alguns de serviços públicos, como os de Administração pública, Força Armada, de Serviços domésticos, Construção Civil.

E de 473 profissões existentes no Continente, somente 24 contaram maior número de profissionais, sendo entre elas, as de Criados, Barbeiros, Domésticos (condição profissional) corticeiros, pedreiros, pescadores, agricultores, serralheiros, caixeiros de balcão, etc.).

Este dados, absolutamente significativos, mostram a importância desta Indústria, que tem outras subsidiárias, como litografia, serralharia, carpintaria, e outras derivadas: fabrico de farinhas, adubos e óleos de peixe.



O mundo da pesca e da conserva

Raios X «brandos» para a esterilização dos alimentos

Em virtude das investigações realizadas em *Batelle Institute, Columbus, Ohio*, verificou-se que os raios X «brandos», que são as radiações produzidas a uma voltagem comparativamente baixa, têm a possibilidade invulgar de penetrar nas substâncias e destruir completamente os organismos que causam a sua deterioração.

Estes raios são rapidamente e eficientemente absorvidos pelos materiais. As radiações incidentes juntamente com as secundárias, produzidas dentro do material durante a absorção, destroem os bolores e os vírus, assim como as formas vegetativas e os esporos das bactérias e outros organismos presentes no material tratado. A esterilização pode ser efectuada à temperatura de quarto, não sendo necessário pré-aquecimento ou arrefecimento do material para matar os micro-organismos.

O emprego de dosagens maciças de enorme densidade de fluxo de raio X, diminui o tempo de exposição requerido para destruir os micro-organismos, comparado com as dosagens produzidas pelo equipamento vulgar de raio X.

Visto que não é necessário aplicar calor ou pressão consideráveis, podem ser utilizados recipientes estéril fabricados com materiais novos e baratos. Fibra, papel, plásticos, e folhas delgadas de metal podem ser utilizados e os produtos podem ser esterilizados a granel ou em recipientes.

As economias com a esterilização por este método, são muito interessantes. O equipamento necessário não é volumoso e é relativamente barato. A linha de produção pode ser ou não automática e não requiere um opera-

dor treinado em raio X. Os incidentes de trabalho são nulos, visto que os raios X «brandos» são facilmente interrompidos por meio de finas camadas de chumbo e certos outros metais, e o aparelho pode ser resguardado economicamente para a completa eliminação de perigo para o pessoal.

Este novo processo industrial de esterilização é o resultado de vários anos de investigação em *Batelle*, e é considerado como sendo especialmente promissor na sua aplicação a carnes, vegetais, frutos e a outras substâncias metidas em recipientes.

A alimentação fornecida pelos mares

O desenvolvimento e as limitações das pescas do mar foram discutidos por vários cientistas numa reunião sobre biologia e productividade do mar que se realizou no Instituto de Biologia, na Societé Real de Geografia, em Londres.

O Dr. D. B. Finn, Director da «Fisheries, Food, and Agriculture Organization» das Nações Unidas, reafirmou o ponto de vista, já largamente aceite, de que os oceanos podiam produzir, pelo menos, duas vezes mais alimentos, sem prejuizo dos seus recursos.

O professor E. Steemann Nielsen de Copenhague, foi de opinião, baseado nas observações feitas durante uma expedição pelo navio oceanográfico «Galathea», em 1950-52, de que a percentagem de produção de

matéria orgânica, nos oceanos, era praticamente igual à da terra. O sr. R. H. Clarke do Instituto Nacional de Geografia, referindo-se aos casos de excesso de intensidade de pesca, disse que peixes como o arenque, a cavala e a sardinha, que se alimentam de plâncton, não só eram espécies mais abundantes como também não mostravam sinais de uma pesca excessiva. Estavam, porém, correndo grave risco, em virtude da pesca demasiadamente intensiva, o bacalhau, os peixes chatos (linguado, solho, etc.), e as baleias.

A Itália importa atum norueguês

A Itália comprometeu-se a importar atum norueguês no valor de 18 milhões de coroas, em 1953, quantidade superior à que adquiriu em 1952, que foi de 10 milhões de coroas.

Julga-se que os italianos aceitariam libertar a importação do atum, se as autoridades norueguesas permitissem a livre importação de limões na Noruega.

Em Bergen, onde se formou recentemente uma nova Associação de Exportadores de Atum, pensa-se, também, que o mercado do atum norueguês poderia ampliar-se consideravelmente se o preço do peixe se mantivesse adequadamente ajustado e se as autoridades mostrassem a flexibilidade necessária.

Livre importação de Conservas na Colombia

Segundo um novo decreto, a importação de conservas de peixe pode-se fazer livremente, ao contrário do que sucedia até agora em que só era permitida a importação dos países para os quais a Colombia exportasse determinados dos seus produtos.

Esta restrição foi levantada em virtude de muitos dos países, para onde a Colombia exporta esses artigos, não serem produtos de conservas de peixe.





F. NOBREGA DE LIMA, L.^{DA}

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

Matérias primas para a indústria, Maquinaria e Motores

E. W. BLISS & Co.

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

FAIRBANKS, MORSE & C^o. INC.

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

PALLARÉS HERMANOS S. A.

Azeites de Oliveira

**REPUBLIC STEEL CORPORA-
TION**

Folha de Flandres, arame, etc.

SIGNODE STEEL STRAPPING

Arco de ferro para embalagens,
etc.

SEDE

Av. 24 de Julho, 1.
2.º Di.º

LONDRES

115 Park Street Lon-
don, W.1

Teleg. Julima London
Telef. MAYFAIR 3391

Stand: Largo de San-
tos, 5

Teleg. Julima — Lisboa
Telef. 22192/3
LISBOA

PORTO

Escritórios e Stand:
Rua José Falcão, 2

Teleg. Julima — Porto
Telef. 2 2553

MATÉRIAS PRIMAS



Um acordo internacional para o estanho

A última reunião do *International Study Group*, em Bruxelas, fez progressos para um acordo entre produtores e compradores sobre os métodos de estabilizar o mercado do estanho. Estes métodos compreendem a fiscalização das exportações pelos governos, criação de um «stock» de reserva e ajustamento de preços de vez em quando. O financiamento da-quele «stock» seria feito pelos respectivos países produtores.

A atitude da delegação dos Estados Unidos, se bem que sem se comprometer, foi notavelmente favorável a este acordo, em contraste com a sua hostilidade durante a conferência de Génova, em 1950 que, por isso, falhou. A razão daquela atitude deve encontrar-se nos receios da América do Norte pelos perigos políticos que podem advir dum preço baixo do estanho em países do Sueste da Ásia.

O preço do estanho, que com a euforia da guerra da Coreia atingiu o cume fantástico de £ 1.615 a ton., está há 18 meses em queda contínua. O actual preço está abaixo do nível do primeiro semestre de 1950, antes da guerra da Coreia, cerca de £ 600 a ton., mas é esperada uma nova descida, quando a América cessar, no fim do ano, de manter o seu «stock» estratégico. Os produtores de estanho de custo elevado, têm interesse em estabelecer um preço fixo acima do seu custo de produção, assim como a maior parte dos compradores desejariam ter igualmente a garantia dum preço uniforme para os seus abastecimentos.

O consumo do estanho, ao con-

trário dos outros metais, não se tem desenvolvido nos últimos 15 anos.

Embora o aumento enorme na produção da folha, o certo é que novos métodos de estanhagem tornaram possível grandes economias na utilização do estanho. Nos últimos anos tem havido um excesso de produção que tem sido excepcionalmente equilibrado com os «stocks» estratégicos.

O acordo que se pretende, encontra ainda grandes dificuldades para se efectivar. As condições, porém, de alguns países produtores na Ásia, para os quais o estanho é vital para a sua economia, preocupam os governos. Por isso os argumentos a favor do acordo são mais políticos do que económicos.

A produção britânica de aço e folha

A indústria britânica de aço fixou para a sua produção de 1953 o índice «record» de 17,5 milhões de toneladas, o que representa mais 1.350.000 ton. do que a produção de 1952.

Ao iniciar-se em 1946, no após guerra, a produção era de 12.750.000 ton. anuais e houve então o propósito de alcançar um total de 15 milhões de ton. em meados de 1953. Este objectivo foi, porém, já superado em 1952, em que a produção se elevou a 16.138.000 ton.

No plano geral para a aplicação desta produção está incluída a sua utilização pelas novas e modernas fábricas de folha de Troste e do sul de Gales. A modernização da indústria de folha, no Sul de Gales é de extraordinária importância nas circunstâncias actuais e coloca a Grã-Bretanha em condições de fazer

frente à concorrência dos outros países. Há presentemente um novo programa em que se investirão cerca de 40 milhões de libras para a construção de novos fornos de coque, um alto forno, quatro fornos de chaminé aberto para a fundição do aço, trens de laminagem e equipamento auxiliar.

No ano findo a produção total de folha, incluindo chapa preta, foi de cerca de 950.000 ton. contra 750.000 ton. em 1951. Em Troste a produção desenvolve-se actualmente à razão de cerca de 286.000 ton. por ano, enquanto que as fábricas do Vale de Ebbw se aproximam do total projectado de 235.000 ton.

A julgar pelos dados estatísticos disponíveis, a Inglaterra estaria em 1953 em condições de poder satisfazer todas as encomendas do mercado interior e exterior de folha de Flandres.

Azeite

Segundo a comunicação do Ministério da Economia, baseada nas estimativas do Instituto Nacional de Estatística, o volume da colheita de azeite da campanha de 1953-1954, será de cerca de 100 milhões de litros, o que assegura plenamente a satisfação das necessidades do país, que andam à roda de cerca de 80 milhões de litros, e permite ainda a transferência de excedentes para a campanha de 1954-1955. Os excedentes são recolhidos através da intervenção directa da Junta Nacional do Azeite e da constituição de reservas em poder dos produtores e armazenistas.

Por outro lado, é considerada francamente satisfatória a situação do abastecimento em óleo de amendoim, dado que as existências nas fábricas eram de 8,5 milhões de litros em 31 de Agosto e o consumo excede ligeiramente 1 milhão de litros mensais, começando em Março do próximo ano a dispôr-se já de óleo proveniente da campanha de 1954.

Sociedade Comercial "Albora", Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

- ~ **BREWSTER TRADING CORP. INC.**
NEW YORK (E. U. A.)
Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc.
- ~ **ETABLISSEMENTS LARRIEU «LA GIRONDINE»**
LE BOUSCAT—GIRONDE (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de lavar, encher, rolar e capsular garrafas e garrafões.
- ~ **IDEAL STENCIL MACHINE C.º**
BELLEVILL, ILL. (U. S. A.)
Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas
- ~ **MACHINES AUTOMATIQUES CILIOTTA**
PARIS (FRANÇA)
Fabricantes de máquinas de rotular e capsular «Ciliotta».
- ~ **MANUEL SERRA EM CT.ª**
RIO TINTO
(só para o Sul)
Refinadores de azeite
- ~ **PFIRSCHINGER MINERALWERKE**
KITZINGEN (ALEMANHA)
Fabricantes da terra decorante marca «FRANKONIT».
- ~ **POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.**
LIVERPOOL (INGLATERRA)
Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.
- ~ **SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE**
NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)
Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»
- ~ **THE METAFILTRATION C.º, LTD.**
HOUNSLOW (INGLATERRA)
Fabricantes de filtros para todos os fins.
- etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA



Pedidos de instalação

— Da Companhia Portuguesa de Congelação para ser autorizada a instalar, na fábrica de congelação, sita em Peniche, um compressor 3. P. 3. de 80.000 frigorias; 1 tanque de congelação com a capacidade de cerca de 23 m.³ (5,5 m. x 3,5 m. x 1,2 m.) e construir uma câmara frigorífica com a capacidade de 140 m³.

— Da Empresa de Conservas do Pico, Lda., com fábrica de conservas de peixe em azeite e salmoura, no lugar do Portinho, concelho de Lages do Pico, distrito da Horta, Açores, para ser autorizada a manter em laboração, 2 tachos de ferro, a fogo directo, de 1,70 m. x 1,20 m. x 0,70 m. para cozer peixe, 1 caldeira de vapor horizontal, de 2.650 l. de capacidade e a legalização da alteração de características de 1 cravadeira, tipo Sudry B. C. 8, para B. C. 14.

— Da firma Propriedades Júdice Fialho com fábrica de conservas de peixe em S. José, freguesia e concelho de Portimão, para ser autorizada a instalar no referido estabelecimento, uma cravadeira automática de 2 cabeças, por substituição duma «Matador».

— Da Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda., com fábrica de conservas de peixe, na Avenida Meneses, 635, em Matosinhos, para ser autorizada a instalar 2 cravadeiras, tipo «Lubin» de 8 lunetas por substituição de 2 cravadeiras «Matadora» e 1 cozedor-secador, a ar quente, triplo, por substituição de 1 estufa simples.

— Da Fábrica de Conservas Vasco da Gama, Lda., uma fábrica de conservas de peixe, na Avenida Meneses, 635, Matosinhos, para ser autorizada a instalar no referido estabelecimen-

to um cozedor-secador a ar quente, triplo.

— De Manuel Henrique da Cruz Júnior para ser autorizado a ceder a quota de 40.000\$00 que possui na firma Henriques & C.^a, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, a João Pinheiro da Cruz e Mário Pinheiro da Cruz.

— Da firma Viegas & Lopes, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita na rua Camilo Castelo Branco, 10 a 18 em Setúbal, para serem autorizados os sócios José Viegas Júnior e Carlos Bernardino Rosado Viegas a elevarem as suas quotas de 300.000\$00 que possuem na referida firma para 725.000\$00, cada uma, elevando-se assim o capital desta a 2.950.000\$00.

— Da firma Sardinha do Alvarve, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita na Rua M. Martins Garrocho, em Olhão, para ser autorizada a instalar no referido estabelecimento um cofre duplo para esterilização de peixe e 1 cravadeira vertical de pedal.

— De José Ricardo, com oficina de preparação de peixe fresco e salgado na Rua Cândido dos Reis, freguesia e concelho de Vila Real de Santo António, para ser autorizado a instalar, no referido estabelecimento, uma secção de preparação de peixe pelo sal (estiva).

— Da Sociedade Corretora, Lda., com fábrica de conservas de peixe, sita na ilha de S. Miguel, Açores, para ser autorizada a adquirir as quotas da Fábrica de Conservas Santo Cristo, Lda., com fábrica de conservas de peixe, em Calheta, ilha de S. Jorge, Açores, a seguir descrimnadas: a António Luís dos Santos Rodrigues, 65.000\$00; a Américo Augusto Antunes, 40.000\$00; a António Gomes, 7.500\$00; a Augusto Afonso Bacelo, 7.500\$00.

— Da firma Guerreiro & C.^a, Lda., para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita no lugar de Marim, concelho de Olhão, um autoclave cozedouro, com 1,80 m. x 1,30 m. x 2,50 m. em lugar do autoclave-cozedouro com 1,30 m. x 1,30 m. x 1,80 m. autorizado por despacho de 17-4-953.

— De João Vicente, com oficina de preparação de peixe fresco e salgado, na Avenida n.º 2, Largo do Dique, freguesia e concelho de Portimão, para ser autorizado a instalar no referido estabelecimento uma secção de preparação e conservação de peixe pelo sal (estiva).

— De Francisco dos Santos Rego para ser autorizado a exercer a indústria de conservas de peixe pelo sal (estiva), na oficina de preparação de peixe fresco e salgado, sita no Largo da Ponte, 2 e Rua de S. José, 24, em Portimão.

— Da firma Ramirez & C., Lda., para ser autorizada a instalar na fábrica de conservas de peixe, sita em Olhão, um cozedor-secador para sardinhas.

— De Francisco José dos Santos Carapucinha para ser autorizado a instalar na fábrica de conservas de ameijoas e outros moluscos, conservas de peixe pelo sal e secção de filtagem, sita na rua Almirante Reis, 154, em Olhão, numa estufa para esterilização com as dimensões de 1,25 m. x 1,25 m. x 1,40 m.

Serrão de Faria & C.^a

Import — Export

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

Telegrama: DEFARIA — LISBOA



Ses vieilles marques :

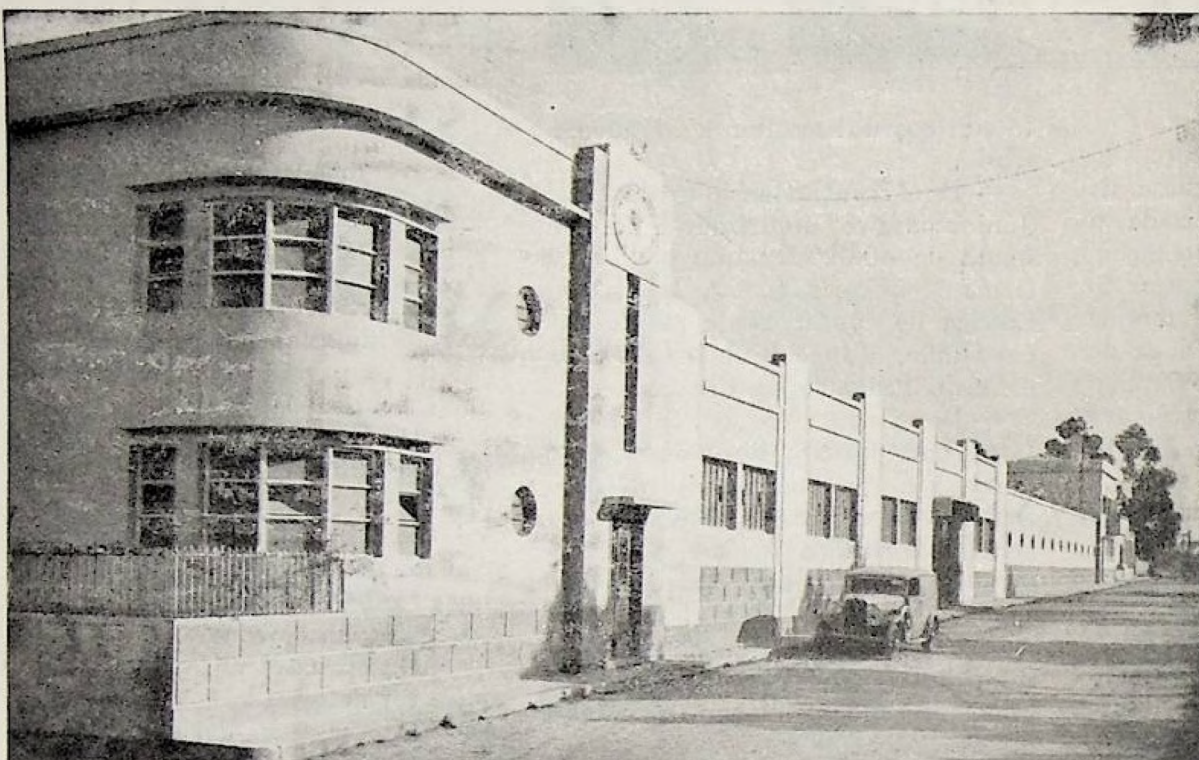
LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

BOTELHOS & C.^A

MATOSINHOS

“Botelho”
brand
the
finest quality

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



Cordeiro Santos & Ferreira, L.^{da}

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

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

Endereço telegráfico: OICANGI

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

Portugália Industrial, Lda.

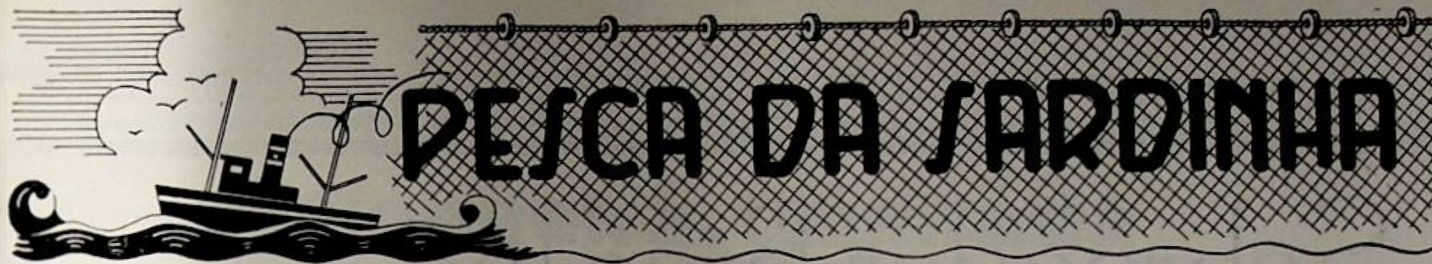
Algarve — PORTIMÃO — Portugal
telefone n.º 35 — Telegramas: "PORTUGÁLIA"

Preserved fish in olive, oil and brine

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

Registered Marks:

«SUPER-OMNIA»
«PORTUGALIA»
«ANNIE»
«EAGLE»
«LE PLAISIR»
«ALL RIGHTS»



SETEMBRO DE 1953

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	môlhos	40,42	3 524 600	8 719 659	51,13	10 187 303\$50	19 926 204\$00
	salmoura	4,16	362 660		3,00	598 373\$00	
	consumo	55,42	4 832 399		45,87	9 140 527\$50	
Peniche	môlhos	18,55	83 680	451 100	22,58	210 736\$00	933 213\$00
	consumo	81,45	367 420		77,42	722 477\$00	
Lisboa	môlhos	9,63	249 318	2 589 837	9,76	499 698\$00	5 121 018\$00
	salmoura	0,97	25 200		0,31	16 130\$00	
	consumo	89,40	2 315 319		89,93	4 605 190\$00	
Setúbal	môlhos	93,64	2 639 000	2 818 160	95,17	6 047 310\$00	6 354 291\$00
	consumo	6,36	179 160		4,83	306 981\$00	
Lagos	môlhos	88,24	51 000	57 800	96,56	158 940\$00	164 610\$00
	consumo	11,76	6 800		3,44	5 670\$00	
Portimão	môlhos	83,18	185 140	222 570	90,23	757 530\$00	839 515\$00
	consumo	16,82	37 430		9,77	81 085\$00	
Olhão	môlhos	87,49	310 470	361 710	89,45	843 885\$00	943 440\$00
	Salmoura	0,59	2 120		0,24	2 225\$00	
	consumo	11,92	43 120		10,31	97 330\$00	
V. R. Santo António	môlhos	64,49	82 105	127 305	71,63	229 980\$00	321 072\$00
	consumo	35,51	45 200		28,37	91 092\$00	
				15 348 141			34 603 363\$00

Para conservas em môlhos 7 131 313 quilos (46,46 %) Esc. 18 935 382\$50—Em salmoura 389 980 quilos (2,54 %) Esc. 616 728\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em môlhos: Matosinhos 2\$89, Peniche 2\$51, Lisboa 2\$00, Setúbal 2\$29, Lagos 3\$11, Portimão 4\$09, V. R. Santo António 2\$80 Olhão 2\$66,

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

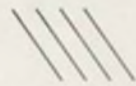
ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 4 3258—LISBOA

Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street ————— End. teleg.: «Fradess»

————— NEW-YORK, N. Y. —————

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221/3

41, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

ESPECIALIDADES

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

●
CONCENTRADO DE TOMATE

●
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

●
AZEITE DE OLIVEIRA

●
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

●
VINHO DO PORTO — BRANDY

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

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

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º

Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136

Telef. 7107

Marcas Registradas:

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



CONSERVAS ANTONIO ALONSO, LIMITADA

SETÚBAL (PORTUGAL)

SETÚBAL TELEFONE 2.057
TELEGRAMAS SANTONIO
APARTADO 62

FABRICA em SETÚBAL --- FABRICAS em ESPANHA

ESTABELECIDADA EM 1882
Strohmeyer & Arpe Company

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

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

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA - PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

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

ARMAZÉNS EM:
MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

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

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. | 30712-31857
 | Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE
 Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

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

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^{da}

Av. Luiza Todt, 277

ALGARVE

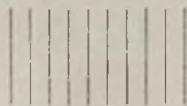
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

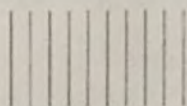
GRANADAISA FOODS, INC.

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

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-39571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: Sociedade Nacional de Sabões, Lda.

STEINHARDT & NORDLINGER

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

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

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

112, Market Street
San Francisco, California



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

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

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.ª Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Delegada 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

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira

Joaquim Vinhas Cabrita


João Veiga Henriques

De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado

António da Silva Freitas

Manuel Gaspar Patrocínio



As sardinhas portuguesas de conserva são deliciosas e constituem um poderoso alimento.