



www.arvoredoleite.org

Esta é uma cópia digital de um documento que foi preservado para inúmeras gerações nas prateleiras da biblioteca *Otto Frensel* do **Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT)** da **Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG)**, antes de ter sido cuidadosamente digitalizada pela **Arvoredoleite.org** como parte de um projeto de parceria entre a Arvoredoleite.org e a Revista do **Instituto de Laticínios Cândido Tostes** para tornarem seus exemplares online. A Revista do ILCT é uma publicação técnico-científica criada em 1946, originalmente com o nome **FELCTIANO**. Em setembro de 1958, o seu nome foi alterado para o atual.

Este exemplar sobreviveu e é um dos nossos portais para o passado, o que representa uma riqueza de história, cultura e conhecimento. Marcas e anotações no volume original aparecerão neste arquivo, um lembrete da longa jornada desta REVISTA, desde a sua publicação, permanecendo por um longo tempo na biblioteca, e finalmente chegando até você.

Diretrizes de uso

A **Arvoredoleite.org** se orgulha da parceria com a **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes** da **EPAMIG** para digitalizar estes materiais e torná-los amplamente acessíveis. No entanto, este trabalho é dispendioso, por isso, a fim de continuar a oferecer este recurso, tomamos medidas para evitar o abuso por partes comerciais.

Também pedimos que você:

- Faça uso não comercial dos arquivos. Projetamos a digitalização para uso por indivíduos e ou instituições e solicitamos que você use estes arquivos para fins profissionais e não comerciais.
- Mantenha a atribuição **Arvoredoleite.org** como marca d'água e a identificação do **ILCT/EPAMIG**. Esta atitude é essencial para informar as pessoas sobre este projeto e ajudá-las a encontrar materiais adicionais no site. Não removê-las.
- Mantenha-o legal. Seja qual for o seu uso, lembre-se que você é responsável por garantir que o que você está fazendo é legal. O fato do documento estar disponível eletronicamente sem restrições, não significa que pode ser usado de qualquer forma e/ou em qualquer lugar. Reiteramos que as penalidades sobre violação de propriedade intelectual podem ser bastante graves.

Sobre a **Arvoredoleite.org**

A missão da **Arvoredoleite.org** é organizar as informações técnicas e torná-las acessíveis e úteis. Você pode pesquisar outros assuntos correlatos através da web em <http://arvoredoleite.org>.

Revista do INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES

ANO XIII

Juiz de Fora, setembro-outubro de 1958

N. 80



Nos jardins do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" erige-se um monumento em homenagem ao Dr. Sebastião Sena Ferreira de Andrade.

Seleções de artigos sobre leite, derivados e assuntos correlatos.

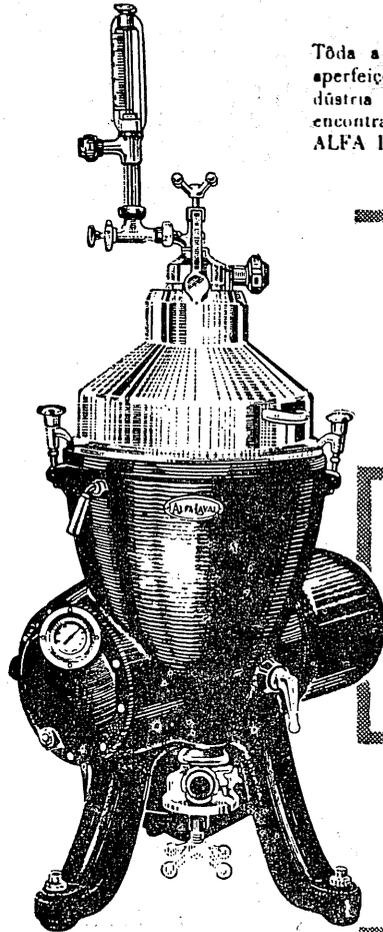
Juiz de Fora - Minas Gerais - Brazil

PARA A SUA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

agora uma linha completa



Toda a maquina de que V. S. necessita para aperfeicoar ou aumentar a producao da sua industria e auferir resultados cada vez maiores, encontra-se a sua disposicao na nova linha ALFA LAVAL.



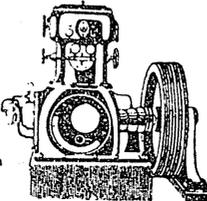
PASTEURIZADORES E APARELHOS DE PLACAS INOXIDAVEIS ALFA-LAVAL

Resultado de 70 anos no campo da engenharia aplicada aos laticios. Pasteuriza e resfria leite em circuito fechado a diversas temperaturas.



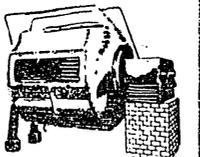
COMPRESSOR ASTRA

De dois a quatro cilindros. De 3.000 a 1.000.000 Keal/hora. Acionamento com polia e correias em V



BATEDEIRAS ALFA-LAVAL

Tipo KVD-R, de aço inoxidável.



DESNATADEIRAS FILTROS E PADRONIZADORAS ALFA-LAVAL

Novo modelo baseado nos mesmos principios dos antecessores. Maior eficiencia e maior simplificacao nas operacoes.

Distribuidores:

CIA. FÁBIO BASTOS

COMÉRCIO E INDÚSTRIA

Matriz: Rua Teófilo Ottoni, 81/83 - Rio de Janeiro - Rua Florêncio de Abreu, 828 - São
Rua Tupinambás, 364 - Belo Horizonte - Av. Júlio de Castilhos, 30 - Porto Alegre
Rua Halfeld, 399 - Juiz de Fora - Rua Dr. Murici, 249/253 - Curitiba

BIBLIOTECA
CADASTRO / MICRO

J. J. Carneiro Filho
Funcionário

Galeria de Laticinistas Ilustres



Dr. J. J. Carneiro Filho, médico-veterinário, Inspetor-Chefe da Inspetoria Regional da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura, em Belo Horizonte, agraciado pelo Governo Francês com a "CRUZ DO MÉRITO AGRÍCOLA."

Médico-Veterinário Brasileiro agraciado pelo Governo Francês

— O Governo Francês agracia com a "Cruz do Mérito Agrícola" o eminente médico-veterinário brasileiro, Dr. J. J. Carneiro Filho.

Por recente decreto do Exmo. Sr. Presidente do Conselho de Ministros da França, é promovido ao grau de "Oficial do Mérito Agrícola", em recompensa aos serviços prestados à agricultura, o sr. Dr. José Januário Carneiro Filho.

O Dr. J. J. Carneiro, filho do "Dr. Fécas" — o saudoso Mister Chips de Ubá, diplomou-se em 1923 em medicina veterinária pela antiga Escola Superior de Agricultura e Medicina Veterinária da Praia Vermelha, onde, pela sua dedicação aos estudos e capacidade de inteligência, ganhou prêmio de viagem a Europa (1924/25). Estagiou em França nos melhores estabelecimentos de ensino e pesquisas veterinárias: Escola Nacional de Veterinária de Lyon (curso de doenças infecciosas); Escola de Veterinária de Alfort (curso de veterinária exótica), Laboratório Nacional de Pesquisas, e outros, tendo sido assistente dos Professores Panisset e Vallée.

A partir de 1934, como Inspetor Chefe de Inspetoria Regional da DIPOA (Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal), se dedica a assuntos de inspeção e tecnologia leiteiras, sendo designado pelo Ministério da Agricultura para especializar-se em assuntos de laticínios na Europa. Courseou, assim, a Escola de Laticínios de Granjeneuve (Friburgo — Suíça); o Instituto Liebefeld — Berna; o Curso Superior de Indústrias de Laticí-

nios do Instituto Agronômico de Paris (estágios nas Escolas de Sugères — manteiga; Aurillac — queijos azuis e Cantal; e, Poligny — queijos Gruyère e Emental. Aqui os trabalhos foram realizados sob direção do conhecido Prof. Keilling — uma das maiores autoridades mundiais em laticínios. Nessa ocasião visitou fábricas de laticínios da Dinamarca, a Estação Experimental de Hillerod, o Colégio Real de Agricultura e Veterinária, bem como as grandes organizações da Alfa-Laval e Silkeborg especializadas em maquinária para laticínios.

A seguir faz parte de delegações científicas brasileiras a vários congressos de medicina veterinária, zootecnia, realizados de 1939 a 1956 em Zurique, Estocolmo, Paris, Roma, etc., aproveitando essas ocasiões para contactos com a ciência e a técnica leiteiras auropéias.

Como técnico do Ministério da Agricultura (Inspetor de Produtos de Origem Animal), vem dirigindo desde 1934 a Inspetoria Regional em Belo Horizonte (supervisora de toda a indústria leiteira do Estado de Minas). Nesse cargo tem participado de Comissões de Eficiência, Comissões de Julgamento em Exposições Nacionais; de Bancas examinadoras de concursos — inclusive para provimento de catedráticos em escolas de veterinária e de agronomia, etc.

A literatura técnica nacional e estrangeira tem sido enriquecida com seus valiosos trabalhos de pesquisas e de divulgação científica

sim ser considerado o Dr. Carneiro como um dos mais completos técnicos brasileiros em assuntos leiteiros.

A Xª. Semana do Lacticinista e a homenagem postuma prestada ao Dr. Sebastião Senna Ferreira de Andrade



A 9ª Semana do Lacticinista constituiu realmente um acontecimento a parte na vida do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes", não só pelo grande número de técnicos e lacticinistas presentes, como pela homenagem prestada ao saudoso diretor Dr. Sebastião Senna Ferreira de Andrade.

O Exmo. Sr. Secretário da Agricultura de Minas Gerais prestigiou a IXª Semana, com a sua presença, pronunciando, inclusive, uma expressiva oração, que vai publicada mais adiante, juntamente com os outros discursos em frente ao monumento ao homenageado.

O primeiro dia da SEMANA, reservado às homenagens ao Dr. Sebastião Senna Ferreira de Andrade, foi dos mais movimentados, achando-se presentes personalidades de vários Estados da federação,

amigos e admiradores do criador da SEMANA DO LACTICINISTA.

Após a abertura da sessão pelo Diretor do Instituto, Professor Carlos Alberto Lott, usaram da palavra o Dr. Álvaro Marcílio, o Professor José Furtado Pereira, em nome do Instituto, oferecendo o monumento na ocasião inaugurado, e o Dr. Geraldo Ferreira de Andrade, irmão do homenageado, agradecendo as palavras de saudade e exaltação ao vulto do técnico e educador desaparecido.

O clichê que ilustra esta crônica, mostra os irmãos do Dr. Sebastião Senna Ferreira de Andrade, D. Maria de Andrade Carneiro e Dr. Geraldo Ferreira de Andrade, no momento em que descerravam o busto erigido nos jardins do Instituto.

O desenrolar da SEMANA foi dos mais movimentados. Muitos trabalhos foram apresentados, constituindo a maioria dois números especiais da Revista do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes", para que possam ser apreciados por aqueles que não tiveram oportunidade de comparecer.

Como nos anos anteriores, um dia da SEMANA foi dedicado à Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal, pelo muito que vem realizando pela Indústria de Laticínios no Brasil.

Grandes nomes da técnica e da indústria, professores e altas personalidades da política e da administração, aqui estiveram ou se fizeram representar, podendo ser destacados os nomes de Álvaro Marcílio, Antônio Coêlho, Otto Frensel, Rogério Maranhão, J. Paul La Master, Paschoal Mucciolo, Assis Ribeiro, J. J. Carneiro Filho, Enos Vital Brazil, João Abrantes Filho, Wilson Modesto, Ademar Andrade, Fábio Nery, Henrique Bastos de Campos, Luiz Pinto Valente, Homero Coelho, General Américo Braga Pautilha Guimarães, Hélio Raposo, etc.

Está de parabens o Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" pela festa da Indústria de Laticínios, consubstanciada nessa 9ª SEMANA DO LACTICINISTA.

Programa da 9.ª Semana do Lacticinista -

7 a 12 de julho de 1958

Segunda-Feira, dia 7

- 9,00 — Missa na Capela de Santa Teresinha.
- 14,00 — Abertura dos trabalhos — Discurso do Diretor do Instituto — Discurso do Secretário da Agricultura
- 14,30 — Solenidade da inauguração do busto do Dr. Sebastião Sena Ferreira de Andrade.
— Discurso do Prof. José Furta do Pereira.
— Discurso do Dr. Geraldo Andrade.
- 15,30 — Reinício das atividades — Discurso do Sr. Otto Frensel.

Têrça-Feira, dia 8

- 8,30 — Palestra do Sr. Otto Frensel — Seleções lactinistas mundiais.
- 9,30 — Palestra do Dr. José de Assis Ribeiro — Estabilização do leite de consumo.
- 10,30 — Palestra do Professor José Furta do Pereira — Radioatividade e lactícínios.
- 14,00 — Palestra do Dr. J.J. Carneiro Filho — Problemas da Produção de Leite.
- 15,00 — Palestra do Dr. Luiz Valente — significação da água potável na indústria de lactícínios.
- 16,00 — Palestra do Professor Geraldo Gomes Pimenta — Custo da produção de leite.
- 20,00 — Projeção de filmes.

Quarta-Feira, dia 9

- 8,30 — Palestra do Professor Jonas Bomtempo — Comparação dos métodos de pesquisas de fraudes do leite.
- 9,30 — Palestra do Professor Dr. Paschoal Mucciolo — Detergentes e Germicidas para a Indústria Lacticinista.
- 14,00 — Palestra do Sr. Paul J. Flynn, diretor-Presidente da Diversy Wilmington S.A., no Brasil — Em-

prêgo de detergentes nas fábricas de lactícínios.

- 15,00 — Palestra do Sr. Otto Frensel — Importação de manteiga e de leite desnatado em pó. União Federal Suéca de Lactícínios.
- 16,00 — Palestra do Dr. José Assis Ribeiro — Um aspecto da Indústria Leiteira do Sul de Minas.
- 20,00 — Palestra, com projeção, da Senhorita Pautilha Guimarães — Viagem de estudos lacticinistas na América do Norte — I

Quinta-Feira, dia 10

- 8,30 — Palestra do Dr. Rogério Maranhão — Abastecimento de Leite ao Distrito Federal.
- 9,30 — Palestra do Dr. Enos Vital Brasil — Aspectos Sanitários do Abastecimento de Leite .
- 10,30 — Recepção à caravana da D I P O A;
- 13,30 — Homenagem ao Dr. Sebastião Senna de Andrade, pela caravana.
- 14,00 — Palestra do Dr. José Assis Ribeiro — Evolução da Tecnologia Queijeira.
- 15,00 — Palestra do Técnico Alvaro Vituzzo — Aspectos do Ensino Agrícola.
- 19,30 — Palestra, com projeção, da Senhorita Pautilha Guimarães — Viagem de estudos lacticinistas na América do Norte — II —

Sexta-Feira, dia 11

- 9,30 — Palestra do Prof. Cid Maurício — Considerações sobre abastecimento de leite.
- 10,30 — Debates.
- 11,00 — Discurso do Dr. Hélio Raposo.
- 11,30 — Encerramento dos trabalhos pelo Diretor do Instituto, Prof. Carlos Alberto Lott.
- 12,30 — Aulas práticas para lacticinistas e estudantes.
- 16,00 — Visita à Fábrica de Leite em Pó Estrêla Branca.

IX.ª Semana do Lacticinista

Discurso do Dr. Alvaro Marcilio M. D. Secretário da Agricultura de Minas

A magnificência da cerimônia com que o conceituado Instituto de Lactícínios Cândido Tostes inaugura, nesta data, a sua profícua e já tradicional Semana do Lacticinista, convergindo e aglutinando pela IX.ª vez o interesse e a atenção de técnicos, produtores e industriais de todo o País, se reveste, este ano, de feição e significado dualístico, irradiando, a um só tempo, reminiscências doridas e orgulho confortador.

Aquelas, quando não vemos ao nosso lado, quando sentimos a ausência e não ouvimos a voz da figura respeitável, do dirigente esclarecido, do administrador honrado e consciente, do idealista de des-



Discursa o Dr. Alvaro Marcilio

sólidas e definidas, amalgamou com segurança não só os pilares da técnica, mas, também, as finalidades e virtudes, os princípios e doutrinas que transformariam este estabelecimento no que realmente concretiza: apanágio, glória e espelho para o Brasil inteiro.

Sebastião Andrade soube planejar e edificar, soube organizar e dirigir com exímia serenidade.

Recebê-lo, ouvi-lo, aprovar-lhe as indicações, autorizar-lhe execuções de atos e medidas, tudo isso era tarefa que nos proporcionava prazer, otimismo e singular satisfação, pois que, com argumentos e explanações exatas e elevadas, demonstrava sempre superior espírito público.

Jamais se conformara em manter acesa apenas a chama do que já existia, em-

bora a reconhecesse como suficientemente bastante para garantir e conservar o bom nome deste Instituto.

Não, evoluir, aperfeiçoar, projetar e ampliar as realizações, os processos, a contribuição e os benefícios reservados do estabelecimento que dirigia, na consecução do concerto dos magnos problemas da industrialização do leite, era preocupação permanente do empreendedor e arguto administrador.

Onde surgissem discussões, conlaves e assembléias de caráter oficial ou privado, em torno do assunto perenemente palpitante, ali comparecia ele ativo e solícito para sugerir e pedir esclarecimentos.

Assim como debatia técnica e implantava normas, aceitava com naturalidade e nobreza o que superava seus princípios e conclusões.

Este, o alto relêvo com que o ilustre profissional e proficiente diretor, marcando fulgente trajetória na direção deste renomado Instituto, tornou-se merecedor das justas homenagens dos que, evocando o seu passado e reverenciando lealmente sua inolvidável memória, reconhecem-no como o fator máximo de sua grandeza.

Outro não podia ser o procedimento do Governo do Estado e particularmente da Secretaria da Agricultura que, apoiando e prestigiando a dignificante iniciativa, aqui comparecem representados por nós, mas, parafraseando Coelho Neto, comparecemos não para chorar, e sim, para para enaltecer-lhe e cantar-lhe os feitos, uma vez que, entregue à terra a sua parte, a lume permanece a outra, personificada nos empreendimentos e nos exemplos diante de nós respaldando vida, constituindo o estímulo tão bem interpretado, tão fielmente seguido pela atual direção do Instituto de Lactícínios Cândido Tostes, irradiando o orgulho confortador, a que de princípio nos referimos.

Sim, honrando a tradição, assinala seu reconhecimento ao insigne criador da excelsa Semana do Laticinista, imprimindo, plasmando no bronze o que em vida lhe tornou eficiente e vitorioso, um semblante que, inspirando confiança, esplende equilíbrio e honradez.

Traduzindo, dessa forma, a solidariedade do eminente Governador Bias Fortes a esta justa homenagem póstuma e às iniciativas de ordem técnica que marcarão mais um sucesso de tão útil e oportuno conclave, certos estamos de que todos quantos dêle participam, mestres, alunos, técnicos, produtores e industriais, transmitirão e receberão luzes que disseminarão benéfica e economicamente o

uso dos apreciados produtos de laticínios, especialmente do leite, elemento insuperável na formação dos tecidos que constituirão o magnífico designio, tão almejado por toda a humanidade "mens sana in corpore sano".

Com estes auspícios pois, congratulando-se com o vosso esforço, com a vossa tenacidade, confia o preclaro Governador Bias Fortes na relevância das conclusões a que chegareis, bem como na repercussão dos vossos patrióticos e progressistas objetivos, os quais se confundem e irmanam com os defendidos e incentivados por sua honrada e coerente administração: produzir mais e melhor, por preços acessíveis.

Indústrias Reunidas Fagundes Netto S. A.

"Estamparia Juiz de Fora"

Latas de todos os tipos e para todos os fins.
Cartazes e Artefatos de folha de flandres

Máquinas para fechamento de latas, Pestaneiras,
carretilhas, placas, etc.

Rua Francisco Valadores, 108 - Telefones, 1790 e 1147 - Caixa Postal, 15

End. Teleg. "IRFAN" - Juiz de Fora - E. Minas

Construções Cíveis, Rurais e Industriais - Entrepósitos
Fábrica de Laticínios - Usinas de Beneficiamento de Leite
Projétos e Execuções

Newton de Oliveira Miranda

Escritório
Rua Marechal Deodoro, 412

Residência
Rua Barão Ribeiro de Sá, 315

Paraíba do Sul **R. J.**

IX.^a Semana do Laticinista

Discurso do professor José Furtado Pereira



"Eis que ele cumpriu a sua missão na terra — e conquistou a imortalidade" — E o homem vivo contemplava, a sós com seus cismares, a sós com Deus, as ruínas do outro, que voltava ao pó. "Tão moço" — pensava — "no mais vital afã de uma existência que esplendia, ante o encanto indizível da obra que terminara! Por tantos anos se entregou a um desfôrço incomum em busca de um fanal! Agora que a jornada de seu dever findara, dando-lhe a paz interior, privilégio dos que têm um ideal realizado; agora que desfrutaria um tanto o infinito mérito de seus trabalhos em prol de uma grande causa — a causa da estruturação do Instituto. — eis que se esvai discretamente, no recolhimento de uma noite que não teve fim". — Isto pensava o homem vivo — este mesmo que tanto o amou em vida e que tantas vezes lhe fizera sentir a fragrância da amizade pura, desinteressada. E, naquele cismar contínuo, lembrou-se êle do belo texto do tribuno romano. escrito há tantos séculos: "Louva e imita o homem que morre sem pena quando a vida lhe corria suave". Louvar e imitar! como se bastasse à sêde de consolo! — Este pensativo homem vivo éramos nós, seus amigos, no instante mesmo em que deixamos, às 12 horas do dia 14 de julho de 1957, o Campo Santo do Bonfim, em Belo Horizonte:

Exmo. Sr. Representante do Govêrno de Minas.

S. Exas. Srs. Secretário da Agricultura, Gen. Cmt. da 4.^a R.M.,

Sr. Prefeito Municipal. Companheiros de serviço, Senhoras, Senhores, enfim, que foram amigos de Sebastião Andrade!

— A verdade, por vêzes, é tão clara, e tão estranhos se nos parecem os entrecos da Providência, que participamos de certos dramas diuturnos como se estivéramos num sonho de desfecho inaceitável, quase incrível — apanágio tão só dos próprios sonhos! Alguém já disse que "está na alma forte e constante não perturbar-se nos incidentes funestos"; é certo, pois, que não temos alma forte, pois o embaraço que nos trouxe o choque da partida inesperada de Sebastião Andrade ainda susta a palavra normal dêste que ora vos fala. Não que nos surpreendam os designios de Deus; sábios êles são e sempre vêm a seu tempo, não obstante contrariem as pretensões humanas. Chocou-nos o fato em si: o "ontem" com nosso Diretor amigo e o "hoje" sem êle! Tudo isto porque êle — artista do companheirismo, da camaradagem, da simpatia — penetrara até o id de nossa existência; entranhara-se no pão nosso de cada dia; enroscara, qual matreira liana, até nos mais inexpressivos e menores detalhes do Instituto de Laticínios e do ofício curricular de seus funcionários, que cada um de nós tinha nêle um apêndice da própria função vital. E por isso sentimos, ao morrer de Sebastião Andrade, o fenecer de um pouco de nós próprios. Foi um homem realmente grande; grande e nobre; nobre e justo; justo e bom. E é sômente a certeza de não o ter em vida aqui perto o que nos desembaraça para enaltecer-lhe a personalidade, pois o receio de parecer adúlador sempre acautelou a nossa susceptibilidade humana; eis que podemos, pois e enfim abrir o coração e deixar fluir a torrente impetuosa de nossa amizade, de nosso respeito e admiração, de nossa felicidade e enlêvo em tê-lo tido como companheiro. Foi, pois, depois do ocaso, quando a noite veio e emurcheceu a flor, que sentimos a ausência de seu perfume. Foi, pois, sômente empós o sentir da irreduzível vontade de Deus que nós, em solilóquio de consciência, verificamos o quanto gostávamos daquele homem!

Como profissional no correr de três lustros e meio de trabalho em favor dos laticínios do país, principalmente através da orientação e formação técnica de centenas de brasileiros que por aí militam, Sebastião Andrade foi um exemplo, um protótipo, um modelo de rara perfeição. Ensinou as cumeadas do patriotismo, no esplendoroso panorama das indústrias lácteas. Tal como Carlos Pereira de Sá Fortes, no século passado, êle foi um fervoroso crente na indústria pátria. E como faceta inalienável de seu caráter de patriota, de mineiro sobretudo, chegando às faldas do bairrismo, lutou, denodadamente, para alardear os profetas da terra pátria. Encontrou, antes que todos, no próprio brasileiro, o elemento capaz de equacionar e resolver os problemas desta nossa grande nação. Devem-lhe os técnicos em laticínios do Brasil, sobremaneira os preparados sob sua tutela, a fé pública em seus méritos. Êle acreditava no técnico formado por esta escola, não norteado pelo intenso amor de seu coração generoso, mas assegurado pela experiência de vários de-



O professor José Furtado Pereira quando pronunciava seu discurso, na homenagem ao Dr. Sebastião Andrade.

ênios de formação universitária, pela acuidade de sua observação superior e precisa, pela autoridade de integrante real da indústria já reputada mais brasileira de tôdas. Para êle, cada técnico trabalhador, de idéias avançadas e de laços originais, era um outro Lorde Kelvin, merecendo os encômios e os braços do nobre povo inglês, por ter imaginado a refrigeração. Auxiliava, com entusiasmo, incentivo e confiança, os propósitos de alçada técnica, mesmo em

rudimentos de estruturação. Nós próprio tivemos dêle o mais lisongeiro apoio e as mais sólidas promessas materiais para dar curso a modestos experimentos. Soube êle prestigiar quaisquer idéias sinceras do aprimoramento técnico, específico ou cultural, de todos seus funcionários profissionais, oferecendo mercês que lhe valerão a perpetuidade de muitas gratidões. Seu desejo marcante, como outra característica de seu caráter sem mácula, era o de avivar o progresso da indústria, enrigecendo nosso interesse pelos laticínios e a consequente modelação profissional de nossos pupilos. Graças quase exclusivamente a êle moldaram-se aqui dentro muitos sacerdotes cheios de amor que, de maneira discreta no Instituto, e com impulsos arrojados por êste Brasil em fora, nos grandes centros ou nas morenas serras, vêm pregando a doutrina de princípios salutareis, métodos adequados de tratar o leite, tudo excerto da bela cartilha do grande brasileiro! Fomos testemunha, por alguma vez, da tristeza que o sombreava pelo descaso de outrem em conexão com os laticínios: é que êle não concebia esmolecimentos da técnica, a pusilaminidade alheia e o ócio planejado. Era realmente um nobre de patriotismo e propósitos. Quando esboçávamos uma inovação; quando sugeríamos u'a medida proveitosa para a técnica láctica; quando criávamos um produto novo — aquela mão benfazeja, sempre, estendia-se-nos num integral auxílio! E era de ver-lhe a satisfação no olhar! Sebastião Andrade foi, inegavelmente, uma das mais sobranceiras e perfeitas estruturas no cenário da indústria de laticínios de todo o país.

— Como Diretor que foi do Instituto escreveu êle uma das mais belas e expressivas fôlhas do livro de sua dinâmica e útil existência. Incansável, prolífero em iniciativas, honesta e criteriosamente aqui êle estendeu sua dignidade em dezesseis anos de esplêndidos serviços. Foi um régio presente que a antiga Fábrica-Escola recebeu do Governo do Estado — a administração Dr. Andrade! — Não temos receio de errar afirmando que a projeção dêste estabelecimento nos cenários pátrio e externo se deveu exclusivamente a êle. Em verdade, se dos poderes públicos e dos interesses priva-

dos hoje recebe o Instituto de Laticínios uma atenção expressiva, foi a insistência, o destemor, a perseverança de Sebastião Andrade que o conseguiu, quer tenha sido pelo próprio valor, quer indiretamente, pelos técnicos que orientou. Grande Diretor! De tal sorte êle se entregara ao afã de combater o bom combate desta profissão talhada a êle por Deus, que seu nome impregnou, qual lenho de sândalo, o do Instituto, formando, assim, a grande sociedade, tão harmônica, que ficará sempre registrada na memória de quem o conheceu. Sebastião Andrade e o Instituto de Laticínios “Cândido Tostes” formaram o efeito dois a dois de uma simbiose estreita!

Não podemos negar que o consagramos em vida, pois em muitas e muitas ocasiões lhe asseguramos a intensidade de nossa estima, no louvor a que êle fazia jus. Se a vaidade humana, mas simpática, enlevava-o no princípio, a modéstia e o enfado pela glória vã — dogmas tão só dos grandes espíritos — foram seus companheiros em seus últimos anos. Lembra-se êste que vos fala, até, de uma ocasião solene em que se comemorava, aqui, o aniversário de sua administração; Sebastião Andrade nos encareceu não citar seu nome, mas apenas o do Instituto! Como lhe parecesse possível tal petição, atendemos! Todavia, se em dez vêzes falamos no Instituto, dez vêzes, implicitamente, falávamos de seu Diretor, pois sempre um pertenceu ao outro.

Ainda como Diretor gerou um “espírito” aqui dentro e batisou-o: “Espírito felctiano” — destinado a agrupar os laticinistas amigos do Instituto, na harmonia sincera de u'a amizade sem fim. Na direção dêste estabelecimento jamais tomou u'a medida sequer que ferisse, de leve, o mais comedido interesse do servidor. Pelo contrário até: sem quebrar o escrúpulo judicioso de suas normas de serviço, contornava situações por métodos próprios de um administrador incomum.

Adquiriu a confiança dos seus e impôs-se magistralmente pela probidade de sua atuação. Tal como Toscanini, sua batuta regia a orquestra em suave execução de u'a melodia agradável. — Quantas vêzes, estribado no tirocinio peculiar de homem resoluto, dos que têm auto-confiança, ministrou aulas dentre as mais úteis ao futuro técnico; au-

las de uma cadeira intitulada: “experiência e honestidade” e que êle, modestamente, preferia chamar: “conversas com o Diretor”. Em seu decurso solviam-se os mais melindrosos problemas viáveis numa indústria e se inteiravam os estudantes de um acervo de conselhos de inestimável valor. Soube orientar com desembaraço; soube decidir com justiça; soube aconselhar com prudência; soube trabalhar com probidade; soube dirigir com critério, zelo, acerto, boa vontade, perseverança e amor. Não permitiu jamais que imposições políticas nublassem o horário de nossos trabalhos. Foi um diretor perfeito até onde o seja a compreensão rumana. Para lenitivo de nossa saudade fica-nos a certeza de que êle reconheceu nossa confiança e respeito. E assim êle soube que cumpriu sua missão na terra, morrendo para viver na eternidade.

Eu vos falei do profissional laticinista; eu vos falei do Diretor; mas não vos falei, ainda, do cidadão, do homem Sebastião Andrade!

Daquela personalidade cheia do “dar de si antes de pensar em si mesmo” impregnada do “é mais agradável ser útil a todos do que possuir grandes riquezas”; vibrante com o “tirar a amizade da vida seria tirar o sol do mundo”. Quanta vez ouvimos dêle o canto enternecedor de seu grande coração, lamentando a sorte dos pequeninos e procurando o paliativo para a infelicidade alheia! Quantos aqui dentro há, e quantos existem lá fora que se resguardam das imtempéries graças a casas, cobertores, roupas, tiradas daquele bôlso dadivoso e presenteadas pela sua mão generosa, caridosa e boa! Sensível, por muita vez seus olhos agudos se nublaram com a lágrima da gratidão, na mais estremecida prova de um coração de ouro, quando se festejava seu natalício, naqueles dezoito de janeiro! Nas horas fugidias do lazer cotidiano; éramos seus camaradas, seus amigos sinceros. Fomos seus companheiros nas noites de melodias, canções e sonatas de antanho ao violão, poemas musicais de nosso folclore e mesmo de sua própria lavra. Integrava as festas com o mesmo transcendente espírito que o dignificou no cargo: com espontaneidade e amor, apanágio seu no decorrer de sua efêmera, mas fi-

Continua na pag. 47

IX.^a Semana do Lacticinista

Discurso do Dr. Geraldo Ferreira de Andrade

Meus senhores:

É comovido e com o coração transbordando de emoção que tomo a palavra em meu nome e em nome de meus familiares para agradecer esta significativa homenagem póstuma que os vossos corações generosos prestais, neste momento, à memória daquele que labutou convosco neste reduto de trabalho e honra-dez pelo espaço de mais de 3 lustros.

Esta homenagem vem realçar aquele que, com entusiasmo e amor, dedicou o melhor tempo de sua existência a este magnífico Instituto, não medindo sacrifícios para elevá-lo cada vez mais, juntamente com seus dignos e dedicados companheiros de jornada, os quais foram os seus esteios e a viga mestra no trabalho que teve a ventura de realizar neste setor do ensino e da indústria, almejando o desenvolvimento do nosso Estado e contribuindo para o progresso de nossos semelhantes no setor para o qual fora destinado pelo Altíssimo.



O Dr. Geraldo Ferreira de Andrade agradece as homenagens ao seu irmão.

Na época atual, em que vemos o homem levado pelo imediatismo, é edificante e sensibilizador ver-se prestar uma homenagem espontânea e revestida de tanta sinceridade àquele que já se foi.

Isto vem mais uma vez demonstrar o espírito de elevação, de bondade e de estima que impera nesta casa de ensino e de trabalho, fugindo ao ritmo mundano tornou-se raro o reconheci-

mento, em uma demonstração tão expressiva, a quem já não pertence ao quadro dos servidores em exercício de suas funções.

Meus amigos, embora, irmão carnal do Sebastião, a quem dediquei sempre um grande afeto, talvez não o tenha conhecido tão bem como alguns de vós, que tivestes com ele um convívio ininterrupto tão mais longo do que o meu. Entretanto, não posso deixar de ressaltar a sua grandeza d'alma, o seu caráter firme e ilibado, sempre afeito às boas causas, ao trabalho honrado e à defesa dos direitos de seus semelhantes, sobretudo dos mais necessitados e humildes.

Na escalada da vida visou sempre o cumprimento do dever, o bem da coletividade e despresou os encômios e os efêmeros interesses materiais. Procurou trilhar o caminho não fugindo aos ensinamentos do Mestre Jesus, sempre confiante no poder infinito de Deus com sua força propulsora e intangível, que não podemos ver com o nosso deficiente órgão de visão, mas que sentimos em todas as coisas da natureza: desde o gênio criador do desenvolvimento e do progresso até o obscuro anelídeo que tem a função utilitária de arejar a terra com os seus pequenos canais, para que ela se torne mais fértil e produtiva. Tudo caminha para uma evolução que visa o engrandecimento e a sublimação da alma, o que justifica a nossa romagem por este pósto de sofrimento e de provações.

É realmente sublime e animador para nós, que ainda continuamos a nossa caminhada, ver amealhado uma boa parcela de merecimento numa ligeira existência terrena, como foi a do Sebastião, no campo de trabalho que lhe foi destinado.

Não direi "finis coronat opus" com a delicada homenagem póstuma que ora dedicais ao meu saudoso irmão, porque não acredito esteja terminada a sua obra. Tenho convicção de que a vida continua após a morte do corpo e, com a continuação da vida, tenho certeza que o Sebastião está recebendo de seus amigos,

Continua na pág. 45

IX.^a Semana do Lacticinista

Colaboração do Sr. Otto Frensel

I - Discurso por ocasião da abertura dos trabalhos



Senhores Membros da Mesa!

Minhas Senhoras!

Meus Senhores!

e meus amigos felctianos!

Entre emoções agri-doces e entrechocantes, não negaremos a nossa satisfação de podermos encontrar-nos aqui, já agora pela nona vez, a fim de assistir em vossa agradável companhia, a realização de Lacticinista: a Nona Semana do Lacticinista, iniciativa do nosso inesquecível e tão prematuramente desaparecido amigo Sebastião Sena Ferreira de Andrade a cuja memória acabamos de prestar, nesta oportunidade, duradoura homenagem.

Dentro do espírito que sempre regeu os nossos trabalhos, peço permissão para me alongar a seguir sobre uma série de assuntos que me parecem oportunos serem lembrados justamente nesta Nona Semana do Lacticinista.

Reli com atenção os anais das oito semanas lacticinistas passadas e anotei diversos assuntos e sugestões, então apresentadas pelos técnicos presentes. Infelizmente os trabalhos realizados nunca passaram da limitada esfera da

Semana Lacticinista respectiva o que é um mal que é indispensável sanar o quanto antes. Já na Quarta Semana do Lacticinista, tinham sido designadas cinco comissões que apresentaram estudos muito oportunos. Excelentes sugestões encontramos na Quinta Semana do Lacticinista, inclusive a instituição de uma Bolsa de Estudos pelo Lacticinios Catupiry Ltda., um programa para a futura realização das Semanas do Lacticinista, incluindo uma Comissão Central em Juiz de Fora e Comissões Regionais, a vinda de um professor estrangeiro, especialista em bacteriologia e química do leite, dentro de um programa do Ministério das Relações Exteriores, organização de uma seção experimental e de estudos para padronização de equipamentos, fabricados na exposição permanente de equipamento moderno, inclusive importado, para demonstração, etc. Tudo isso sem falar nas sugestões, consequentes das inúmeras excelentes palestras realizadas pelos nossos mais destacados técnicos. Não queremos negar, que, possivelmente muitos dos presentes a essas Semanas do Lacticinista ou leitores das revistas e jornais, onde estes trabalhos foram publicados, tenham aproveitado parcial ou totalmente os mesmos. O que desejamos é que, futuramente, a disseminação e evolução destes trabalhos sejam mais efetivas e produtivas.

O acanhamento com que se conduzem os lacticinios brasileiros, como um gigante ignorante de sua própria força, não reparando no formidável fator que representam para a economia e a saúde da Nação Brasileira, são a principal causa de sua fraqueza, do desinteresse do próprio Governo. Qual devia ser a atitude dos lacticinios brasileiros?

Declarar simplesmente que nós representamos tanto na economia nacional, pagamos tanto para a manutenção desse Governo, quere-

mos, por isso, um tratamento equiva-
lente, a fim de podermos realizar a
evolução indispensável da nossa ativi-
dade no sentido de preencher o devido
lugar que os laticínios, como em qual-
quer Nação Civilizada, representam
para a Economia do Produtor e da Saú-
de do Consumidor? E' preciso que o
leite continue sendo um exemplo dos
malefícios do intervencionismo parcial
do Estado? Ou tudo ou nada! Ampla
liberdade ou intervenção total, como,
por exemplo, no caso do Instituto de
Açúcar e Alcool. Preferimos, entretan-
to, o primeiro, isto é, ampla liberdade,
mais condizente com uma Nação que
se diz democrática

Depois dessa divagação, talvez algo
abstrata e mesmo imprópria, vamos
oferecer algumas apreciações que nos
também parecem muito oportunas.

O ano laticinista passado, isto é, o
período para a outra, foi incontestavelmente,
um dos mais conturbados de que temos
lembrança, culminado pelo desapareci-
mento de muitos bons amigos, entre os
quais ressaltaremos, em primeiro lugar
Sebastião Sena Ferreira de Andrade e
Otto Rudolph
demais, amigos de nossa permanente
veneração.

Como os anos
remos nos trabalhos da presente Nona
Semana do Laticinista a nossa bene-
mérita Sociedade Na-
tura juntamente com os nossos amigos
e companheiros de Diretoria, Snrs. Pro-
fessores Drs. Geraldo Goulart da Silveira
e Itagyba Barçante ambos sem serem
laticinistas, muito bem conhecidos nas
rodas produt
celentes trabalhos, prestados à Produ-
ção Nacional. Representamos também,
além do nosso veterano "Boletim do
Leite", os Sindicatos da Indústria de
Laticínios e Produtos Derivados no
Estado de Minas Gerais e do Rio de Ja-
neiro.

De acôrdo com o Artigo 16 dos seus
Estatutos, a benemérita Sociedade Na-
cional de Agricultura, constituiu um
Conselho Superior, composto de qua-
renta sócios titulares, que é a Academia
Nacional de Agricultura, tendo cada ca-

deira um patrono, escolhido após deti-
das pesquisas e debates. Já estão eleitos
quase todos os ocupantes dessas qua-
renta cadeiras, devendo a sua posse rea-
lizar-se com grande solenidade em ou-
tubro próximo futuro.

Já estão eleitos quase todos os ocu-
pantes dessas quarenta cadeiras, deven-
do a sua posse realizar-se com grande
solenidade em outubro, próximo futu-
ro. Muito merecidamente a alinea 3 do
artigo 58 declara "Ao atual Presidente
da Sociedade, Professor Arthur Eugê-
nio Margarinos Torres Filho, em aten-
ção aos seus longos, dedicados e rele-
vantes serviços à agricultura nacional,
e à Instituição, caberá o título excep-
cional de Sócio Titular N.º 1, ocupan-
do, assim autôm

Ennes de Souza. Dentro do elevado es-
pírito de compreensão das altas finali-
dades da produção leiteira, a Socieda-
de Nacional de Agricultura, por inter-
médio de sua Diretoria houve por bem
de eleger, e *notem por unanimidade*,
quatro dos mais destacados (modéstia à
parte) laticinistas brasileiros a saber:
José

cujo patrono é Américo Braga;
Oswaldo Ballarin para a cadeira 20,
cujo patrono é Gustavo Dutra;
Romulo Joviano para a cadeira 32, cujo
patrono é Ricardo de Carvalho;
Otto Frensel para a cadeira 30, cujo pa-
trono é Carlos Pereira de Sá Fortes.

Menção de destaque merece a recen-
te indicação, após brilhante concurso,
durante o qual apresentou valiosa tese
intitulada "A pesquisa do grupo colifor-
me como contribuição ao contrôlo sani-
tário na fabricação de manteiga", a
qual defendeu com excepcional brilho
demonstrando os

pietos conheci
nosso amigo Professor Dr. Frode Mad-
sen, pela Escola Superior de Veteriná-
ria da Universidade Rural de Minas Ge-
rais, como Professor Catedrático de
Tecnologia e Inspeção de Leite
vados no Brasil.

Reiteramos as nossas sinceras pala-
vras de satisfação e felicitações, já ex-
pressas em nosso "Boletim do Leite" de
junho findo.

O nosso grande amigo e mundial-
mente renomado lactólogo Juan Minut

com o qual sempre mantemos corres-
pondência encontra-se já há alguns me-
ses na Europa, tratando de sua precio-
sa saúde. Em recente carta êle nos es-
creve a respeito do grande número de
observações e estudos que apesar de
tudo tem realizado e que pretende apre-
sentar aos laticinistas quando voltar.
Envia, por nosso intermédio muitas
lembranças e bons votos a todos os pre-
sentes. Expressamos os nossos melho-
res votos pela completa recuperação
de sua saúde.

Também se encontra na Europa o
nosso ilustre amigo e colaborador Os-
waldo Ballarin. Aproveitou sua estadia
na Suíça para defender perante o G. A.
T. T., em Genebra, os altos interesses
dos laticínios brasileiros. Feliz êxito
em sua missão, são os nossos melhores
votos e, certamente de todos os lacti-
nistas brasileiros.

A recente inauguração da fábrica de
leite em pó da Nestlé em Três Cora-
ções, faz ressaltar, entre outros a coo-
peração

aos produtores de leite mantendo ser-
viços de fomento e de assistência mo-
delares dignos de serem imitados. Pou-
cas são as empresas laticinistas, coo-
perativistas ou privadas, que procedem
da mesma maneira. Entre elas não po-
demos deixar de ressaltar "POLEN-
GHI" que presta importantes serviços aos
produtores, fornecedores de suas mo-
delares fábricas, inclusive fornecimen-
to de reprodução de Agricult-
"Schwyz" e Holandesa, rações e sal pe-
lo custo, mudas para formação
neiras, financiamento para aquisição de
torta, etc. Estes belos exemplos nos
comprovam que, apesar de tudo, os lac-
ticínios brasileiros estão em um caminho
certo de seu progresso. Nunca devemos
esquecer de que no Brasil somente se
pode vencer a longo prazo. E' aonde a
palavra paciência adquire a sua verda-
deira e sublime significação.

As possibilidades para os laticinistas
são imensas, mas é preciso ter vontade
de trabalhar. Roma não se fez num
dia. Aos próprios felctianos, lembramos
que um médico, após tantos anos de es-
forçados e profundos estudos, ainda
passa por um período em que adquire
prática a fim de poder fazer juz ao titu-

lo que conquistou. O nosso amigo Dr.
Carlos Bloch, Diretor da Divisão Esta-
dual de Fiscalização e Defesa da Pro-
dução Animal, em Manaus, Amazonas,
pede o interesse dos técnicos e capita-
listas para sua vantagem o seu Es-
tado oferece a quem quiser estudar e
instalar a industria de laticínios na
Amazonia. Muitas outras organizações
estão à procura de técnicos. Lembre-
mo-nos, contudo, que na vida somente
se pode vencer pelo trabalho: Labor
Omnia Vincit.

Desde 1919, há quase quarenta anos,
não fazemos outra cousa do que traba-
lhar pelos laticínios brasileiros. Pode
ser que não tenhamos produzido nada
de útil, mas demos certamente um
exemplo de persistência. Inúmeros são
os problemas que, quase diariamente
nos preocupam. O encarecimento de
tôdas as utilidades torna quase impos-
sível o trabalho, prejudicando a tão al-
mejada produção econômica. As fábri-
cas de latas para o transporte de leite
se queixam não só das altas do custo
das matérias primas, como também dos
atrasos nos fornecimentos por preferir
a principal fornecedora nacional a ten-
der a outros

mento dos ágios das moedas para im-
portação, juntamente com o das aliquo-
tas dos direitos aduaneiros feriram
frontalmente a produção de manteiga
sendo um dos principais fatores da
atual redução na produção e consequen-
te encarecimento. Os Sindicatos de Mi-
nas Gerais e do Rio de Janeiro, dirigi-
ram a êste respeito em 13 de junho p. p.
o seguinte memorial ao Snr. Governador
do Estado de Minas Gerais, cujo teor
muito bem ilustra o que acabamos
de expor:

Rio de Janeiro, 13 de junho de 1958.
Exmo. Sr. Governador do Estado de
Minas Gerais.

Os Sindicatos da Indústria de Lacti-
cínios e Produtos Derivados no Estado
de Minas Gerais e do Rio de Janeiro,
atendendo a aflitiva situação
encontram os produtores de leite e cre-
me, em virtude dos elevados preços e
consequente falta de desnatadeiras e
batedeiras, vêm reiterar a V. Excia. os
seguintes esclarecimentos:

1.º) O Governo de V. Excia. sempre interessado em atender os legítimos interesses das classes produtoras de Minas Gerais, já tomou providências, ainda no fim do ano passado, em officio junto ao Sr. Ministro da Agricultura com o objetivo de ser conseguida a importação de desnatadeiras e bateadeiras, para a produção agro-pecuária de seu Estado.

2.º) O estudo feito por êsse Sindicato e comprovado pelos órgãos técnicos do Ministério da Agricultura indicou a queda da produção da manteiga no ano de 1957 comparada com o ano anterior.

3.º) — Uma das principais causas é a falta de desnatadeiras, quer para atender a novos produtores ou substituir máquinas com mais de 15 anos de uso, e, portanto, com produção deficitária de creme.

4.º) A falta de desnatadeiras no mercado é principalmente decorrente da grande elevação dos preços de custo, de 1953 até a presente data. Compare-se o seguinte preço de venda de uma desnatadeira manual de 200 litros por hora:

Em setembro de 1953...	Cr\$ 2.310,00
Em setembro de 1957 ..	Cr\$ 8.450,00
Em dezembro de 1957..	Cr\$ 13.000,00
Em junho de 1958	Cr\$ 21.500,00

5.º) A necessidade de importar essas máquinas é da ordem média de 7.000 unidades anuais. Entretanto, nos últimos 3 anos, face a elevação dos preços as importações foram muito reduzidas. De forma, que, temos de programar a importação de 20.000 desnatadeiras para o período de 2 anos não só para atender o grande deficit do ano passado, como as necessidades crescentes dos novos consumidores.

6.º) Os países fabricantes e fornecedores de desnatadeiras são:

Suécia e Alemanha.

7.º) E' possível obter-se importação de material em parcelas ao prazo de pagamento até 3 anos desde que o Governo conceda cota de câmbio da mesma forma que o faz para a importação de máquinas agrícolas regulada pelo Decreto n.º 40.260.

8.º) Se o Governo Federal conceder cotas de câmbio em coroas suécas e\$A

CL, nas mesmas condições que concede para máquinas agrícolas sob Decreto n.º 40.260, as desnatadeiras que hoje são vendidas pelo preço bruto de Cr\$ 21.500,00 poderão ser fornecidas aos fazendeiros por aproximadamente Cr\$ 9.000,00 para pagamento até 3 anos de prazo!

Pelo exposto solicitamos os bons officios de V. Excia. para mais uma vez interceder em favor da produção nacional da manteiga, a fim de se evitar que continuemos a importar o produto dos Estados Unidos ou outras fontes.

Saudações Atenciosas.

Parecendo desconhecer inteiramente a realidade órgãos governamentais além de não prestarem auxílio algum à produção leiteira nacional, ainda procuram feri-la profundamente, providenciando e facilitando a importação de derivados do leite, sob a alegação de precisarem fazer baixar os preços. Ora meus senhores, os preços são consequências dos custos e não há protecionismo algum além do motivado pelo já citado lamentável aumento nos ágios consequente de uma política econômica que não pretendemos aqui analisar. Procura-se entorpecer o povo com demagogia falando em tubarões do leite quando é certo que, no máximo se tem encontrado míseros lambaris em raras ocorrências, que são exceções. Esquecem que o povo não é apenas o consumidor, mas também o produtor e que, no fim todos são consumidores. No momento se trava a grande batalha do leite em pó em Genebra, Suíça, por motivo da reunião do G. A. T. T. O progresso da desidratação do leite em pó entre nós é algo de que devemos nos orgulhar, pois encontramos hoje em dia entre os dez países maiores produtores de leite em pó do mundo. Temos 13 fábricas em funcionamento embora algumas ainda não com plena capacidade. Dessas fábricas foram inauguradas durante o ano corrente as de Lagoa da Prata em Minas Gerais (da Lactínicos Lagoa da Prata S. A.) e em Taquara, no Rio Grande do Sul (do Departamento Estadual de Abastecimento de Leite, sediado em Prto Alegre, sob a competente Presidência do nosso prezado amigo Sr. Dr. Pedro A. Pereira) e recentemente, con-

forme amplo noticiário, a nova Fábrica "NESTLÉ" em Três Corações, cuja inauguração muitos dos presentes tiveram ensejo de assistir, conhecendo portanto, a verdadeira obra prima laticinista que lá se encontra.

Outras 4 estão em adiantado estado de montagem, devendo entrar em funcionamento em breve. A produção passou de 7.717 t. em 1950 para 26.587 em 1957 o que corresponde a um índice de 100 para 340. Entretanto, apesar de tudo isso se procura importar, usando mais leite em pó importado para finalidades benéficientes diversas, como seja de socorro para a infância desamparada, merenda escolar e outras, por intermédio de doações do F. I. S. I. das igrejas etc., importações essas que, em grande parte, ficaram perdidas nas alfândegas, causando concorrência ao comércio estabelecido, pela venda clandestina, inclusive de produto estragado, pondo em perigo a saúde do consumidor, continuou-se essas importações como demonstramos com mais 4.539.373 quilos em princípios do ano corrente e a um preço de custo REAL que poderia ter sido atendido pela produção nacional.

O mesmo se dá com a tal manteiga a qual, se fôsse considerado o custo REAL ficaria em mais de Cr\$ 140,00 e mesmo Cr\$ 252,00 se considerarmos os juros. Pode-se chamar isso de defeza do consumidor? Certamente que não, mas muito bem pode ser chamado de subvenção ao produtor do país fornecedor. Sobre êste assunto vamos apresentar um trabalho, a ser lido oportunamente mostrando a realidade dessas importações de leite em pó e de manteiga.

"Vox populi, vox Dei" — a voz do povo é a voz de Deus — diz antigo ditado. Eis porque não podemos deixar de citar as tão expontâneas manifestações, feitas aos novos Campeões Mundiais de Futebol. Embora representantes do profissionalismo, mereceram o que ganharam e provávelmente fizeram mais propaganda pelo Brasil do que muitas missões e outras representações oficiais ou não. E' verdade que os nossos pracinhas fizeram muito mais, pois, muitos dêles hoje esquecidos, embora em breve para sempre lembrados em grandioso monumento, doaram o seu

sangue, a sua vida. E os demais, que voltaram, muitos dêles parcial ou totalmente inutilizados? Qual a sua recompensa, que fim levaram? Dolorosa interrogação!

Certamente não podemos nós os laticinistas aspirar tamanha glória, mas sempre podemos continuar o nosso trabalho que encerra talvez muito maior mérito, pois visa a defeza do produtor e a saúde do consumidor. Façamos pois, votos para que o entusiasmo futebolístico, traga também uma vantagem aos nossos amigos queijeiros, aumentando sua venda de queijo tipo "bola" como seja o do Reino (Edam) e o Prato variedade esférica, de acôrdo com a muito séria denominação de nossa D. I. P. O. A..

E por falar em futebol, não poderíamos deixar de falar a respeito da Suécia que nos deu o brilhante exemplo do bom perdedor, cousa rara em todos os tempos, mas que muito dignifica. A recente realização do XXV aniversário da modelar organização "Swenska Mejeriernas Riksförening" (União Federal Sueca de Lactínicos) nos inspirou um trabalho que com êsse mesmo título vamos ler em outra sessão. Vai ser algo para se meditar e desejar ver imitado entre nós o quanto antes, guardadas, evidentemente, as nossas condições peculiares. Como todos os países do mundo, exceção única, talvez, do nosso Brasil, também a Suécia subvenciona a sua produção de leite e derivados. A propósito das reivindicações dos nossos produtores de leite e das importações malélicas a que já nos referimos, que outra cousa não vizam do que sufocar a produção nacional, vamos dar a seguir um dos mais recentes exemplos da maneira pela qual em outros países se corre em socorro de sua produção, ameaçada pelo "dumping" que é outra modalidade de subvencionismo, de outros países. Êste exemplo que passaremos a citar nos vem justamente da Suécia.

Transcrevemo-lo da publicação do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos de 12 de maio p. p. Refere-se às recomendações oferecidas para reduzir o excedente de manteiga na Suécia.

O Conselho Agrícola Sueco de Mercados sugeriu ao Ministro da Agricultura

as seguintes providências com relação ao excedente da manteiga na Suécia:

1 — Reduzir o preço da manteiga em 13,1 cent. por libra e aumentar o preço da margarina com 4,4 cents. por libra; o preço no atacado da manteiga na Suécia é de 60,1 cents. a libra;

2 — promover o abate de gado leiteiro com um subsídio de \$ 38,60 por vaca abatida; de acôrdo com o Conselho do Mercado, essa medida viria a reduzir o gado leiteiro da Suécia em 200.00 cabeças num período de 3 anos e um custo total do subsídio de Cr\$ 2,6 milhões;

3 — reservar \$ 579,00 anualmente para subsidiar a manteiga destinada a instituições públicas.

II - Importação de Leite Desnatado em Pó e de Manteiga

Muito temos escrito sobre estes dois antipáticos quão prejudiciais assuntos. Apesar da grande defesa que tem sido feita da indústria nacional de leite desidratado, a ponto de merecer o nosso trabalho, intitulado "Produção e importação de leite em pó no Brasil", apresentado por ocasião da passada VIII.^a Semana do Lacticinista, tradução e publicação espontânea, com nota de apoio, na notável revista lacticinista norte-americana "Industrias Lacteas", continua a incompreensão da verdadeira significação da produção e industrialização do leite mesmo nas mais altas esferas governamentais. E' certo que o Conselho Coordenador do Abastecimento, vem oferecendo trabalho elucidativo e divulgador dos mais interes-

Evidentemente, cada país tem o seu modo de governar, mas as diferenças às vezes nos deixam no mínimo perplexos.

Espero que todos aqueles que me ouvem ou leiam mais tarde, não me julguem pessimista ou deleitado em "meter o pau no governo". Longe disso, sempre achei que se deve apoiar o Governo constituído, procurando, contudo orientá-lo com uma crítica franca e sadia. De pessimista também não me podem xingar, pois, todo o meu passado, a minha constante presença aqui e todo o meu trabalho de persistência e insistência, outra coisa não representam do que um grande otimismo e inabalável fé nos altos desígnios do nosso querido Brasil e dos seus laticínios.

santes e úteis, por intermédio do seu Sub-Sector "Lactícínios" no qual se encontram os seguintes técnicos: Drs. Romulo Joviano, Chefe, Rogerio de Albuquerque Maranhão, técnico, Robinson Vasconcelos Costa, Assistente e Otto Frensel, técnico.

Os trabalhos desse Sub-Sector "Lactícínios" e os nossos têm merecido ampla divulgação em nossa Imprensa, especializada ou não, por transcrições ou bases para artigos de fundo e outros.

Apesar disso continua a incompreensão de certos setores o que nos levou a divulgar os seguintes dados:

A) IMPORTAÇÃO DE LEITE DESNATADO EM PÓ EXCEDENTE NORTE—AMERICANO

No dia 25 de janeiro de 1958, a C. A. C. E. X. emitiu as seguintes licenças de importação do produto acima a favor do Ministério de Educação e Cultura para a Campanha Nacional de Merenda Escolar:

N.os	Pêso em kg.	Valor em Cr\$	Valor em USA\$	Destino
1223-1227	1.647.533	1.018.342,00	145.477,00	Rio de Janeiro
		2.737.887,00		
1224-1228	1.260.187	2.872.887,00	111.265,00	Santos
		2.094.025,00		
1225-1229	578.256	357.414,00	51.059,00	Pôrto Alegre
		960.934,00		
1226-1230	274.845	169.881,00	24.268,00	Paranaguá
		456.738,00		
1227-1231	262.008	161.947,00	23.135,00	Florianópolis
		435.407,00		
1228-1232	193.721	119.677,00	17.096,00	Salvador
		321.761,00		
1229-1233	120.000	74.205,00	10.600,00	Recife
		199.507,00		
1230-1234	115.711	71.520,00	10.217,00	Vitória
		192.289,00		
1231-1235	87.112	53.844,00	7.692,00	São Luiz
		144.763,00		
	4.539.373	12.442.028,00	400.809,00	Totais

1 — Evidentemente não se trata de criticar um auxílio para a Merenda Escolar.

2 — Há, porém, o impácto sobre a produção nacional que está em condições de atender as necessidades em aprêço;

3 — Com o maior emprêgo de leite desnatado em pó nacional, também, haveria maior possibilidade de produção nacional de MANTEIGA.

4 — O pior, porém, é o aspecto burocrático, uma vez que, segundo fato noticiário, enormes remessas anteriores ainda não foram consumidas por se encontrarem abandonadas na Alfândega, cousa que já está acontecendo com lotes da nova remessa acima;

5 — O noticiário nos jornais de todo o Brasil sobre este desleixo é verda-

deiramente deprimente, não tendo, contudo, suscitado senão algumas "explicações" nitidamente burocráticas;

6 — A primeira cifra em Cr\$ representa o preço/ágio especial, ou sejam, cerca de Cr\$ 7,00 por kg;

7 — A segunda cifra em Cr\$ representa o câmbio oficial: Cr\$ 18,82 por USA\$;

8 — A alíquota indicada: 04.03.002 é de 50% "ad valorem"; se fôr paga e considerando o dólar aduaneiro de Cr\$ 74,00 (hoje já Cr\$ 104,00) e mais as demais taxas do cais, importaria para este produto em cerca de Cr\$ 10,00 por kg.

9 — Dos valores acima deduz-se que o custo cif fica em Cr\$ 23,00 por kg. mais os citados Cr\$ 10,00 de direitos, etc., seriam, portanto, Cr\$ 33,00 por kg. de leite desnatado em pó — preço que a indústria nacional também poderia conceder, especialmente se ela também mere-

cesse a atenção e subvenção que lhe é concedida nos Estados Unidos.

10 — Consideramos ser uma vergonha nacional importarmos alimentos,

dadas as enormes possibilidades que o nosso Brasil oferece justamente neste setor, se não fôsse tolhido em sua expansão natural.

B) IMPORTAÇÃO DE MANTEIGA EXCEDENTE NORTE-AMERICANA

No dia 20 de maio de 1958 a C.A.C.E.X. emitiu as seguintes licenças de importação para a manteiga dos E.U.A. a favor do Banco do Brasil S. A.

Nºs.	Alíquota	Pêso em Kg.	Valor em Cr\$	Valor em USA	Destino
5845-5908	04.07.001	693.935	13.286.837,00	705.995,00	Santos
5846-5909	—	850.000	16.275.027,00	864.773,00	R. de Janeiro
5847-5910	—	350.000	6.701.482,00	356.083,00	Recife
5840-5911	—	100.000	1.914.709,00	101.738,00	Salvador
—	—	1.993.935	38.178.055,00	2.028.389,00	TOTAIS

OBSERVAÇÕES

- 1 — Trata-se, evidentemente do lote "laticínios" no valor de USA\$ 2.000.000,00 previsto no Acôrdo do Trigo.
- 2 — Este acôrdo prevê pagamento em cruzeiro, devendo o respectivo montante ser entregue ao Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico, após dedução de cêrca de 15% que ficam a disposição da Embaixada dos Estados Unidos, para diversas finalidades;
- 3 — O referido montante ficará emprestado ao citado Banco ao prazo de 40 anos com juros de 4% p.a.
- 4 — A finalidade dêsse empréstimo é o fomento à energia elétrica, transportes (ferro-vias), etc.;
- 5 — O preço acima é CIF pôrto brasileiro e calculado na base do CÂMBIO OFICIAL, DESPREZANDO CUSTO (isto é: quanto se paga DO QUALQUER ÁGIO MESMO à lavoura).
- 6 — A citada alíquota representa 60% "ad valorem" 04-07-001 — (manteiga comum); se tal taxa e outras do Cais forem pagas sôbre o preço acima (cêrca de Cr\$ 20,00 por kg. cif), mesmo na base do dólar aduaneiro atual de Cr\$ 104,00, o custo

- ficará em mais de Cr\$ 100,00 por kg; mas, certamente, haverá também isenção de direitos, etc. ou assinatura de termo de responsabilidade, como das vêzes passadas, restando pois, aguardar a chegada do produto nos portos indicados;
- 7 — Numa época da mais crítica falta de divisa, importa-se, pois, um produto que, embora essencial para a alimentação, ainda não o é, infelizmente, para o Povo Brasileiro;
- 8 — Fere-se frontalmente o produtor nacional que com grande sacrifício fornece as referidas divisas, em vez de lhe facilitar o que mais necessita.
- 9 — Basta lembrar o tremendo aumento verificado no ARAME FARPAADO e nas DESNATADEIRAS, cujos preços duplicaram e até triplicaram;
- 10 — Sempre combatemos qualquer importação de gêneros alimentícios a qual na presente importação de manteiga atinge o cúmulo, ferindo muito mais profundamente, do que pode parecer à primeira vista, a produção e a economia nacional.

C) IMPORTAÇÃO DE MANTEIGA EXCEDENTE NORTE-AMERICANA

- 1 — O consumidor carioca paga pelo produto nacional entre Cr\$ 132,00 até Cr\$ 180,00 por quilo, conforme a marca, tipo, etc.
- 2 — Declara a COFAP que importou manteiga excedente norte-americana que pretende vender por Cr\$ 80,00 a 85,00 por quilo, a fim de forçar a baixa do produto nacional.
- 3 — O custo de um quilo de manteiga nacional na base de 80% de gordura, mínimo permitido pela regulamentação em vigor, gastando, portanto, em média, 20 litros de leite por quilo (gordura média do leite de 4%), fica em Cr\$ 98,00 (preço tabelado pela COFAP do leite: Cr\$ 4,90); pode-se deduzir Cr\$ 20,00 valor do leite desnatado, mas também se deve acrescentar outros Cr\$ 20,00 para as despesas de transporte, fabricação, embalagem, etc.)
- 4 — A importação de manteiga excedente norte-americana perfaz . . . 1.993.935 kg, conforme as licenças nos. 5845/5908 — 5846/5909 — 5847/5910 e 5840/5911, emitidas pela CACEX em 20 de maio pp.º
- 5 — De acôrdo com o Adendo do artigo III do Acôrdo do Trigo (que tira do café ágio para favorecer outros produtos, também produzidos no Brasil) o ágio a ser usado para transformação dos respectivos dólares em cruzeiro é de Cr\$ 67,00.
- 6 — Os referidos 1.993.935 kg de manteiga, custam em USA\$ 2.028.389,00 ou seja, US\$ 1,07 por quilo ou Cr\$ 71,70 ao ágio acima de Cr\$ 67,00.
- 7 — A alíquota (04.07.001) dos direitos aduaneiros é de 60% ad valorem atualmente na base do dólar fiscal de Cr\$ 104,00: sabe-se que a COFAP não costuma pagar direitos e outras taxas; quando instada para fazê-lo assina "termo de responsabilidade" que nunca se liquida; isso não é segredo nenhum; portanto, 60% sôbre US\$ 1,07 na base do dólar fiscal de Cr\$ 104,00 mais outras despesas de cais, importa em aproximadamente Cr\$ 111,30.

- 8 — Do Acôrdo do Trigo consta que 85% dos cruzeiros apurados serão entregues ao Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico para finalidades diversas, mediante pagamento a 4% de juros por ano durante 40 anos; tais juros sôbre o custo CIF pôrto brasileiro da referida manteiga, isto é, sôbre Cr\$ 71,70, importam em Cr\$ 97,50.
- 9 — Portanto, somando Cr\$ 71,70 com Cr\$ 111,30 e mais Cr\$ 97,50, temos Cr\$ 280,50 que é o VERDADEIRO PREÇO DE CUSTO DESTA MANTEIGA IMPORTADA e que a COFAP pretende vender por Cr\$ 80,00, dando um prejuízo de Cr\$ 200,00 em quilo, ou seja, Cr\$ 400.000.000,00.
- 10 — QUATROCENTOS MILHÕES DE CRUZEIROS DE PREJUÍZO — sim senhor! Perguntamos: porque não se gasta essa importância para o fomento da produção e industrialização, bastando lembrar os atuais preços do arame farpado e das desnatadeiras cujos preços nos últimos cinco anos aumentaram até DEZ VÊZES?

E' preciso, é indispensável que na corrente IX.ª Semana do Lacticinista a qual coincide com o movimento dos produtores de leite, sejam tomadas decisões, já não falo mais em sugestões, porque estas nunca faltaram, no sentido de que os laticínios brasileiros, ocupem finalmente, o merecido e desatado lugar que lhes cabe no cenário político-econômico nacional. Essas decisões, uma vez unificadas, somente podem e devem ser coroadas com a efetivação da fundação da Associação Brasileira de Lacticinistas a qual preconizamos por ocasião da brilhante 1.ª Semana do Lacticinista, iniciativa imorredoura do nosso inesquecível amigo Sebastião Sena Ferreira de Andrade. Inúmeros motivos, dos quais a maioria, incontestavelmente, sem razão alguma, atrasaram até hoje a efetivação da fundação dessa tão necessária associação de classe a qual virá representar de fato os laticínios brasileiros. Para melhor lem-

brança de todos permitimo-nos ler a seguir os principais objetivos da A. B. L., conforme constam da brilhante exposição, apresentada por ocasião da referida 1.ª Semana do Lacticinista pelo nosso grande amigo e lacticinista de projeção mundial Oswaldo Ballarin:

Este notável projeto foi elaborado, como devem estar lembrados, em 1950 por uma brilhante equipe de técnicos composta dos Srs. Albino Silves, Dr. Jorge Sabugosa, Dr. José Assis Ribeiro, Dr. Marcos Miglievich, Oswaldo Ballarin, Otto Frensel e Dr. Ruben Magalhães Pecego. Como se vê, "trata-se de uma sociedade de tipo especial. Não visa alcançar vantagens econômicas de qualquer espécie. Não visa proteger interesses materiais imediatos de indústrias, produtores ou de quem quer que seja. Não deve ter caráter político, nem tão pouco imiscuir-se ou interessar-se por questões não ligadas aos lacticíneos. Na ocasião enviamos centenas de circulares, encaminhando cópia do projeto de estatutos e um cartão de adesão (sem compromisso) tendo merecido 50 adesões. Lançamos, pois, um apelo no sentido de que seja reiniciada a marcha começada tão auspiciosamente há oito anos.

a) congruar todos aqueles que, nos mais variados setores, dediquem os seus esforços e atividades ao leite e aos lacticíneos;

b) patrocinar, estimular e realizar estudos sobre quaisquer aspectos dos assuntos lacticinistas;

c) apresentar sugestões orientando e esclarecendo os interessados a fim de contribuir para o progresso dos lacticíneos brasileiros;

d) fornecer, de acordo com normas a serem oportunamente estabelecidas, assistência técnica aos associados que a pleitearem;

e) difundir conhecimentos e experiências úteis aos lacticinistas desde que se possam tornar de uso geral;

f) instituir e fazer comemorar dignamente a Semana dos Lacticinistas, que

poderá coincidir com a exposição nacional de produtos agro-pecuários organizada pelo Ministério da Agricultura;

g) propugnar junto aos poderes públicos para fomentar e amparar a produção do leite e derivados, educando e socorrendo, quando necessário, os produtores;

h) estabelecer intercâmbio com organizações congêneres ou similares, nacionais e estrangeiras.

§ único — Os lucros da A. B. L. serão integralmente aplicados na manutenção e desenvolvimento dos objetivos sociais.

Podem parecer muito ambiciosos e mesmo inatingíveis estas aspirações, se consideramos a grande extensão do nosso território, as dificuldades de comunicação e, porque não dizê-lo, ao fato de não ser o brasileiro de caráter tão associativo como os povos de outras nações. Em vários países no entanto, associações desses tipos não só florescem mas prestam inestimáveis serviços à ciência e técnica lacticinistas, aos produtores e a todos quantos estejam ligados ao Setor Lacticinista. Custa-nos a crer, por isso, que não exista aqui clima propício para tal empreendimento.

Os meios que se pretende empregar para atingir os objetivos da A. B. L. também se acham indicados no projeto dos estatutos, são:

a) reuniões periódicas e "mesas redondas" para estudo e debate de questões ligadas aos lacticíneos;

b) conferências e seminários para apresentação e discussão de trabalhos científicos e técnicos;

c) divulgação de matérias relacionadas com os lacticíneos através de órgão oficial próprio ou outro independente que venha a contratar (inclusive para esse fim e edição de obras técnicas úteis aos lacticinistas);

d) criação de um Consultório Técnico para tratar (inclusive em caráter confidencial, quando solicitado pelos interessados) de determinados aspectos dos problemas lacticinistas;

e) organização e manutenção de uma biblioteca especializada;

f) contratar os serviços de um laboratório de análises e pesquisas para atender a preços módicos, às necessidades dos associados podendo-se prever a possibilidade futura, quando os recursos o permitirem de fundar um Laboratório próprio.

§ único — A A. B. L. poderá também receber a colaboração de pessoas estranhas ao seu quadro social, que a isso fôrem convidadas ou que se dispuserem a prestá-la espontaneamente inclusive com participação em suas reuniões, e cuja experiência e conhecimentos possam beneficiar os associados

A associação teria porém duas características próprias, fundamentais.

A primeira resultaria da reunião dos sócios em diversos grupos, conforme a sua especialidade ou aquela que constituir a sua atividade preponderante no caso de estar êle ligado a vários setores. Os grupos previstos seriam os seguintes:

a) produtores de leite e criadores de gado leiteiro;

b) usineiros e cooperativas beneficiadoras de leite;

c) manteigueiros;

d) queijeiros;

e) fabricantes ou dirigentes de empresas produtoras de outros derivados do leite;

f) técnicos lacticinistas químicos e bacteriologistas;

g) veterinários, agrônomos, médicos e engenheiros;

h) zootecnistas;

i) publicistas e professores;

j) fabricantes ou revendedores de máquinas e aparelhos de laboratório;

k) comerciantes (atacadistas e varejistas).

Claro não constituem tais grupos uma fórmula cristalizada mas poderiam ser ampliados ou modificados conforme as circunstâncias o aconselhassem.

De qualquer forma cada grupo teria um representante no Conselho Diretor, o que impediria que a Associação se tornasse unilateral em seus empreendimentos visando beneficiar mais uma do que outra especialidade.

A segunda característica é de que seria dever precípuo dos sócios observar a ética profissional e respeitar as leis e regulamentos vigentes sobre lacticíneos. Estamos certos de que esta condição daria considerável autoridade à Associação. Sem dúvida uma sociedade de que se impõe tão nobre norma de conduta justifica e impõe respeito e admiração.

Por outro lado como é evidente êste prestígio se refletiria em todos os seus membros individualmente.

Quanto ao mais a organização tal como foi prevista no projeto dos estudos obedece aos moldes geralmente adotados para entidades desta natureza ou seja cuja finalidade é de caráter cultural, educativo, instrutivo e científico.

III - Svenska Mejeriernas Riksförening

No dia 18 de maio de 1932 foi organizada na Suécia a Svenska Mejeriernas Riksförening — a União Federal Sueca de Lacticíneos — ou a S M R. Foi um acontecimento decisivo para os destinos dos lacticíneos suecos, aos quais, assim, proporcionou o seu atual eleva-

do progresso conhecido e respeitado em todo o mundo lacticinista. Hoje em dia a SMR abrange 98% da indústria lacticinista da Suécia, atuando em forma cooperativa. Apresenta, pois, também, neste particular uma solução exemplar.

Ao festejar em 18 de maio do ano passado um quarto de século de existência, a SMR se tinha convertido na maior organização no ramo agrícola da Suécia. Com seu volume de operações anuais de coroas 1.700.000.000,00 (Cr\$ 40.800.000.000,00) tornou-se uma das principais indústrias nacionais e exporta cerca de 15% de sua produção.

As duas características mais salientes desta fusão inteiramente moderna da produção leiteira e venda dos produtos em uma forte unidade econômica são, por um lado, uma contínua centralização e mecanização e, por outro, a forma científica de abordar os problemas e constante investigação. Esta última e o controle nos laboratórios são facilitados pela centralização, que por sua vez se beneficia dos processos científicos desenvolvidos para o armazenamento e conversão do leite em outros produtos.

Os efeitos da centralização se depreendem claramente da redução do número de laticínios em vinte e cinco anos.

A evolução verificada neste período foi a seguinte:

Ano — N.º de Laticínios	Capacidade média em kg.
1933	1.672
1939	1.050
1956	514

Enquanto a sua capacidade por unidade quase quintuplicou, o número de laticínios baixou para um terço, mas manipulando mais 50% do que inicialmente.

A influência da ciência sobre a criação e alimentação do gado se compreende pelo fato de que tem havido uns 16% de aumento do rendimento de leite por vaca no período em questão.

Graças à ciência não há tuberculose bovina nem abôrto infeccioso na Suécia.

As relações entre o Brasil e a Suécia sempre foram as mais amistosas, sendo notável o intercâmbio comercial. Na verdade a Suécia produz muitas utilidades da maior necessidade para o Brasil. Entre elas lembraremos as suas afa-

mas máquinas para a indústria de laticínios (sobressaindo as desnatadeiras, invento do engenheiro sueco De Laval) que tanta aplicação tem encontrado aqui no Brasil, contribuindo poderosamente para o merecido progresso da nossa indústria de laticínios.

Assim, não deve admirar que também o "Boletim do Leite" sempre tenha sido distinguido com grandes atenções de parte dos laticinistas suecos. Há muitos anos recebemos gratuitamente o nosso excelente colega sueco "SVENSKA MEJERIERININGEN", cuja leitura semanal nos tem sido de real utilidade. Reiteramos aqui os nossos agradecimentos por essa gentileza.

Por motivo de seu 25º aniversário a SMR editou dois livros que são verdadeiras preciosidades e dos quais a Direção da SMR houve por bem de nos oferecer um exemplar para o enriquecimento de nossa biblioteca especializada. Ficam aqui os nossos mais sinceros agradecimentos.

O primeiro livro, impresso em excelente papel, ricamente ilustrado e encadernado, com impressão clara e caprichosa denomina-se SVENSKA MEJERIERINDUSTRI — Indústria de Laticínios sueca. Conta-nos de forma magistral o desenvolvimento da indústria de laticínios sueca, desde os seus mais longínquos primórdios. Narra também as inúmeras contribuições, prestadas pela engenharia sueca ao progresso dos laticínios em todo o Mundo as quais já nos referimos. Na galeria fotográfica dos seus dirigentes encontramos dois nomes: o do Sr. Waldemar Ljung, atual Diretor da SMR o qual, como secretário geral do XII Congresso Internacional de Laticínios, que se realizou em Estocolmo, foi de nimia gentileza também para a representação brasileira, integrada pelo nosso inesquecível amigo Dr. Sebastião Sena Ferreira de Andrade. O outro é o nosso amigo Sr. Arne Hilding, Chefe do Departamento Econômico com o qual continuamos mantendo correspondência da qual ele muito gosta, lembrando os longos anos que viveu aqui no Brasil.

O segundo livro — uma contribuição das mais valiosas para os laticínios é denominado "MJOLKEN" — Kemi-Biologi-Teknik — "O LEITE — Química — Biologia — Técnica". Trata-se de um livro com 370 páginas, possuindo 125 gravuras, algumas a cores, inclusive gráficos, etc. Os 6 capítulos e seus sub-títulos foram escritos pelos expoentes máximos da moderna ciência laticinista da Suécia, representando homens, cujos notáveis trabalhos tiveram a merecida repercussão mundial, como: A. Deutsch, B. Johansson, E. G. Samuelsson, H. Torzell, K. E. Thomé, L. Svennerholm, O.... Mellander, P. Swartling, T. Bergman e T. Storgards. Uma obra, elaborada por técnicos de tamanha projeção naturalmente, lhe concede um valor excepcional. Citaremos apenas os capítulos principais: O leite e o ser humano — Química do leite — Microbiologia do leite — Fisiologia alimentar do leite — Produção de leite — Beneficiamento do leite — Distribuição e controle.

Como se vê a Suécia e a sua modelar organização, a Svenska Mejeriernas Riksförening a SMR — tem agido de forma merecedora de meditação e imitação, não só para o progresso dos laticínios de sua terra, mas de todo o mundo. Eis porque damos valor excepcional às distinções que merecemos dos nossos amigos suecos e, ao reiterarmos os nossos sinceros agradecimentos, formulamos aqui os nossos mais sinceros votos pelo contínuo progresso dos laticínios suecos e da felicidade pessoal de todos quantos trabalham para a realização de tão elevado ideal.

Embora já tenham decorrido bastantes meses, desde que recebemos a nimia oferta dessas duas importantes obras laticinistas, propositadamente deixamos para a 9ª Semana do Laticinista a oportunidade de se ouvir publicamente a expressão de nossa admiração e gratidão aos laticínios suecos, à SMR e à notabilíssima engenharia sueca de laticínios.

IV - Odilon Duarte Braga

Com o desaparecimento do Dr. Odilon Duarte Braga, o Brasil acaba de perder mais um dos seus eminentes homens públicos, dono de marcante personalidade. A sua atuação como Ministro da Agricultura no período de 1934 a 1937, se tornou inesquecível para todos aqueles, que como nós tiveram a felicidade de poder manter contato com ele. Foi incontestavelmente um dos mais notáveis Ministros da Agricultura que o Brasil — país eminentemente agropecuário — possuiu. Durante a sua permanência no Ministério da Agricultura se afetaram relevantes melhorias em todos os serviços, bem como importações de gado leiteiro, que muito vieram melhorar as bases do rebanho nacional. O seu interesse pelos laticínios brasileiros sempre foi o maior possível, conforme o comprovam inúmeros episódios e trabalhos. Nas Exposições Nacionais de Gado e Produtos Derivados, durante a sua gestão, o seu interesse pessoal, mes-

mo por detalhe, sempre foi notado e altamente incentivante, explicando o grande brilho dessas exposições justamente nesse período. Foi durante a sua gestão que os laticínios brasileiros perderam talvez a sua maior oportunidade para se imporem com a devida antecedência, no seu merecido lugar na Economia Nacional. Sob a orientação pessoal do Dr. Odilon Braga e do seu digno e competente Chefe de Gabinete, Dr. Rafael Xavier, após inúmeras reuniões com os interessados conseguiu-se elaborar um notável projeto de um Instituto de Leite e Derivados, moldado em bases inteiramente diferentes dos demais institutos, visando exclusivamente a organização dos laticínios brasileiros pelo seu próprio mérito. Este projeto fundamental, não foi realizado exclusivamente pela incompreensão dos próprios interessados.

Guardamos uma cópia dêle até hoje como recordação dos esforços passados, apoiados por brasileiros, merecedores desse nome, como Odilon Braga. Até hoje soam em nossos ouvidos as palavras proféticas do segundo grande colaborador nêsse importante projeto, Dr. Rafael Xavier: "Eis uma oportunidade única que o Governo está dando aos laticínios brasileiros, estendendo-lhes as mãos. Talvez não tenha outra ocasião para repeti-la". E' uma verdade que até hoje se mantém firme. A essa oportunidade perdida, se seguiram períodos da maior desorganização que conduziram a situação na qual nos debatemos atualmente: Intervencionismo generalizado!

Eis porque veneramos e sempre veneraremos a memória do grande e sincero brasileiro que foi Odilon Duarte Braga. A sua exma. família e ao Brasil reiteramos as mais sinceras expressões de nosso profundo pesar.

Estágio de 3 meses no Instituto de Laticínios "Candido Tostes"



Técnicos do Projeto 20, do Escritório Técnico de Agricultura Brasil-Estados Unidos (ETA) de Recife, Estado de Pernambuco, estudam a padronização do leite de consumo. No clichê, entre outros, os Drs. Laurindo Cavalcante e Afro Alves Cabral

“ H A L A ”

O MELHOR COALHO EM PÓ

DE

FABRICAÇÃO DINAMARQUÊSA
A venda na CIA. FABIO BASTOS, Comércio e Indústria
e em todas as casas do ramo

CIA. FABIO BASTOS

RIO DE JANEIRO — Rua Teófilo Otoni, 81

SÃO PAULO — Rua Florêncio de Abreu, 828

BELO HORIZONTE — Rua Tupinambás, 364

JUIZ DE FORA — Rua Halfeld, 399

CURITIBA — Rua Dr. Murici, n.ºs. 249/253

PORTO ALEGRE — Av. Julio de Castilhos, 30

IX.^a Semana do Lacticinista

Evolução da Tecnologia Queijeira



Dr. José de Assis Ribeiro
Inspetor da DIPOA

1. Fabricação de queijo como índice de civilização.

A fabricação de queijo tem muito de arte e outro tanto de ciência. Dos vários ramos da indústria leiteira é este o mais delicado, o mais exigente e, por isso mesmo, o menos evoluído tecnologicamente. Para se fazer queijo se praticam as mesmas operações de há milênios, descritas por Plínio, Heródoto e outros. Como nos tempos bíblicos, hoje ainda só se consegue o melhor leite fermentado, do leite de égua; a melhor manteiga, do leite de vaca, e, o melhor queijo, do leite de ovelha, cabra e bufala, confirmando a observação milenar de que só leite de ruminantes serve para caseificação.

O queijo sempre foi tido como um meio de conservação do leite. As condições do trabalho de transformação do leite em queijo variam de acôrdo com os recursos disponíveis, indo desde as práticas mais empíricas às normas mais racionais. Admite-se o queijo como índice das condições ecológicas e técnicas de uma região. As operações necessárias para a obtenção de um queijo estão na dependência direta de um sem número de fatores: clima, gado leiteiro, aparelhagem, grau de cultura do queijeiro, tipo de produto preferido pelo consumidor, etc. Regiões nos primeiros estágios

da civilização não têm produção nem consumo de queijo; as medianamente desenvolvidas já apresentam início de atividades queijeiras para consumo próprio ou para pequeno comércio, e, as civilizações apresentam indústria queijeira em base econômica, tanto mais organizada quanto maior o desenvolvimento técnico, científico e social do respectivo povo. Plagiando paleontologistas que afirmam descreverem um animal simplesmente pelo exame de um de seus dentes, aceita-se que se pode também definir as condições ecológicas de uma região e o grau de desenvolvimento do seu povo examinando o queijo nela produzido.

Em todos os países há graduações no desenvolvimento de seus núcleos populacionais. Em consequência, a respectiva produção de queijos apresenta graus variados de evolução, desde o regime de artesanato ou de habilidade manual (onde tôdas as operações se fazem sem auxílio da mecânica), ao da fabricação industrial (onde tudo é mecanizado e controlado automaticamente). Na pequena fabricação doméstica predomina a tradição onde detalhes de técnica, mantidos em "segredos de família" passam de pai para filho. Também na grande indústria há o mesmo espírito — os chamados "segredos profissionais" onde variantes ou recursos de técnica são mantidos em sigilo. É interessante notar que queijeiros europeus vindos ao Brasil, conseguiram bons queijos com normas tecnológicas européias adaptadas ao nosso meio, chegando alguns a obter produtos iguais e até mesmo melhores que os originais de além mar!

Admite-se a existência de mais de 500 variedades de queijos, cada qual adaptada às condições da região onde é fabricada, cujo nome, em geral, designa o respectivo queijo. Assim, dentro das variedades existentes, avalia-se em quase 3 milhões de toneladas a produção anual de queijos, em todo o mundo. A distribuição desta produção pelos países laticinistas permite-nos confirmar ser um

povo tanto mais civilizado quanto mais elevada sua indústria queijeira em qualidade e em quantidade. Os melhores queijos são justamente os dos países pequenos e de grande produção: Holanda, Dinamarca, Suíça, Itália, França, etc. — justamente onde a humanidade apresenta índices máximos de civilização.

2. Dados tecnológicos da evolução.

Do preparo doméstico no fundo de cozinha, sem aplicação de nenhum recurso mecânico, em regime de pleno artesanato, se desenvolveu a fabricação de queijo até os grandes estabelecimentos industriais, onde quase todas as operações são controladas automaticamente.

As contribuições da física, da química, da mecânica, da microbiologia, da eletricidade, etc. para os aperfeiçoamentos da técnica queijeira e para os conhecimentos dos fenômenos ecológicos (1) e sinérgicos da massa em maturação, proporcionaram a situação atual da indústria caseária, cujos principais detalhes são os seguintes:

a) quanto à aparelhagem:

— emprêgo de caldeira a vapor substituindo o fogo direto, permitindo controle das operações de aquecimento, sanitização de vasilhame, pasteurização, cocção de massa, etc.

— emprêgo de frio artificial — na refrigeração de salas de cura, depósitos, tanques de salga, etc. Tanques de armazenamento de leite refrigerado; congelação rápida de queijo, condicionamento de ar, etc., são detalhes que a moderna indústria queijeira não dispensa. Em clima tropical já está comprovado que, sem frio artificial é impossível a fabricação de queijos finos.

— utensílios — tanques, tachas, fôrmas, vasilhame em geral — de aço inoxidável em substituição aos de cobre, ferro zincado ou ferro estanhado;

— emprêgo de desnatadeiras mecânicas e padronizadoras, permitindo filtração centrífuga, substituindo bacias de desnate ao natural;

— mecanização das operações da coalhada e da massa mediante mexedores automáticos com várias velocidades, em tan-

— automatização das operações de fabricação, em máquinas automáticas — tanques de mais de 5 mil litros onde o leite é aspirado a vácuo, pasteurizado e tratado para a caseificação em ambiente fechado; visores de vidro permitem inspecionar a coalhada que é trabalhada automaticamente por meio de dispositivos de controle elétrico. Mexedores mecânicos de 5 a 50 rpm se movimentam substituindo integralmente o braço humano. A cocção e o dessôro se fazem por controle externo. A seguir, um sistema de vácuo permite a saída da massa diretamente para fôrmas onde ar comprimido ou prensas pneumáticas completam o dessôro, passando os queijos automaticamente, por esteira rolante à salga e depois, à cura. Inicialmente estas máquinas serviam só para queijos frescais, e, ultimamente, têm sido aplicadas, com êxito, também em queijos duros, maturados.

b) Quanto a ingredientes aplicáveis ao leite ou ao queijo:

— emprêgo de coalhos titulados (em pó, em pasta ou líquidos) próprios para cada tipo ou variedade de queijo; enriquecimento com extratos enzimáticos ativadores da maturação (2), mormente em queijos italianos (15).

— emprêgo de fermentos lácticos selecionados e de culturas de penicílios, oídios e outros mofos e levedos, próprios. A existência destes fermentos permite a prática da pasteurização do leite seguida da adição dos fermentos, podendo-se obter queijos quase iguais aos ótimos de leite cru.

— emprêgo de elementos preventivos das fermentações gasogênicas — precoces ou tardias — sais (salitre ou nitratos, bromato, perborato) ou enzimas como Nisina ou Nisaplin, impedintes do desenvolvimento de germes gaseificantes. Cultura de germes nisinogênicos tem produzido bom feito adicionado ao leite (3). A aplicação de "penicilinase" em leites de vacas tratadas por antibióticos normaliza as fermentações da maturação.

— emprêgo no leite, de ácido piroligíneo (4) para intensificar o aroma e o sabor de defumado no queijo, e de "Smokezest" em madeira de defumador, para o mesmo fim.

— emprêgo de água oxigenada a 130 volumes, na base de 0,5 a 2 por mil em leite (de preferência da 2.ª ordenha) para aplicação em queijos frescais;

— adição de sais corretivos de deficiências minerais do leite — por insuficiência dos mesmos em pastagens ou na alimentação das vacas, tais como os de cálcio e de manganês (5), a fim de se obterem melhor coalhada e mais perfeita maturação;

— adição de sais fundentes ou emulsificantes, na fusão de queijos, próprios para cada tipo ou variedade de queijo, segundo idade, acidez, teor de gordura, etc. e, conforme as características desejáveis no produto final, se para cortar ou para "passar". Assim, o uso de pirofosfatos, ortofosfatos e metafosfatos adicionados ou não de outros sais como citratos, está devidamente estudado.

c) Quanto à técnica de fabricação:

— emprêgo da pasteurização do leite;

— controle das temperaturas e dos tempos de operação (emprêgo de termômetro e relógio);

— redução de tempo de fabricação de certos queijos, como o "sistema curto de fabricação do Cheddar", como elemento de redução de custo de fabricação (6) por diminuição de mão de obra;

— mecanização das operações — em grandes tanques providos de mexedores automáticos de várias velocidades, prática usual nos Estados Unidos;

— automatização das operações — em tanques providos de dispositivos automáticos, reduzindo de mais de 50% da mão de obra, de boa aceitação em grandes fábricas européias (suecas e alemãs);

— ativação da maturação de queijos duros — um dos pontos de elevação do custo de produção dos queijos duros é o longo tempo de maturação, em que há perda de peso (por dessôro e desidratação) e aumento de preço pela paralisação de capital, além dos trabalhos de tratamento das fôrmas durante o armazenamento. Nos Estados Unidos aplicou-se a vibração ultrassônica (7) de cristais por meio de máquina eletrônica em queijos Cheddar. A maturação se verificou em metade do tempo normal, apresentando os queijos textura, aroma e consis-

tência normais. Em queijos frescais o tratamento ultrassônico provocou vigoroso desenvolvimento das bactérias responsáveis pela maturação. A defumação tende a intensificar os fenômenos de cura, abreviando-a. Sua aplicação em queijo de leite tratado pelo coalho enriquecido de enzimas (Capalase e Italase) tem dado bons resultados no Sul de Minas.

d) Combate a punilhas:

Uma luta sistemática ainda se faz necessária onde quer que os tiroglicos infestem queijos. Além das normas clássicas de limpeza aconselham-se flambagem dos queijos, prateleiras e suportes (temos observado êxito na aplicação de maçarico a gás engarrafado) e fumigação com enxofre, ou brometo de metila ou creosolato de sódio (8). Repetir as operações quantas vezes necessárias, e, de preferência, 14 dias após a primeira aplicação. Revestir sistematicamente os queijos com azeite dendê ou óleo de linhaça (adicionado de 0,5% de óleo de mostarda (9)). Estão sendo experimentadas soluções de óleo de casca de caju, conhecido acaricida aplicado em veterinária. Vários armazéns de Parmesão no Sul de Minas têm experimentado, por nossa indicação, óleo de mamona, observando-se êxito em vários casos. Consideramos que misturas de óleos são bem indicadas.

e) Emprêgo de substâncias anti-môfo, micostáticas ou fungostáticas:

Os mofos, úteis na segunda fase da maturação dos queijos, são indesejáveis no final da cura e prejudiciais no armazenamento e na exposição à venda. Não são nocivos ao consumidor, mas depreciam o produto. O fracasso da ação dos ácidos benzóico e propiônico e seus sais como inibidores de mofos fez surgir uma série de produtos comerciais aplicáveis no revestimento de queijos impregnando envoltórios de papel, ou dissolvendo-se em parafina ou cêra, e, mais atualmente, adicionando-se na própria massa do queijo. Tais são: Nipagin (ácido para-oxi-benzóico); Sorbistat (ácido sorbico e sorbatos); Microclase (éster metílico de ácido para-oxi-benzóico); Mycoban (propionatos de cálcio e de sódio); Mertiolato (etil-mercúrio-tio-salicilato de sódio); Bonomold (éter do ácido p-nitro-benzóico), Anti-glucum e outros. O me-

lhor ati-môfo é o que: a) não seja tóxico ao homem; b) impeça crescimento de môfo até chegada do queijo ao consumidor, e, c) não altere nem a côr, nem o cheiro, nem o gôsto do queijo. Os mais satisfatórios têm sido os ácidos sórbico (e sorbatos) e di-metil-di-cloro-succínico e seus sais (10) que, em soluções, podem ser adicionados à massa de queijos moles (requieijos e queijos fundidos ou pasteurizados). Na luta contra os mofos também figuram: aplicação de raios ultra-violeta; ozonização; condicionamento do ar (em umidade, carga bacteriana e temperatura — ou climatização), em salas de cura, depósitos, etc. O acondicionamento do queijo a vácuo aplicando-se película própria, transparente e aderente ("Cryovac", "Foodplast", etc.) substituindo a crosta e o papel de embalagem, é de alta indicação, por diminuir quebra; dificultar mofos; diminuir mão de obra e melhorar o aspecto do queijo.

3. Pasteurização do leite para queijo.

De tôdas as operações de tratamento do leite para queijo esta é a mais discutida, definindo-se duas correntes — a dos defensores — técnicos, cientistas e legisladores, e, a dos opositores — queijeiros práticos. No ponto de vista sanitário a pasteurização visa a destruição de germes patogênicos (prejudiciais à saúde humana), e, no ponto de vista tecnológico, visa a eliminação dos germes indesejáveis ao produto pelas fermentações anormais. Os defensores da pasteurização a adotam tendo em vista: a) destruição dos germes técnica e sanitariamente indesejáveis; b) condições melhores para atuação dos fermentos lácticos; c) racionalização e uniformização da fabricação do queijo (ligeiramente diferente da adotada para leite cru); d) afastamento ou diminuição da possibilidade de fermentações anormais, facultando controle da maturação; e) tendência ao aumento de rendimento em quantidade. De modo geral, os queijos frescos de leite pasteurizado são melhores que os congêneres, de leite cru.

Os opositores da pasteurização acusam-na de: a) ser mais uma operação industrial, exigindo aparelhagem e encarecendo o custo da produção; b) des-

sáveis à maturação, exigindo fermentos lácticos próprios e coalhos especiais (de preferência, enriquecidos com extratos enzimáticos ativadores da maturação); c) exige modificações na tecnologia clássica de cada tipo, visto a coalhada ser mais mole; d) retarda a maturação e diminui intensidade do paladar dos queijos de longa maturação. De um modo geral, queijos duros e semi-duros curados, de leite cru, são mais saborosos que os idênticos, de leite pasteurizado.

Conclui-se haverem queijos que podem ser de leite cru (os duros e semi-duros de maturação mínima de 60 dias, cujas qualidades sejam boas), e, os que só podem ser de leite pasteurizado — os frescos. Nas fábricas onde os duros e semi-duros apresentam alta percentagem de condenação e, definindo-se a causa na qualidade do leite, a pasteurização será tecnicamente obrigatória. A pasteurização para queijos frescos visa, no mínimo, o aspecto sanitário, e, para os curados, o aspecto econômico. A pasteurização pode não melhorar queijos de leite bom, mas evita defeitos nos de leite ruim, e, sempre torna o produto sanitariamente aceitável.

Nesta base, há grande número de países que não exigem pasteurização; uma imensidade de grandes e pequenos fabricantes não a adotam, e, não menor número aplica um tratamento ao leite que nada mais é do que pseudo-pasteurização. No grupo de países que adotam a pasteurização figuram os Estados Unidos que, em 1941, a tornaram obrigatória em todos os queijos frescos. Vários Estados Califórnia, Nova Iorque, Colorado, Nova Jersey, Alabama exigem ou a pasteurização do leite, ou a pasteurização do queijo, ou a maturação do produto, no mínimo, por 60 dias (prazo para desaparecimento de germes patogênicos). Colorado exige 120 dias e, Nova Iorque tolera 60 dias para queijos mantidos a 2.ºC no máximo.

Para comprovar as vantagens tecnológicas da pasteurização, divulgaram-se nos Estados Unidos as observações do laticinista H. L. Wilson (11) que introduziu nos estabelecimentos de Minnesota o sistema "relógio" de fabricação de queijos baseado na seguinte tecnologia: 1 — pasteurização do leite; 2 — aplica-

ção de fermentos selecionados e 3 — controle e padronização da temperatura e tempo das operações. Os queijeiros re-

conheceram logo as vantagens destas indicações, e os resultados ao fim de pouco tempo foram os seguintes:

Qualidade dos queijos	Antes da execução do método (leite cru)	Vigência do método	
		nos primeiros 6 meses	depois
(leite pasteurizado)			
1. ^a	25%	86,29%	99,03%
2. ^a	39%	9,35%	
3. ^a	36%	4,36%	0,07%

Apesar das vantagens e das exigências, nem todos os queijeiros norte-americanos adotaram a pasteurização. As autoridades novaiorquinas surpreendidas com notáveis aumentos da produção e do consumo de certos queijos frescos como o Mussarela, fabricado numa imensidade de fabriquetas (num total de mais de 30 toneladas diárias) e, reconhecendo a possibilidade de transmissão de doenças por êste queijo, exigiram a pasteurização sistemática do leite, ou proibiram o comércio de Mussarela de leite cru. Os protestos dos queijeiros foram intensos, mas a exigência da pasteurização foi mantida. Instruções sobre técnica de pasteurização e preparo de fermentos lácticos próprios para Mussarela foram divulgadas e, ao fim de pouco tempo, a totalidade do leite para êste queijo foi pasteurizada, obtendo-se um produto melhor que o do leite cru (?).

Entretanto, o mesmo não se observou em tradicionais fábricas européias. O Camembert — queijo que define a Normandia francesa sempre foi feito de leite cru. Os Estados Unidos sempre importaram grandes quantidades dêste queijo. Com a vigência da lei da pasteurização, exigiu-se que o Camembert ou fôsse de leite pasteurizado, ou fôsse maturado no mínimo por 60 dias. Como estas normas não foram aceitas pelos queijeiros franceses, os Estados Unidos proibiram a importação dêste queijo. E, apesar das intervenções do Prof. Keiling com todo o pêsso da sua autoridade, de-

monstrando que a fermentação láctica destrói bacilos da tuberculose, o Camembert normando clássico foi eliminado do mercado norte-americano (13).

No Brasil, tanto a pasteurização como uma pseudo-pasteurização vem sendo adotadas, com êxito, em vários tipos de queijos. Os Prato e afins e todos os tipos macios, de imitação européia — Itálico, Roquefort, Gouda, Tilsit, Port-Salut, são feitos de leite pasteurizado pelo sistema adotado e divulgado pela colônia dinamarquesa no Sul de Minas (aquecimento a vapor direto a 65-70.ºC rapidamente). Há mais de 10 anos vimos divulgando, com êxito, nas fábricas do Sul de Minas a técnica do queijo Minas frescal, de leite pasteurizado. A norma de fabricação foi inicialmente estudada por nós e pelo eminente técnico laticinista Waldemar Kjaer que, com elevado espírito de camaradagem não se opôs a que divulgássemos detalhes tecnológicos dêste queijo, no momento, um dos de maior fabricação no País. Uma das grandes vantagens foi a de se poder abolir o trabalho da compressão manual da massa na fôrma, serviço necessário ao queijo Minas comum (de leite cru), que, nesta operação encontra imensa fonte de contaminação. A pasteurização do Parmesão tem sido adotada em algumas grandes fábricas, e, apesar do êxito, a maioria dos queijeiros não a aceita. Das observações que temos feito, podemos concluir que nas fábricas do Brasil apresentam o seguinte quadro:

Qualidade dos queijos Parmesão	Leite pasteurizado	Leite cru
Produção — média anual	2 000 toneladas	5 000 toneladas
queijos de 1. ^a	98%	15%
" " 2. ^a	1,5%	70%
" " 3. ^a		13%
condenados	0,5%	2%

O Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora, há 18 anos vem ensinando normas de fabricação de queijos com leite pasteurizado. Entretanto, a maior parte dos queijos nacionais ainda é de leite cru. Admite-se atingir 45%, dos quais mais de 40% (quase 10 mil toneladas anuais) são da variedade frescal, portanto, altamente perigosos no ponto de vista sanitário, considerando-se o alto índice de infecções brucélicas e tuberculosas em nosso gado e o baixo grau de higiene nas pequenas fabricações.

Admite-se que o período normal de cura (no mínimo 60 dias) elimina a carga bacteriana sanitariamente indesejável. Daí uma das razões de se exigir fiel execução dos dispositivos regulamentares que determinam tempo mínimo de cura. Uma das grandes falhas da nossa indústria queijeira é a tolerância do comércio de queijos de maturação incompleta, encontrando-se nos mercados produtos fora do tipo e com variados graus de defeito.

4. Pasteurização ou fusão de queijos.

Cabem neste capítulo os chamados queijos fundidos, os pasteurizados e os modernos "cheese-spreads" e os "pasteurized process cheese foods". É o tratamento do queijo em condições especiais de modo a que sua massa moída e adicionada de emulsionante seja submetida a aquecimento a vários graus de temperatura (acima de 70°C), por tempo variável (acima de 5 minutos) sob pressão reduzida, fundindo-se, tornando-se homogênea e pastosa. A flora bacteriana com este tratamento se reduz ao mínimo. Em nosso meio consideramos duas variedades deste queijo — a primeira, a mais moderna, de massa especialmente preparada para a finalidade, fundida no vácuo e embalada artisticamente em aparelhagem automática — é o chamado "queijo pasteurizado", (14) correspondendo aos melhores conhecidos como "processed cheese" ou "pasteurized cheese" estrangeiros. A outra variedade é preparada com queijos defeituosos, em aparelhagem simples, sem aplicação de vácuo e embalagem sem maquinaria especial. É a variedade chamada de "queijo fundido". Vitaminas, leite em pó, edulcorantes, especiarias diversas, bem como produtos laticínios (lame, mortadelas) e vegetais

(verduras) moídos podem ser adicionados à massa, constituindo produtos de alta aceitação no estrangeiro.

—:

E como recentes novidades na tecnologia queijeira, há os queijos dietéticos (enriquecidos com vitaminas, sais, aminoácidos, ou empobrecidos de certos elementos — gordura, caseína, sais, etc.) O queijo Ricota, só de albumina, que está tendo plena aceitação em nosso meio, é um exemplo. Ao lado destes se colocam os queijos em pó — Gouda e Edam; os desidratados ralados (Parmesão, Sbrinz, etc.) já em grande produção na Argentina. Também os preparados com leite reconstituído (a partir do leite em pó) no qual já se definem variedades: — queijo de leite reconstituído simples, integral ou desnatado (preferindo-se leite em pó pelo processo "low-heat"); os de leite reconstituído adicionado de leite em natureza, em proporções variadas (de 40 a 50%) e, os reconstituídos adicionados de gordura vegetal ou margarina.

A aplicação do leite em pó reconstituído tem dado melhores resultados em queijos frescais.

5. Aspectos tecnológicos da indústria queijeira no Brasil

No Centro e Sul do País há regiões de incidência de maior ou menor produção de queijos, abrangendo quase todo o Estado de Minas (Sul de Minas, Zona da Mata, Triângulo Mineiro, Metalúrgica, etc.); Estado de São Paulo (quase todo o território, com produções que se intensificam); Estado do Rio (pequena produção esparsa, em grau de desenvolvimento); Espírito Santo (Cachoeiro do Itapemirim). Paraná, Santa Catarina (Vale do Itajaí) e Rio Grande do Sul (produção esparsa e em início de desenvolvimento). Aí são obtidas as variedades clássicas de queijos mundialmente conhecidas, em escalas variadas indo desde a pequena indústria caseira (queijos frescais, inclusive o "Pirabeiraba" de Santa Catarina, classificável como "creme-suíço") até os grandes estabelecimentos industriais, onde a tecnologia adotada muito se aproxima do que haja de mais evoluído no assunto.

No Nordeste Brasileiro também se encontra uma aceitável fabricação de quei-

jos, que vem sendo melhorada sensivelmente, mormente depois do início da atuação do Escritório Técnico de Agricultura em Pernambuco — como prova a fabricação do queijo Reino em Bom Conselho, em pleno Polígono das Secas. Naquela região são encontráveis dois tipos clássicos de queijos — o de coalho e o queijo-manteiga (ou requeijão do Sertão). Admitem-se 3 variedades no queijo de coalho: — queijo de coalho comum, frescal; queijo de coalho curado (duro) e o queijo de coalho do Ceará.

Queijo de coalho comum — é idêntico ao Minas frescal, porém, obtido nas condições especiais do Nordeste, assim: leite cru (raramente de cabra — onde haja criação intensa desta espécie animal); coagulação rápida mediante aplicação direta de pedaços de coagulador seco e salgado (de bezerro, cabrito, borrego ou mocó — comumente adquiridos em feiras livres); quebra intensa da massa com facão; prensagem manual (compressão) em fôrmas de variados formatos e tamanhos (geralmente retangular); salga direta, a seco. Venda ao fim de poucos dias. É a variedade frescal. Deixando-se o queijo secar, em prateleiras ou girais, por 15-20 dias, transforma-se na variedade dura ou curada.

Queijo de coalho do Ceará — é uma variedade típica do Estado deste nome, fabricada em fazendas ou pequenas fábricas em Quixadá, Quixeramobim, Crato, Sobral, etc. Tecnicamente é uma mistura de detalhes de fabricação do queijo Prato, Cheddar e Parmesão, e, o produto final faz transição entre estes. Leite integral, cru, coagulado — por macerado em água de coalhador seco; coagulação rápida (5 a 10 minutos); quebra intensa da coalhada, dessôro. Fervura do sôro, a fogo direto. Cocção da massa granulada com este sôro quente. Compressão da massa e retirada do sôro. Cortes da massa em fitas para fermentação. Picagem em pequenos pedaços. Salga e enformação (fôrmas de madeira forradas de pano). Prensagem intensa, em prensa de madeira, de tórno. Maturação imprecisa — 15 dias a 3 meses. Apesar de todo o trabalho ser inteiramente manual e nas condições mais empíricas não se conhecendo a aplicação

nem de termômetro e relógio, não são raros os queijos com bons caracteres organolépticos. Acreditamos que esta norma de fabricação tenha sido trazida há séculos, pelos colonos holandeses (por ocasião da invasão holandesa), e, mais tarde, pelos construtores dos grandes açudes empreitados por firmas estrangeiras.

Requeijão do Sertão — este é o produto típico nordestino, não citado na literatura queijeira como fabricado em qualquer outra parte do mundo. Encontra-se sua fabricação no sertão de Alagoas, Sergipe, Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte, e, mais raramente, na Bahia, no Piauí e no Ceará. Trata-se de um produto que define, de um lado, a precariedade das condições ecológicas e técnicas daquela região, e, de outro, o espírito empreendedor e a tenacidade daquela gente. Onde nenhum outro queijo poderia ser obtido por falta de água, de aparelhagem e de ambiente próprio, lá se obtém um requeijão que, quando bem feito, constitui um bom produto, altamente alimentício, de grande resistência às impropriedades do meio. Este queijo nada mais é do que massa de caseína (de leite desnatado e dessorado), lavada e filada sob ação do calor e adicionada de gordura láctea (manteiga fundida). Comumente se apresenta semi-duro ou duro, de formato quadrangular, de peso indo de 2 a 12 kg., sendo encontrado em todos os mercados e feiras nordestinas. Nas fazendas é preparado com gordura integral e, como a produção é pequena, o trabalho é bem realizado, disso resultando produto ótimo — como provam os chamados "requeijões macururé" — nome dado ao artigo perfeito. Também em pequenas fábricas em Alagoas (nas áreas leiteiras de Jacaré dos Homens, Batalhas, Major Izidoro, etc.) se encontram bons queijos-manteiga, fabricados com exclusiva aplicação de manteiga fundida. Entretanto, o queijo feito nesta condição fica de custo muito alto, só podendo ser vendido por preço superior à capacidade aquisitiva da maioria do povo. Por isso, os queijeiros resolveram baratear o produto, mediante substituição parcial ou total da gordura láctea por óleo de algodão, podendo assim vendê-lo por preços mais acessíveis. Fabricantes de ou-

tras zonas (São Bento do Una, Campina Grande, etc.) na intenção de baratear ainda mais o queijo, iniciaram a substituição total ou parcial do óleo de algodão por óleo mineral Amalie - inodoro e insípido. E este produto teve aceitação pela classe pobre nordestina, sendo assim encontrável nos mercados e feiras, por preços reconhecidamente baixos. Este queijo, logicamente ruim para um consumidor medianamente exigente, era suportado pelo nordestino, pobre, tradicionalmente frugal e pouco exigente.

INDICAÇÕES

Do exposto, como sugestões para melhoramento da nossa indústria queijeira, consideramos indispensável o seguinte:

- 1 — Exigência de pasteurização de todo o leite que se destinar a queijo frescal. Tolerar leite cru a queijos duros e semi-duros de maturação mínima de 60 dias.
- 2 — Realizar estudos sobre pasteurização a vapor direto e sua eficiência em leite destinado a queijos.
- 3 — Fomentar a realização da segunda ordenha (nas zonas queijeiras) e indicar o melhor sistema de conservação deste leite, inclusive sobre possibilidade de aplicação de água oxigenada.
- 4 — Fomentar e conceder facilidades monetárias para a instalação de laboratórios especializados na fabricação de coalhos (comuns e enriquecidos com enzimas) e fermentos lácticos.
- 5 — Definir as substâncias anti-môfo e as preventivas das fermentações anormais, que possam ser aplicadas ao leite ou à massa de queijos. Divulgar seu uso dentro das condições exigíveis.
- 6 — Organizar sistema de financiamento a industriais fabricantes de queijos de longa maturação (Parmesão, Sbrinz, Provolone e outros) de modo a que se possa observar retenção dos produtos, nas fábricas, pelo período técnica e legalmente exigido.
- 7 — Exigir assistência técnica de profiss-

diplomado em veterinária ou agronomia (com especialização em laticínios) em todas as fábricas que trabalhem, no mínimo, com 10 mil litros de leite por dia.

- 8 — Não permitir comércio de queijos sem a maturação exigida no regulamento vigente.

CONCLUSÕES

A antiguidade da indústria queijeira e sua situação característica em cada região revela: — que este ramo da indústria leiteira não se desenvolveu tanto como os outros; que a evolução em cada região depende dos desenvolvimentos técnico, econômico e social, e que a produção de queijos de uma região reflete as condições ecológicas e o grau de desenvolvimento do povo dessa mesma região. Os três milhões de toneladas de queijos anualmente produzidos revelam, pela sua distribuição, que os países pequenos e de elevado grau de civilização são justamente os que apresentam indústria queijeira mais desenvolvida.

A evolução da indústria queijeira vem sendo feita mediante: introdução de caldeira a vapor; emprêgo de frio artificial; uso de utensílios de aço inoxidável; aplicação da mecanização e da automatização de operações; emprêgo de coalho titulado e de fermentos lácticos selecionados; adoção da pasteurização do leite; execução de medidas de combate a fermentações anormais e a infestações de mofo e ácaros; aplicação de condicionamento do ar (climatização) em câmaras de maturação, depósitos, etc.

A pasteurização do leite para queijos é medida indispensável, sanitariamente para queijos frescos (de massa crua e semi-cozida) e, tecnologicamente, para leite de queijos duros e semi-duros (cujas fábricas não consigam obtê-los isentos de defeitos quando aplicam leite cru).

A pasteurização de queijos é medida indicável não só na obtenção de produtos especiais (principalmente dietéticos) como para aproveitamento de queijos defeituosos. Os primeiros (queijos especiais) serão chamados "queijos pasteurizados", e, os segundos (queijos de aproveitamento), de "queijos fundidos" dentro da regulamentação vigente.

A indústria queijeira do Brasil, com suas 45 mil e 300 toneladas anuais, mostra, pela sua distribuição, o grau de desenvolvimento das respectivas regiões. Aceitavelmente desenvolvida no Centro e Sul do País, apresenta-se em seus primeiros estágios no Nordeste, onde seus típicos queijos de coalho (frescal, duro ou do Ceará) e os "queijo-manteiga" (requieijos do Sertão), embora fabricados em condições sobremodo primitivas, chegam a apresentar boa qualidade. É condenável somente a fraude nos requieijos, por adição de óleo mineral.

Uma grande causa de inferioridade dos nossos queijos reside na tolerância de sua comercialização sem o tempo normal de maturação. A exigência de cura prevista na legislação deveria ser atendida, e, executada juntamente com medidas de proteção à indústria (financiamentos a queijeiros e a fabricantes de coalho e fermentos) constituiria medida de grande alcance.

REFERÊNCIAS

- 1 — J. G. Davies — A dictionary of Dairying — 1950 — pág. 626.
- 2 — Fred. Y. Babel — Influência del cloruro de calcio y cantidades de
- 3 — cuajos sobre la degradación de proteínas en el queso Cheddar — in La Industria Lechera — n. 350 — 1948, pág. 593.
- 3 — Resultados de los cultivos productores de nisina en el tratamiento preventivo de la fermentación butírica en quesería. J.M. Rossel y Nantiago Natallana. Rev. Esp. Leche. 23 março 1957, 25-30 — in referência de "La Industria Lechera" — maio 1957 — n. 454. pág. 214.
- 4 — Dr. Pascoal Mucciolo — Últimos avanços na técnica da conservação de Alimentos — Anais do VI Congresso Brasileiro de Veterinária — 1953 pág. 106.
- 5 — Juan Minut — Elaboración de quesos — 1951 — pág. 44.
- 6 — Hobbes Albuquerque — Aspectos da indústria de laticínios nos Estados Unidos da América do Norte — Palestra realizada na Divisão de Inspeção de Produtos de

Origem Animal — Rio de Janeiro — 1954.

- 7 — W. C. Wender — citação de Pascoal Mucciolo — in referência 4, pág. 117.
- 8 — S. Spitolnick — Las caries del queso — La Industria Lechera n. 341 — dezembro 1947 — pág. 806.
- 9 — Erno S. Tammisto and Erkki Pelto — On the prevention of mould growth on the surface of Edam Cheese — 12.º Congresso Internacional de Laticínios — Estocolmo — 1949 — Vol. 3, pág. 213.
- 10 — W. J. Herper — Inovaciones en metodos y materiales para el control del moho en el queso — Industrias Lácteas — jan. fev. de 1956, vol. 5 n. 1, pág. 26.
- 11 — Antônio L. Grosso — Aplicacion del processo de pasteurizacion en queso — La Industria Lechera — dez. 1946, n. 329, pág. 803.
- 12 — A. E. Abrahams, E. Ludwig e P. Corash — Queso Mussarela y pasteurizacion — La Industria Lechera — abril 1957, n. 453, pág. 151.
- 13 — F. Alba — Le Camembert — Conference donnée au Conservatoire des Arts e Metiers, em 16-2-957 — Paris — La Industrie Laitiere — n. 127, abril/957 — pág. 82.
- 14 — Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. Dec. Fed. 30 691, de 29-3-952, modificado pelo Dec. Fed. 39 039, de 30-4-956 (Art. 611, § 4.º).
- 15 — Sistemas de lipase usados em la elaboración de quesos italianos. W. J. Harper e I. A. Gould — in "Industrias Lácteas", abril/958, pág. 13.

Anexo I

PRODUÇÃO MUNDIAL DE QUEIJOS

Ano base — 1956 — Produção total — 3.000 000 de toneladas

Seriación dos principais países queijeiros por ordem de maior volume de produção por quilômetro quadrado

Países	Produção em 1.000 toneladas	Área em kmq	Toneladas por 1.000 kmq
1 — HOLANDA	150	35	4 285
2 — DINAMARCA	80	44,3	1 818
3 — SUÍÇA	65	41,3	1 234
4 — ITÁLIA	280	302,2	927
5 — ALEMANHA	220	473	465
6 — GRÉCIA	60	129,9	461,5
7 — FRANÇA	250	551	454
8 — TCHECO-SLOVÁQUIA	50	127,8	382
9 — NOVA ZELÂNDIA	100	269	371
10 — BULGÁRIA	40	110,8	360
11 — RUMÂNIA	65	238,5	277
12 — INGLATERRA	60	243	246
13 — POLÓNIA	75	311,7	208
14 — IUGOSLÁVIA	40	256,6	155
15 — SUÉCIA	50	449	111,1
16 — ESPANHA	55	497,4	110
17 — ESTADOS UNIDOS	650	7 704	84,3
18 — NORUEGA	20	322,6	61,5
19 — HUNGRIA	5	93,2	53,6
20 — ARGENTINA	110	2 797	39
21 — TURQUIA	15	767,1	19,6
22 — CHILE	10	764,8	13
23 — CANADÁ	80	9 596	8,3
24 — AUSTRÁLIA	45	7 702	5,8
25 — BRASIL	45,3	8 516	5,3

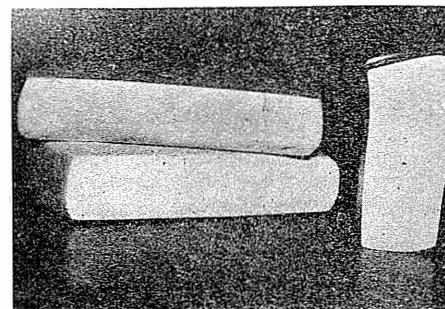
PRODUÇÃO DE QUEIJOS NO BRASIL — por tipos

TIPOS	Queijos de leite cru (em 1 000 toneladas)	Queijos de leite pasteurizado
MINAS e variedades: de coalho, frescal, do Sêro, do Araxá, etc.	12	8
PRATO e variedades (Lanche, Cobocó e Bola)	—	8
PARMESÃO e afins	5	2
EDAM (Reino)	2,5	0,5
PROVOLONE E MUSSARELA	2	—
REQUEIJÕES — do Sertão	2	—
— comum do sertão	0,8	—
QUEIJO PASTEURIZADO	—	0,2
” FUNDIDO	0,3	—
DIVERSOS — Estepe, Gouda, Tilsitte, Roquefort, Cheddar, Limburgo, Port Salut, Camembert, etc.	—	2
TOTAIS	24,6	—
TOTAL GERAL	45,3	20,7
PERCENTAGENS	54,3%	45,7%

Anexo II

Indústria leiteira do Nordeste Brasileiro

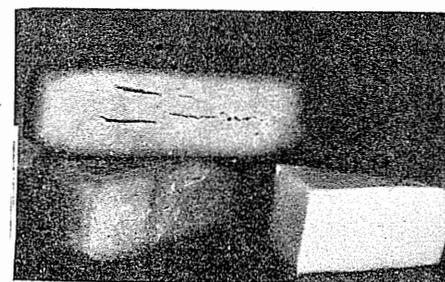
Dr. José de Assis Ribeiro



QUEIJO DE COALHO — De leite de vaca ou de cabra, coagulado com “coalheira” de bezerro, cabrito ou mocó.

Formato paralelepipedo para facilitar acondicionamento em caixa de madeira.

— Cortesia do Dr. Romulo Joviano —
Presidente da Comissão Nacional da Pecuária de Leite.



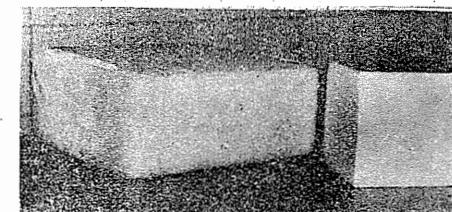
REQUEIJÃO DO SERTÃO ou REQUEIJÃO DO SERIDÓ ou QUEIJO MANTEIGA

— Massa de caseína de leite desnatado, fermentada, lavada com leite e fiada com gordura láctea fundida.

— Ao produto perfeito se chama “Matururé”.

— A substituição da gordura láctea por óleo vegetal ou mineral inferioriza o produto.

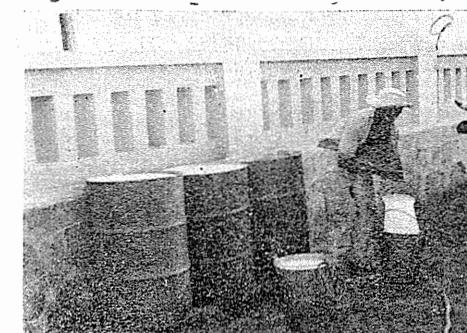
— Cortesia do Dr. Romulo Joviano —
Presidente da Comissão Nacional da Pecuária de Leite.



REQUEIJÃO DO SERTÃO ou REQUEIJÃO SERIDÓ ou “QUEIJO MANTEIGA”

— Em formato paralelepipedo, para acondicionamento em caixa de madeira.

— Cortesia do Dr. Romulo Joviano —
Presidente da Comissão Nacional da Pecuária de Leite.

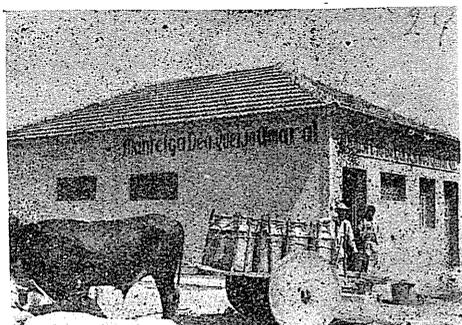


Um curral de fazenda leiteira no Nordeste, em pleno Polígono das Sêcas (Batalhas — Alagoas).

— E' praxe a realização de duas ordenhas. Os tambores estão sendo substituídos por latões de ferro estanhado.

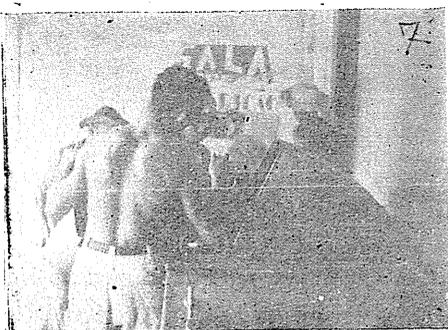


Transporte do leite em cargueiro, para pequena fábrica de laticínios.



Uma pequena fábrica de laticínios em Alagoas, recentemente construída, obedecendo a princípios de higiene.

— Transporte em carros de boi dada a proximidade entre as fazendas produtoras e a fábrica.



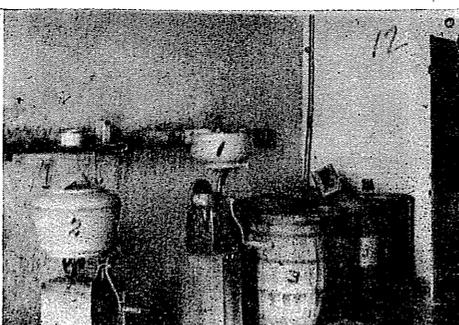
Recepção de leite numa fábrica nova.

— Tanque de aço inoxidável com rodagem metálica.



Recepção e desnate de leite numa fábrica antiga.

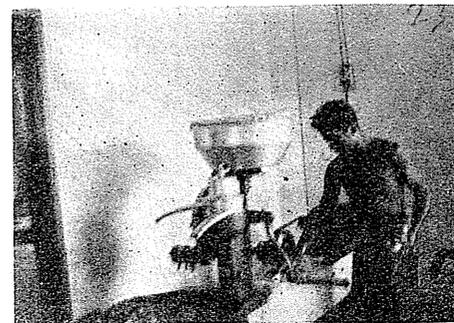
— O leite desnatado é recebido em barrica de madeira (1) ou tanque de cimento (2) para coagulação. O creme, em lata de banha ou querosene (3).



Uma sala de manipulação:

1 — desnatadeira manual.
2 — bateadeira de creme (manteigueira) manual.

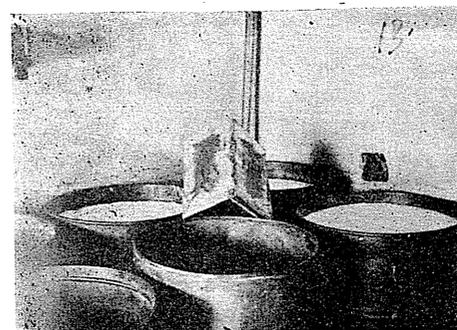
3 — barricas de madeira e tambor de ferro (de gasolina) para coagulação de leite desnatado.



Uma boa sala de desnate.

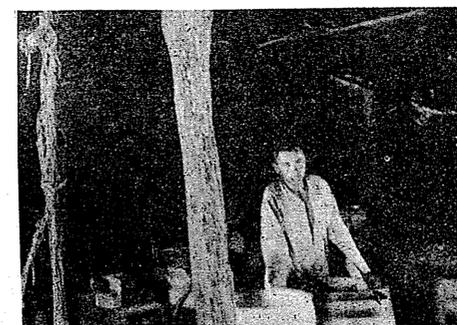
— Desnatadeira elétrica.

Cooperativa de Laticínios de Jacaré dos Homens — município de Pão de Açúcar — Alagoas.

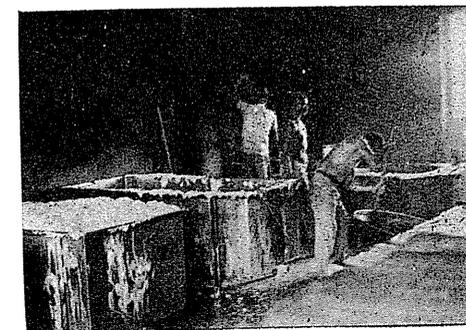


Coagulação espontânea de leite desnatado, em tambores metálicos (de gasolina).

Nas boas fábricas estes tambores são substituídos por tanques retangulares, de aço inoxidável.



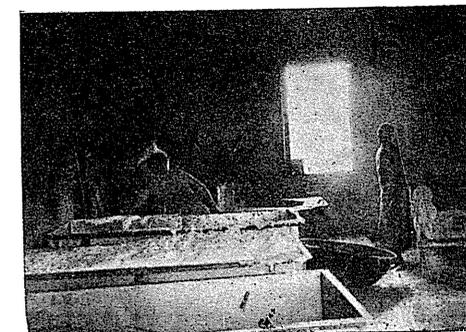
Interior de uma modesta sala de fabricação de queijo.



Fabricação de queijo do sertão.

1 — tanques retangulares, de aço inoxidável.

2 — fogão com tacha a fogo direto.

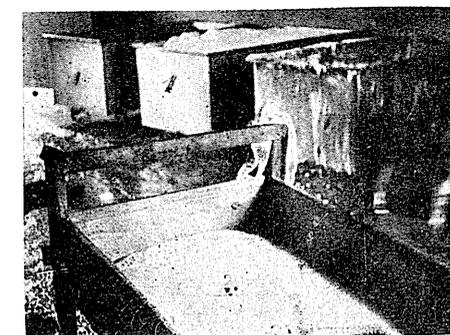


Fabricação de queijo do sertão.

1 — tanque de coagulação.

2 — tacha a fogo direto.

3 — mesa de trabalho da massa (sóva).



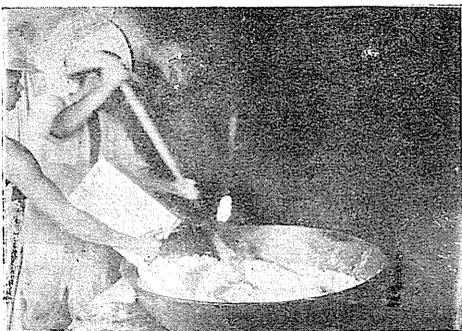
Fabricação de queijo.

1 — tanques de coagulação.

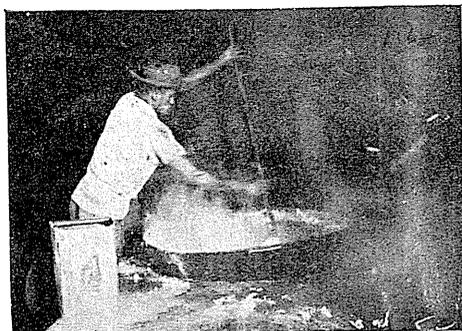
2 — mesa para "sóva" da massa. Massa "sovada" em fermentação.



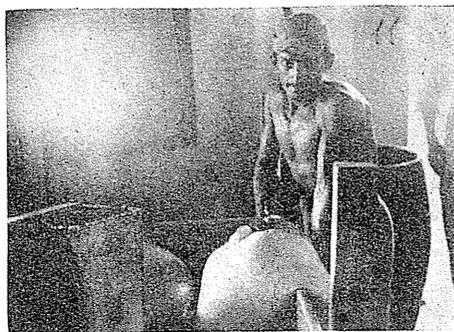
Fabricação de requeijão do sertão.
1 — colocando a tacha no fogão a fogo direto.
2 — queijos-manteiga em fôrmas de madeira.



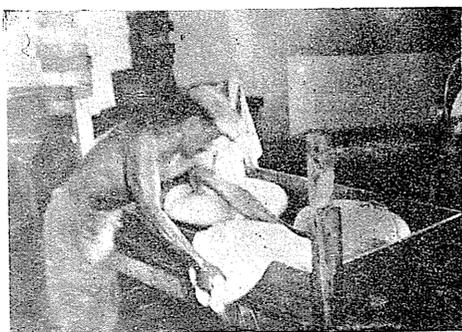
Fabricação de requeijão do sertão.
1ª fase: lavagem da massa de caseína granulada, com leite desnatado.



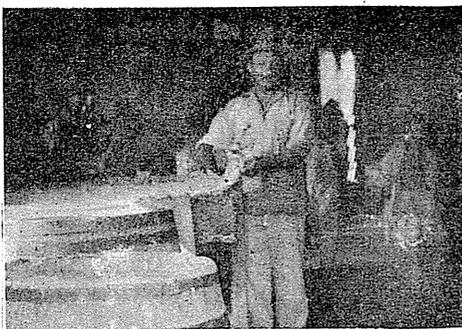
Fabricação de requeijão do sertão.
2ª fase: Cocção da massa lavada, adicionada de manteiga fundida.



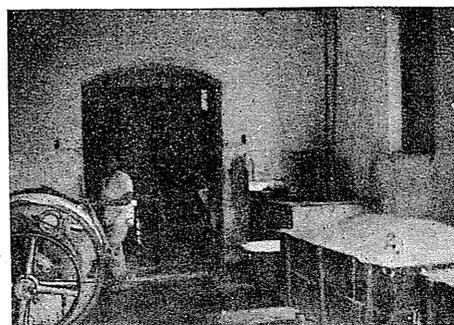
Fabricação de requeijão do sertão.
3ª fase: Dessôro da massa ensacada, na mesa de madeira.



Fabricação de requeijão do sertão.
— Dessôro da massa numa boa sala de fabricação.



Interior de uma sala de fabricação de requeijão do sertão.



Fabricação de manteiga no sertão nordestino.

— Cooperativa dos Laticínios de Jacaré dos Homens — Município de Pão de Açúcar — Alagôas.

1 — Batedeira conjugada.

2 — Caixas de madeira para depósito de manteiga.

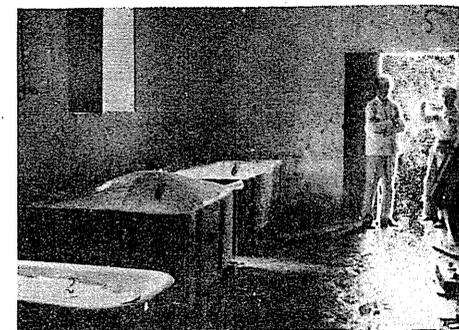


— Malaxagem manual de manteiga, numa pequena fábrica nordestina. (Esta operação manual tende a desaparecer).



— Malaxagem manual de manteiga, em pequena fábrica nordestina.

— Esta operação manual tende a desaparecer.



Manteiga nordestina.

Cooperativa de Laticínios de Jacaré dos Homens — Alagôas.

1 — manteiga em caixa de madeira.

2 — manteiga em banheira esmalçada.

— O produto aguarda embalagem em latas de folha de Flandres, para expedição ao comércio.

(Estas fotos são uma cortesia do Dr. Romulo Joviano — Presidente da Comissão Nacional da Pecuária de Leite).

IRMÃOS CAVALCANTI & CIA

RUA DAS FLORENTINAS, 229 — RECIFE — PERNAMBUCO

END. TEL. IRCACIA

ESPECIALIZADOS EM REPRESENTAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS DE LACTICÍNIOS

IX.^a Semana do Lacticinista

Problemas da Produção de Leite



Dr. J. J. Carneiro Filho

Resumo da palestra pronunciada durante a 9.^a Semana do Lacticinista.

A produção de leite é de grande interesse para nosso Estado. Ocupa lugar de destaque pela importância das receitas anuais e pelo lucro imediato que dá aos agricultores, pois enquanto outros produtos só fornecem resultados tempos depois de semeados, enquanto a engorda exige meses de espera, o leite, a manteiga e o queijo proporcionam lucros diários, hebdomadários ou mensais que possibilitam os meios necessários para equilibrar o orçamento dos produtores rurais.

O grande problema é ganhar o máximo com a produção de leite. O produtor procura diminuir o preço do custo e aumenta o preço da venda.

É preciso, pois, atentar objetivamente para o custo da produção. É preciso assim procurar animais de certo rendimento. E aqui convém assinalar que a produção de vacas de maior rendimento, custa menos do que as de menor.

Para o melhoramento do rebanho, deve-se adotar: 1) Contrôlo leiteiro. Sobre este tema publicamos em o Boletim do Leite n.º 9, de março de 1948, um artigo de divulgação com a definição e os fins do controle leiteiro. 2) Inseminação artificial, tendo em vista as regras da hereditariedade. 3) Seleção — Eliminar as vacas ruins.

Das despesas, a que maior índice acusa é a alimentação. Deve-se portanto instituir-se uma alimentação racional, qual seja a ração de manutenção e a ração de produção.

O alimento e seu valor — Melhoramento das pastagens. Cálculo das rações — Diferenças de preços de custo de produção de animais de grande e de pequena produção.

Despesas de mão de obra — Ordenha — Ordenha mecânica — Vantagens e inconvenientes — Ensino — Emprêgo das ordenhadoras e valor do rebanho. Publicamos um artigo sobre o assunto no Felctiano n.º 75 — nov. e dezembro. 57.

Melhor preço de venda.

Produção de leite de qualidade — Leite limpo e leite são. Leite limpo — Estátulos — Ordenhador — Vasilhame. Instruções da I.R. da D.I.P.O.A. de B. Hte. sobre o assunto.

Leite são — Produção higiênica — Enfermidades, artigo publicado em o número 76 da Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes — jan./fevereiro deste ano.

Pagamento pela qualidade.

Técnicos, Professores, Industriais, Estudantes, Presentes à 9.^a Semana do Lacticinista

Técnicos da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA):

- | | |
|---|--|
| 1 — Dr. J. J. Carneiro Filho | 42 — Dr. Hélio Raposo |
| 2 — Dr. José de Assis Ribeiro | 43 — Mr. J. P. La Master |
| 3 — Dr. Rogério Maranhão | 44 — Geraldo Rodrigues Valle |
| 4 — Dr. Luiz Pinto Valente | 45 — Enneio de Souza |
| 5 — Dr. Antônio Rodrigues de Freitas Júnior | 46 — Bruno Verner Christemsem |
| 6 — Dr. Hugo de Aquino Vaz | 47 — Riciori Barzan |
| 7 — Dr. João Sampaio Abrantes Filho | 48 — Newton de Oliveira Miranda |
| 8 — D. Maria Luiza Viana de Barros | 49 — Noé Fernandes de Oliveira |
| 9 — José Antônio Nonato de Barros | 50 — Carlos Batista Assis |
| 10 — Dr. Ludwig Mechels dos Santos | 51 — Ary Vierling |
| 11 — Arnaldo da Silva Passos | 52 — Manoel Lopes Nuñez |
| 12 — João Garcia Bastos | 53 — Manoel Ignácio da Silva |
| 13 — Carlos de Oliveira Cherem | 54 — Décio Mattietto |
| 14 — Antônio Castro | 55 — Márcio Cesar M. Cardoso |
| 15 — Cesar B. Pitombo | 56 — João Batista Lages Bretas |
| 16 — Francisco Lopes Correa | 57 — Dra. Kalina Kantardjiewwa |
| 17 — Renato Mário Rodrigues de Andrade | 58 — Carlos Arlindo Vargas Quintão |
| 18 — Maria José Tavares | 59 — José Mendes Honório |
| 19 — Ary Tavares | 60 — Dr. Gilson Salomão |
| 20 — Nelson Bonzi | 61 — Rubens Coelho P. de Magalhães Jr. |
| 21 — Adyr G. Werneck Franco | 62 — Pedro M. do Nascimento |
| 22 — P. de Almeida | 63 — Antônio Teixeira da Silva |
| 23 — Armindo Alves da Silva | 64 — Mr. P. J. Flunn |
| 24 — Ivonne Oliveira do Nascimento | 64A — Dr. Clóvis Nascimento |
| 25 — Gail de Aquino Vaz | |
| 26 — Dr. Isaías Caldas | |
| 27 — João Nogueira | |
| 28 — Euly Boechat | |
| 29 — Renato Carnitti | |
| 30 — Dr. Walter Rocha Peres | |
| 31 — Dr. Francisco Cardoso Júnior | |
| 32 — José Diogo Lecnardo de Mello | |
| 33 — Dr. João Valença | |
| 34 — Dr. Teophilo Ferreira | |
| 35 — Dr. Fernando Barbiroto | |
| 35A — Dr. Homero Duarte Correa Barbosa | |

Técnicos e Industriais

- | |
|----------------------------|
| 36 — Sr. Otto Frensel |
| 37 — Dr. Paschoal Mucciolo |
| 38 — Dr. Enos Vital Brasil |
| 39 — Dr. Antônio Coelho |
| 40 — Dr. Warner Silva |
| 41 — Dr. Joaquim P. Mourão |

Escola Superior de Agricultura de Lavras

- | |
|-----------------------------------|
| 65 — João Efigênio Silva de Lima |
| 66 — Paulo Lindenberg Von Shilgen |
| 67 — Washington Cornélio |
| 68 — Roberto Linderberg |
| 69 — Rubio Rodarte |
| 70 — Antônio Ninod |

Escola Nacional de Agronomia

- | |
|------------------------------|
| 71 — Miguel Dias Batista |
| 72 — Osvaldo Pedrosa Navarro |

Escola Fluminense de Medicina Veterinária

- | |
|--|
| 73 — Fernando Antônio de Souza Vaz |
| Escola Superior de Agricultura da UREMG |
| 74 — Rolando Oliveira Coronado |
| Professores e Técnicos do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes": |
| 75 — Prof. Carlos Alberto Lott — Diretor |

- 76 — Prof. Hobbes Albuquerque — Chefe do Serviço de Ensino
- 77 — Prof. Vicentino de Freitas Masini — Chefe do Serviço de Laboratório.
- 78 — Prof. Osmar Fernandes Leitão — Chefe do Serviço de Mecânica e Instalações.
- 79 — Prof. Mário Assis de Lucena — Chefe da Seção de Administração dos Cursos.
- 80 — Prof. Cid Maurício Stehling — Chefe da Seção de Documentação e Bibliotecas.
- 81 — Prof. Benedito Nogueira — Chefe da Seção de Análises de Rotina
- 82 — Prof. Jonas Pereira Bomtempo — Chefe da Seção de Química
- 83 — Prof. José Furtado Pereira — Chefe da Seção de Microbiologia
- 84 — Prof. Luiz da Silva Santiago — Chefe da Seção de Fabricação de Manteiga.
- 85 — Prof. Aluizio de Aquino Andrade — Chefe da Seção de Beneficiamento de Leite.
- 86 — Prof. Joaquim Rosa Soares — Chefe da Seção de Maturação de Queijos.
- 87 — Prof. Sinésio Queiroz Silva — Chefe da Seção de Fabricação de Queijos.
- 88 — Prof. Geraldo Gomes Pimenta — Chefe do Serviço de Assistência Técnica.
- 89 — Técnico José Pedro Bomtempo.
- 90 — Técnico Jacob Francklin de Oliveira.
- 91 — Técnico José dos Santos Botelho.
- 92 — Técnico Miguel Archanjo F. de Andrade
- 93 — Técnico José Jorge de Araújo Alves.
- 106 — Lourenço Ottoni Pôrto Sobrinho
- 107 — Yassuo Ohara
- 108 — Walter Rante Braz
- 109 — José Dias Ibiapina
- 110 — Aloisio Cabalzar
- 111 — Paulo Marques de Oliveira
- 112 — Sérgio de Faria Ferreira Leite
- 113 — Mário Ferreira da Costa
- 114 — Alberto Firmiano Mendes de Oliveira
- 115 — Hélio Paulo Pereira
- 116 — José Wilbaur Junqueira de Barros
- 117 — Wanderly das Dores Coelho
- 118 — Hélio Osório da Fonseca
- 119 — Wantuil de Paula Coelho
- 120 — Osvaldo de Paula Homem
- 121 — Pio Nascimento Soares
- 122 — Waldir Dias Vieira
- 123 — Temistocles F. Vieira de Souza
- 124 — Álvaro Vituzzo
- 125 — Carl Cristian Rasmussen
- 126 — Elias Nassif Neto
- 127 — Rubens Messias Bellei

**Alunos do Instituto de Laticínios
"Cândido Tostes"**

- 128 — Benedito Ricardo de Almeida
- 129 — Mário Valdez Antas
- 130 — Francisco Assis de Oliveira Valle
- 131 — Altamiro Moser
- 132 — Massahiro Sakuray
- 133 — Ernesto Liva Filho
- 134 — Waldomiro de Castro
- 135 — Délcio Ferreira Amaro
- 136 — Ana Madalena Chaves
- 137 — Ronaldo Tornel da Silveira
- 138 — Paulo Tarcísio Bomtempo
- 139 — Elcia Mendes
- 140 — Pedro Galindo Galindo

**Presença Especial na Homenagem ao
Dr. Sebastião**

- 141 — Dr. Álvaro Marcilio — Secretário da Agricultura
- 142 — Deputado Wilson Modesto
- 143 — Deputado Homero Machado Coelho
- 144 — Dr. João Efigênio Ferreira
- 145 — Dr. Geraldo Ferreira de Andrade
- 146 — Tenente Coronel Roberto de Almeida Naves
- 147 — Copitão José Joaquim Pinho
- 148 — Major Wuel Pieruccetti
- 140 — D. Maria Andrade Carneiro
- 150 — Coronel Vinicius Machado
- 151 — Lourival Ferreira Carneiro

**Técnicos em Laticínios, ex-alunos do
I.L.C.T.**

- 94 — Jesus Jacy de Andrade
- 95 — Manoel Rodrigues Lages
- 96 — Palmira Guimarães de Carvalho
- 97 — Pautilha Guimarães de Carvalho
- 98 — Renato Lucas Teixeira Vieira
- 99 — Angelo Martins Rossi
- 100 — Jardas da Costa Silva
- 101 — José Sebastião Rabelo
- 102 — Wander Junqueira
- 103 — José Roberto Junqueira
- 104 — Roberto Fonseca
- 105 — Tália Alberto Filho

- 152 — Sílvio Andrade Carneiro
- 153 — Caio Camelo
- 154 — Hugo Ramos
- 155 — Horebe Dolabela
- 156 — José Joaquim Tavares
- 157 — Dr. Fábio Nery
- 158 — Edmundo Monteiro de Mello
- 159 — Pedro Cruzeiro
- 160 — João Carvalho Nogueira
- 161 — Dr. Ademar Rezende Andrade — D.D. Prefeito Municipal
- 162 — Dr. Atos Branco da Rosa
- 163 — Nicolau Schuery — Presidente da Câmara dos Vereadores
- 164 — Sebastião Dutra de Moraes
- 165 — Fernando Rubem Dutra Caldas
- 166 — Maria do Carmo Mourão
- 167 — D. Celina Mendonça
- 168 — Elvira Dias Moreira
- 169 — Maria Lydia B. Oliveira
- 170 — Iolanda Natalina Sahn
- 171 — Iracema Limp Montenegro
- 172 — Zoreth Nagib Salomão
- 173 — Nelson dos Santos Rodrigues
- 174 — Lincoln Renaut Machado
- 175 — Caetano Casagrande
- 176 — Edna Luci Pereira Nunes
- 177 — Miguel José Malvacini
- 178 — Dr. Miguel Cleto
- 179 — D. Marisa M. Pereira
- 180 — D. Neuza Carvalhaes de Albuquerque.
- 181 — D. Odete de Rezende Lott
- 182 — José Tomaz da Silva

Conclusão da pág. 12

com grande felicidade, esta prova de estima e de amizade.

Com a permissão de Deus, continuará êle dando o seu auxílio espiritual a êste estabelecimento que viu nascer, tanto amou e ao qual dedicou a sua preciosa existência, entre êsses abnegados companheiros que com êle compartilharam das boas e das más horas, peculiares a qualquer agrupamento humano. Êle não está aqui apenas representado por êste

bloco de metal inerte reproduzindo a sua fisionomia, mas estará sempre em espírito compartilhando dos problemas desta casa, que foi a sua razão de ser; compartilhando e contribuindo para resolver os problemas de seus velhos e queridos amigos.

Agradeço as palavras elogiosas e comovedoras de vossos oradores e, em meu nome e de minha família, o nosso muito obrigado pela homenagem prestada ao nosso Ente querido.

Máquinas Junqueira S. A.

Indústria e Comércio

**Máquinas e Materiais para
Indústria e Lavoura**

Av. 7 Setembro, 969 - Caixa Postal, 132 - Fone 2505

Enderço Telegráfico
«JUNQUEIRA»

Juiz de Fora
Minas

S O C I A I S

ANIVERSÁRIOS DE ILCTIANOS

OUTUBRO

- 4 — Joacir Rodrigues Lima — Técnico em Lactícínios.
 5 — Moacir Monteiro dos Santos — Técnico em Lactícínios.
 8 — Professor Hobbes Albuquerque — Chefê do Serviço de Ensino.
 10 — José Divino de Figueiredo — Técnico em Lactícínios.
 12 — Waldomiro de Castro — Aluno da 1ª série do C.I.L.
 15 — Essio Messora — Técnico em Lactícínios.
 17 — Hélio Belini — Técnico em Lactícínios.
 — José Vieira da Rocha — Técnico em Lactícínios.
 18 — Renato Lucas Teixeira Vieira — Técnico em Lactícínios.
 — Hélio Paulo Pereira — Técnico em Lactícínios.
 24 — Professor Jonas Pereira Bomtempo — Chefe da Seção de Química.
 — Oto Rafael Arantes — Aluno da 1ª série do C.I.L.
 — Roberto Vieira da Silveira — Técnico em Lactícínios.
 — Dário Esperidião — Técnico em Lactícínios.
 26 — Wander Junqueira — Técnico em Lactícínios.
 28 — Paulo Marques de Oliveira — Técnico em Lactícínios.

NOVEMBRO

- 1º — Nelson dos Santos Rodrigues — Funcionário do ILCT.
 2 — Ormeu Medeiros Toledo — Aluno da 1ª série do CIL.
 3 — José Alves de Barros — Aluno da 1ª série do CIL.
 5 — Jorge Marcondes de Souza — Técnico em Lactícínios.
 6 — Milton de Castro Leal — Funcionário do ILCT.
 — Luiz Fernando de Araújo — Técnico em Lactícínios.
 14 — Nélio da Cunha Rosa — Técnico em Lactícínios.

- 23 — Waldir Theodoro Maciel — Técnico em Lactícínios.
 26 — José Jacir de Menezes — Técnico em Lactícínios.
 — José Gomes Ribeiro — Aluno da 2ª série do CIL.
 29 — Ivo Vicente Gonçalves Braga — Aluno da 2ª série do CIL.
 30 — José Gabriel de Souza — Técnico em Lactícínios.

ESTÁGIOS

I — Escola Superior de Veterinária da Universidade Rural de Minas Gerais. Acompanhados do Dr. Frode Madsen, da Cadeira de Tecnologia e Inspeção de Leite e Derivados, estiveram fazendo um pequeno estágio no ILCT, os alunos da 3ª série da Escola Superior de Veterinária, de Belo Horizonte. De 1 a 5 de setembro, os estudantes realizaram um pequeno programa, sob a supervisão do Dr. Frode Madsen e do Assistente da Cadeira, Dr. Luiz Pinto Valente.

II — Escola de Aperfeiçoamento do Exército — Curso de Veterinária. Oficiais do Exército, do Quadro de Veterinários, que estão cursando a Escola de Aperfeiçoamento, em Deodoro, no Distrito Federal, fizeram uma visita-estágio de 2 dias, em fins de agosto, de acordo com um programa pré-estabelecido e que já faz parte do "currículo" do Curso de Veterinária. Os oficiais-alunos, orientados pelo professor José Furtado Pereira tiveram dois dias bastante proveitosos no ILCT.

III — Escola Superior de Agricultura da Universidade de Minas Gerais — Os alunos do 2º ano do Curso Médio de Agricultura, sob a orientação do Prof. Dr. Adão Rezende Pinheiro, fizeram, também, uma visita-estágio de 3 dias, a Juiz de Fora, tendo acompanhado fabricação de queijos no ILCT e visitado a fazenda da Floresta, em companhia de professores do Instituto.

IV — Curso Avulso de Aperfeiçoamento de Inspeção Sanitária e Indústria de Lactícínios, da Universidade Rural do Brasil. Mais uma turma iniciou um período de 4 meses de estudos, de agosto a novembro, sob a orientação do Dr. Homero Duarte Correia Barbôsa.

Dr. Paschoal Mucciolo.

O ilustrado catedrático de Tecnologia e Inspeção de Carne, Leite e Derivados, da Faculdade de Veterinária da Universidade de São Paulo, professor Dr. Paschoal Mucciolo, seguiu para a Europa a fim de visitar a indústria de lactícínios do velho mundo.

Dia 2 de Setembro

Aniversário do professor Carlos Alberto Lott, diretor do Instituto. Foi re-

Conclusão da pág. 11

lantrópica existência. Preocupava-o a vontade de ser útil e a caridade foi seu fanal. Como protetor dos menos favorecidos da fortuna, cheio de virtudes raras, deverá ter tido, no infinito do derradeiro sono, a paz que mereceu. Há de ter dito, com Cícero: "vejo aberto o céu e Deus que me espera", pois, ainda êle deverá ter sido um eleito de Deus, quando Cristo falou, no sermão da montanha: "Bemaventurados os mansos de coração,

zada missa votiva. Seus amigos ofereceram um pequeno presente. O aniversariante ofereceu um cocktail em sua residência.

Dia 3 de Setembro

Aniversário do Instituto. Missa na Capela de Santa Terezinha. Posse do novo Dintório Acadêmico do ILCT. Almôço festivo. Projeção de filme, à noite.

porque verão a Deus". (Excerto do capítulo V, S. Mateus).

Essa herma qua aí está, homenagem de quantos o admiraram em vida, e que há de lembrá-lo à posteridade, talvez tenha sido um tributo tardio, pois êle a mereceu em vida. Resta-nos agora prosseguir lutando, como êle, o bom combate, para não derruir a obra que êle ergueu; e nós o faremos, permita-nos Deus, porque "louvaremos e imitaremos o homem que morreu sem pena, quando a vida lhe corria suave".

1.ª FÁBRICA DE COALHO NO BRASIL

KINGMA & CIA.

FABRICANTES DO SUPERIOR COALHO FRISIA

Em líquido e em pó

(Marca Registrada)

Único premiado com 10 medalhas de ouro

MANTIQUEIRA :- E. F. C. B. :- MINAS GERAIS

FÁBRICA E ESCRITÓRIO:
MANTIQUEIRA — E. F. C. B.
MINAS GERAIS

Correspondência:
Caixa Postal, 26

SANTOS DUMONT
MINAS GERAIS

RIO DE JANEIRO
Caixa Postal, 342

SÃO PAULO
Caixa Postal, 3191

PELOTAS — R. G. do Sul
Caixa Postal, 191

A venda em toda parte. Peçam amostras grátis aos representantes ou diretamente aos fabricantes.

Criadores de bovinos da raça holandêsa. Vendemos ótimos animais puros de pedigree, puros por cruza, etc.

Para as grandes Indústrias



— COALHO EM PÓ —

Marca AZUL (forte)

Marca VERMELHO (extra forte)

E USO CASEIRO

Coalho em pastilhas

D (concentrado)

“K” (extra concentrado)

Também LÍQUIDO

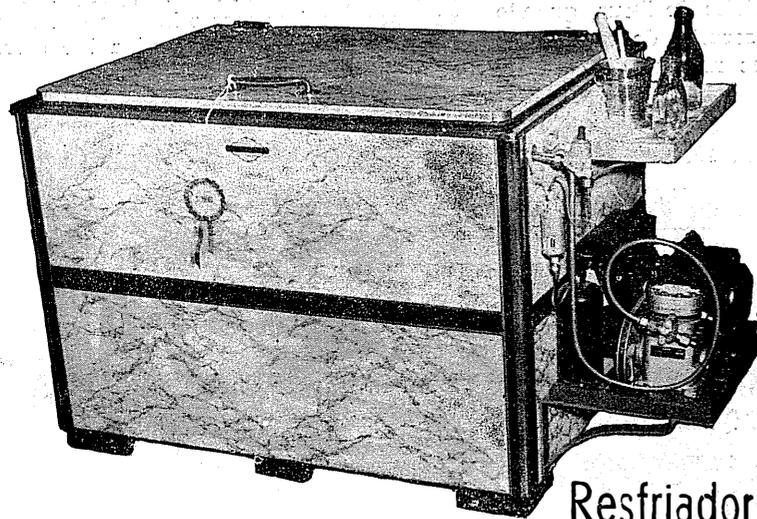
em VIDROS de 850 C. C.

Cia. Fabio Bastos

Comércio e Indústria

Rua Teófilo Otoni, 81 — Rio de Janeiro
Rua Florêncio de Abreu, 828 — São Paulo
Rua Tupinambás, 364 — Belo Horizonte
Av. Júlio de Castilho, 30 — Pôrto Alegre
Rua Halfeld, 399 — Juiz de Fora
R. Dr. Murici, n.ºs 249/253 — CURITIBA

Casa Badaraco Indústria e Comércio Limitada



Apresenta

a última

palavra em

Refrigeração

Industrial e

Comercial

Resfriador para leite

Instalações Frigoríficas, Câmaras, Sorveteiras, Balcões Frigoríficos, Geladeiras para Açougue, Hotéis, Restaurantes e Bares em geral, Refrigeradores Comerciais e Domésticos. Máquinas para Café, Estufas para Pastéis, Vitrinas, Balanças automáticas, Cortadores de Frios e Reguladores de voltagem.

RÁDIOS DE DIVERSAS MARCAS

IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO

LOJA: Avenida Getúlio Vargas, 367 — Fone, 1620 — End. Telegr. “BADARACO”

FÁBRICA: Avenida Coronel Vidal, 458 — Fone, 5967

JUIZ DE FORA — MINAS — BRASIL