



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>.

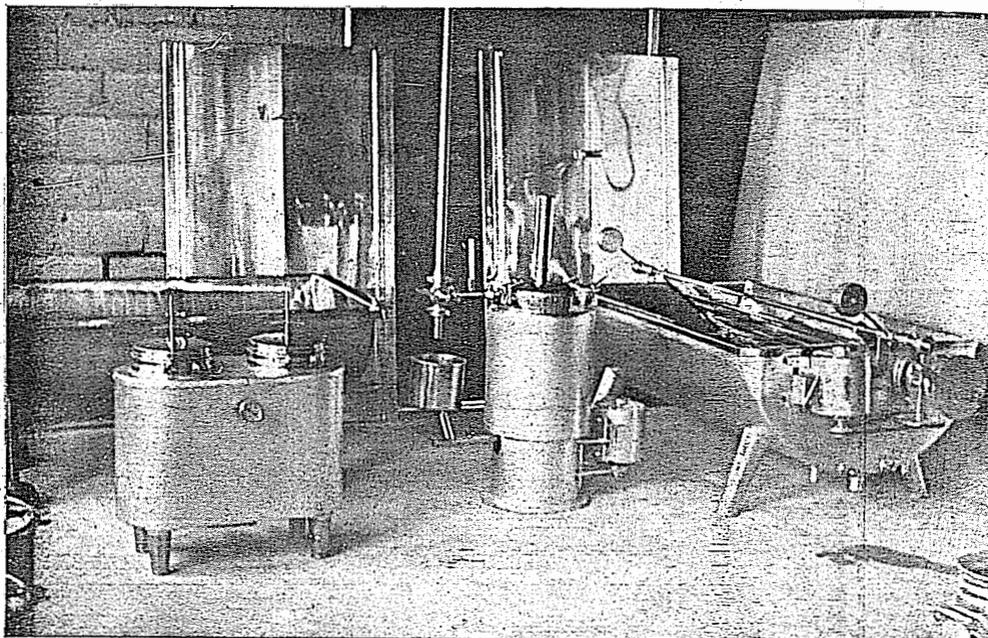
METALÚRGICA BARRA DO PIRAI LTDA.

FÁBRICA DE VASILHAME PARA LEITE

Rua João Batista s/n. — Fones 460 e 116

Enderêço telegráfico: "METALÚRGICA"

BARRA DO PIRAI — ESTADO DO RIO DE JANEIRO



FABRICANTES DE CARROS-TANQUES, TANQUES DE RECEPÇÃO.
ESTOCAGEM, ETC.

Facilidades de pagamento: 50% com a encomenda
50% financiados em 12 meses.

Latas inteiriças, Baldes comuns, Baldes para ordenha, Baldes com bico e gradação, Baldes graduados com bóia, Tanques de chapa estanhado, Tanques de aço inoxidável, Tanques duplos para queijo em aço inoxidável, Depósitos para creme, Depósitos para manteiga, Fôrmas para queijos tipo mineiro e praticantes, Refrescadores, pasteurizadores, Reformas de vasilhame em geral.

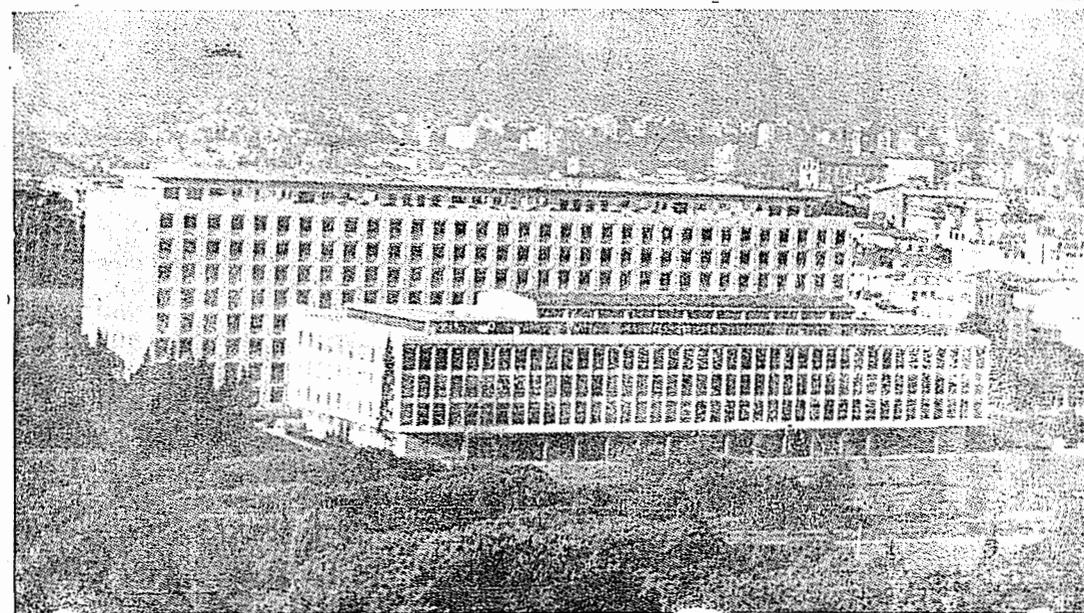
Revista do

INSTITUTO DE LATICÍNIOS CÂNDIDO TOSTES

ANO XVI

Luiz de Fora, Julho - agosto de 1961

N. 97



Escritórios Centrais da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), em Roma-Itália.

Seleções de artigos sobre leite, derivados e assuntos correlatos.

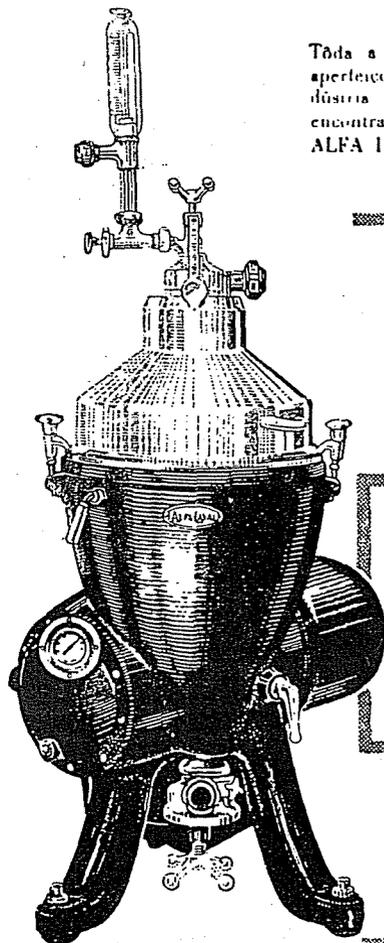
Luiz de Fora digitalizado por arvoredoleito.org

PARA A SUA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS

agora uma linha completa



Toda a maquinaria de que V. S. necessita para aperfeiçoar ou aumentar a produção da sua indústria e obter resultados cada vez maiores, encontra-se à sua disposição na nova linha ALFA-LAVAL.



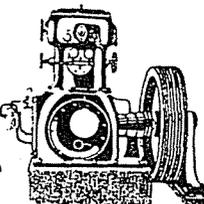
PASTEURIZADORES E APARELHOS DE PLACAS INOXIDÁVEIS ALFA-LAVAL

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



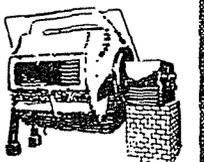
COMPRESSOR ASTRA

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 princípios dos anteriores. Maior eficiência e maior simplificação nas operações.

Distribuidores:

CIA. FÁBIO BASTOS

COMÉRCIO E INDÚSTRIA

EPAMIG de Janeiro — São Paulo — Belo Horizonte — Porto Alegre — Juiz de Fora — Curitiba — Pelotas — Uberlândia — Ribeirão Preto — Ponta Grossa.

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Instituto de Laticínios Cândido Tostes

Reunião Latino-Americana sobre problemas do leite e laticínios sob os auspícios da FAO e Secretaria da Agricultura do Estado de S. Paulo

(Departamento da Produção Animal).

(Explicação do presente número da Revista do ILCT)

Conforme anunciamos no último número da Revista do Instituto de Laticínios "Cândido Tostes", realizou-se em abril (10 a 21), em S. Paulo a Reunião Latino-Americana sobre problemas do leite e laticínios promovida pela FAO e com a colaboração do Departamento da Produção Animal da Secretaria da Agricultura do Estado bandeirante.

O Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" esteve representado pelo autor destas linhas, que teve a honra de ser convidado para introduzir um tema (Organização do treinamento de pessoal para a gerência e operação de fábricas de laticínios e controle da qualidade do leite, utilizando todas as facilidades já disponíveis na região) para ser debatido entre os delegados nacionais e estrangeiros.

O número 97 da Revista do Instituto de Laticínios é um número especial, dedicado àquela Reunião.

No dia 17 de janeiro do corrente ano, o Dr. Barisson Villares, Diretor Geral do Departamento da Produção Animal, enviou um ofício dando-nos ciência da Reunião da FAO, do qual destacamos o seguinte: "Dentre os vários pontos da agenda figura o item - III - sobre A - "Presente Situação da Produção de Leite e de Indústria de Laticínios" e B - Problemas considerados em cada um dos 20 países membros da referida reunião, item esse desdobrado em 14 questões específicas. Cada delegado de país participante deve apresentar ao conhecimento dos demais, um relatório sobre a situação da produção de leite e da indústria de laticínios e seus problemas, preparado com a colaboração de técnicos especializados em cada uma daquelas 14 questões. É exatamente para obter a colaboração de V. S., uma vez que o seu nome foi escolhido pela Comissão de Leite



Prof. Hobbes Albuquerque (ILCT), Sr. Otto Frensel (Boletim do Leite) e Dr. Ruy Vieira Barreto (Laticínios Mocóca), na Reunião da FAO.

do D. P. A., que nos dirigimos ao distinto profissional no sentido de solicitar um relatório sobre questão de sua especialização, (Disponibilidade de pessoal treinado em diferentes níveis para produção de leite e indústria leiteira no país), a fim de que o futuro delegado brasileiro, que venha a ser eleito para representar o Brasil naquela reunião, possa receber a orientação, os dados e elementos informativos sobre a matéria de sua especialidade".

(Conclui na pág. 38)

totalmente diverso — prolongando assim, o período de incertezas para a pecuária regional. É necessário insistir na seleção zootécnica de reprodutores criados e adaptados a regiões e condições de pastagem em montanha — estabelecendo núcleos de criação com Controle de Produção, produção esta, de vacas em condições de pasto de montanha e não com rações concentradas em abundância e pastagens de características diferentes.

Numa tentativa de restabelecer a rusticidade e capacidade de caminhar na montanha, têm sido feito cruzamentos com gado Indiano de várias origens — ocasionalmente com atenção à sua produção leiteira, mas muito mais frequentemente sem que isto fôsse considerado. A justiça manda registrar que na 1ª geração os resultados foram e são muitos bons, mas ficam sem uma segurança nas 2ª e 3ª gerações — talvez por falta de conhecimentos entre nós do modo da transmissão genética das qualidades do zebu que desejamos incorporar ao gado. Vale registrar que nem sempre o zebu se adapta bem às condições mais úmidas e menos ensolaradas das montanhas.

6 - DEFESA SANITÁRIA ANIMAL

Os problemas de Defesa Sanitária Animal, não são peculiares às regiões montanhosas. Apenas merece registro que os poucos caminhos existentes são obrigatórios para o trânsito de gado. A frequência de aftosa, grande pesadêlo do produtor de leite, pode ser atribuída a infestações deixadas especialmente por boiadas de corte, que, como acima foi dito, transitam obrigatoriamente pelos poucos caminhos existentes. O regime de poucas cercas, geral nas regiões montanhosas, facilita o acesso do gado pastando aos caminhos transitados pelas boiadas. A vacinação contra a aftosa, não é universalmente adotada e mesmo criadores adiantados às vezes ficam perplexos diante dos resultados contraditórios obtidos. Às vezes ficam com a impressão que os Vírus "A", "C" e "O" estão a se divertir às suas custas.

7 - TRANSPORTES

Numa região montanhosa, qualquer empreendimento que necessite ou dependa de

transporte, esbarra com um obstáculo sério. Assim, também, é com a Indústria Leiteira. Temos 3 fases de transporte antes que o leite produzido na montanha chegue ao consumidor: a) — transporte dos reiros para a sede da Fazenda; b) — transporte da sede da Fazenda, para a Usina ou Cooperativa; c) — transporte dessa Usina ou Cooperativa ao Centro Consumidor.

a) — Este transporte nas montanhas é invariavelmente feito em cargueiro — um latão de leite de cada lado da cangalha. É geralmente um transporte de distância curta — 3 ou 4 km, mas sempre penoso, seja para os animais, seja para o tropeiro, que vem a ser um dos vaqueiros. Os latões variam em tamanho, conforme a quantidade de leite, sendo indesejável haver sobre de espaço nas latas, pois o movimento dos animais nos trilhos da montanha, faz com que o leite seja batido, e não infreqüentemente causando separação de pelotas de manteiga. Em lata cheia o leite não bate.

b) Da sede da Fazenda para a Usina ou Cooperativa Coletora, é feito dos modos mais diversos — geralmente por carroças ou mesmo cargueiros. Varia numa só fazenda, conforme a época do ano ou as condições dos caminhos. O cargueiro passa onde uma carroça talvez não passasse. Tanto a fase (a) como a (b), exige do fazendeiro interesse e esforço para que seja rápido, isto em benefício próprio, pois o leite é uma mercadoria perecível.

c) Das Cooperativas ou Usinas, atualmente, o leite exportado em espécie segue em carros tanques isotérmicos, já, portanto, em condições modernas de eficiência. Merece registro o fato que o primeiro abastecimento de leite em carro tanque para a Cidade do Rio de Janeiro, foi iniciativa da Cooperativa de Santos Dumont, levando leite da Serra da Mantiqueira.

8 - O HOMEM

De um modo geral, o elemento "homem", é o fator número um, na eficiente produção de leite. Na Montanha não há exceção a esta regra, talvez seja ela ainda mais acentuada. Não é fácil a comunidade de um empreendimento de produção de leite na Montanha viver dentro do bem-estar dos

(Conclue na pág. 36)

Disponibilidade de Pessoal treinado em diferentes níveis para Produção de Leite e Indústria Leiteira no País

Hobbes Albuquerque

Nos seus quase vinte anos de atividade do Instituto de Lactícínios "Cândido Tostes" tem ministrado ensino técnico dos mais variados níveis, a mais de um milhar de nacionais e estrangeiros.

Fundado a 3 de setembro de 1940, já em 1941 era diplomada a primeira turma de Técnicos em Lactícínios. Passando o Curso para dois (2) anos, só em 1943 novos técnicos eram lançados à vida prática das fábricas e Usinas de Beneficiamento de Leite. Em 1960, em virtude de nova reforma, passando o Curso Técnico a ter a duração de três (3) anos, não houve diplomação no Instituto. Assim, de 1940 a 1960 diplomaram-se 18 turmas de Técnicos em Lactícínios, num total de 237:

Território do Acre	1
Pará	1
Piauí	2
Ceará	1
Pernambuco	2
Alagoas	3
Sergipe	1
Bahia	2
São Paulo	7
Espírito Santo	6
Rio de Janeiro	14
Guanabará	7
Santa Catarina	3
Rio Grande do Sul	1
Mato Grosso	4
Minas Gerais	178
Paraná	1
<hr/>	
Suíça	1
Paraguai	2
<hr/>	
TOTAL	237

nas de Beneficiamento, Cooperativas, Fábricas de queijo e manteiga. Fábricas de leites desidratados, etc.

Já no Curso de Especialização de Lactícínios, em um ano, para agrônomos, veterinários e químicos; poucos foram os diplomados pelo Instituto.

Desde a época de sua fundação até agora foram diplomados apenas sete (7) técnicos:

Brasil (veterinários)	3
Paraguai (veterinária)	1
Bolívia (agrônomo)	1
Equador (agrônomo)	1
Colômbia (veterinário)	1
<hr/>	
TOTAL	7

Em virtude de convênio com o Ministério da Agricultura, através a Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal — (DIPOA), dezenas de técnicos desta Divisão, veterinários e auxiliares de veterinários, fizeram no Instituto, um Curso de Extensão Universitária, sob os auspícios da Universidade Rural do Brasil.

O Curso é orientado por um veterinário da DIPOA, sendo ministrado por professores do Instituto e nas dependências do Instituto.

De 1942 até 1960 perto de 14 turmas receberam seus certificados de término do CURSO AVULSO DE APERFEIÇOAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDÚSTRIA DE LACTICÍNIOS, num total de 92 técnicos, sendo 91 brasileiros e um (1) estrangeiro, que fez o Curso como ouvinte, natural de Nicarágua.

Dos 92 concluintes, 36 são veterinários e 56 práticos rurais e auxiliares de Veterinários, todos funcionários da Divisão de Inspeção de Produto de Origem Animal do Ministério da Agricultura, que procurou, por este meio dar aos seus técnicos (inspetores) os conhecimentos necessários ao bom de-

Todos os 237 que concluíram o Curso Técnico de Lactícínios, receberam diploma de Técnicos em Lactícínios, e, em sua grande maioria, emprestam seus conhecimentos técnicos às fábricas de Lactícínios, sejam Usi-



sempenho de suas funções junto às fábricas de laticínios.

Até dezembro de 1960 mais de 1.009 pessoas fizeram estágios no Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" com duração de 15 a 90 dias.

O estágio comum tem a duração de três (3) meses. Dos mais variados Estados da União e de diversos países sul-americanos têm vindo pessoas interessadas em fazer um curso de curta duração. Assim, estudantes de Veterinária, Agronomia e Química, estudantes de Cursos Técnicos Agrícolas, operários de fábricas de laticínios, gerentes de fábricas de laticínios interessados na indústria de laticínios, anualmente, procuram o Instituto para adquirir conhecimentos sobre produção e industrialização do leite, num dos quatro (4) estágios oferecidos anualmente.

Dezenas de estudantes de Escolas Superiores têm procurado Diretor para um estágio na época de férias mas sem resultado, uma vez que essa época é também reservada para férias do pessoal técnico do Instituto.

Convém salientar que o nível de cultura do pessoal interessado nos estágios é o mais variado: pessoas de Curso Superior, estudantes de Escolas Superiores, possuidores de cursos científicos e ginásial, possuidores de curso primário e mesmo pessoas que apenas sabem ler e escrever, têm procurado o Instituto para conhecimentos sobre manipulação de leite e produtos lácteos.

Importante é pôr em relêvo o papel da Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal que, além de enviar seus inspetores e auxiliares, procura fazer que as fábricas mandem ao Instituto seus operários, a fim de que melhorem o nível técnico de seus conhecimentos. Dezenas de operários têm vindo das fábricas em virtude desse trabalho da DIPOA junto aos fabricantes.

Podemos afirmar que em fins de 1961 mais de 1.400 pessoas terão procurado o Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" para frequentar um de seus Cursos: prático, avulso, técnico e de especialização.

que não estão mencionadas estudantes de veterinária, técnicos agrícolas, que

fazem pequenos estágios de uma semana, que desde muitos anos costumam procurar o Instituto para receber aulas práticas de fabricação de queijo, manteiga, doce de leite, caseína, etc.

Dentre outras Escolas Superiores podemos mencionar, de passagem, a Escola Superior de Agronomia de Viçosa, a Escola Superior de Agricultura de Lavras, a Escola Superior de Veterinária de Belo Horizonte, a Faculdade de Medicina Veterinária de São Paulo, a Escola Agro-técnica de Viçosa, Minas Gerais e a Escola Agrotécnica de Viamão, no Rio Grande do Sul, cujas turmas têm vindo ao Instituto, algumas, uma vez, outras, periodicamente e outras enfim, anualmente.

Aí está, em traços rápidos, a disponibilidade de pessoal treinado pelo Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" nos seus quase 20 anos de atividade.

Há outros estabelecimentos de ensino técnico-lacticinista, no país, mais precisamente, em São Paulo, Paraná e Rio Grande do Sul. Não temos elementos para apurar a sua contribuição nesse setor.

Concluindo, podemos afirmar que está se aproximando da casa dos 1.500 o número de pessoas treinadas, em diferentes níveis, para produção de leite e indústria leiteira no país:

a) - Técnicos em Laticínios	237
b) - Especialistas em Laticínios	7
c) - Pessoas com Certificado do Curso Avulso	92
d) - Pessoas com atestado de estágios	1.009
	<hr/>
	1.345
e) - Provável nº de matrículas em 1961	60
f) - Provável nº de estagiários	40
	<hr/>
	1.445

Até dezembro de 1961 terão frequentado o Instituto cerca de 1.445 pessoas, desde sua fundação. Dos 60 matriculados no Curso Técnico, 20 serão diplomados como técnico em laticínios, com um Curso de 3 anos, com o mesmo valor do Curso Científico.

IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS DE LACTICÍNIOS INCLUINDO AS IMPORTAÇÕES NÃO COMERCIAIS E SUA SIGNIFICAÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DA PRODUÇÃO LEITEIRA NO PAÍS

Luiz Carneiro Vianna

A situação privilegiada de que desfruta nosso país com imensuráveis possibilidades de desenvolver a exploração pecuária, só por si já indica, com que preocupação e grande interesse devem ser estudados todos os assuntos que se relacionem com importação de produtos de laticínios.

Com um rebanho bovino aproximadamente calculado em torno de 70 milhões de cabeças, o número de vacas ordenhadas aproxima-se a 10 milhões, o que sem dúvida, tem grande expressão econômica.

Sendo a indústria de laticínios uma decorrência do desenvolvimento de nossos rebanhos e interessados como sempre estivemos em que esse desenvolvimento seja incrementado e incentivado sob todos os seus aspectos, as importações comerciais de produtos de laticínios, desde logo, devem ser encaradas sob ângulos distintos, quais sejam:

- a) prejudiciais à produção leiteira, pela concorrência dela decorrente.
- b) benéfica se a considerarmos em caráter supletivo, sem causar danos de monta à produção, quando ainda não tenha atingido as necessidades do consumo.

Esquematisando, destacaremos os principais aspectos sobre os quais repercutirão as importações, que seriam: a produção de leite fresco, o abastecimento de leite "in natura" e a produção de leite em pó.

A importação de outros produtos de laticínios como queijos, manteiga e etc., tem sido de tão pequena importância que não tem tido significado a ser levado em consideração.

I - A nossa produtividade de exploração leiteira, embora não seja das mais satisfatórias, se comparada com países altamente especializados, nessa atividade, onde, a média anual por vaca, atinge elevados níveis, não pode no entanto, em volume, deixar de ser considerada, pois, apro-

ximando-se de 5 bilhões de litros anuais, representa uma enorme riqueza.

II - É fora de dúvida que a distribuição de leite "in natura" tem crescido com o desenvolvimento econômico nacional o que em parte se deve a fatores até bem pouco considerados de difícil alcance qual seriam o transporte rodoviário em carros frigoríficos; melhores estradas de rodagem; instalação de postos de refrigeração, que propiciaram uma verdadeira nova concepção do que se considerava área leiteira, fonte de matéria prima.

Nos dois mais importantes núcleos populacionais que são o Rio de Janeiro e São Paulo são absorvidos anualmente perto de 500 milhões de litros de leite pasteurizado, com o índice percentual atingindo a casa dos 90, de consumidores, de leite "in natura".

Em termos de consumo "per capita" nas áreas urbanas do centro e sul do país a média diária oscila entre 100 a 260 grs., com tendência a ser aumentada o que significa que estamos melhorando nossa alimentação, em decorrência do maior poder aquisitivo e melhor compreensão dos problemas alimentares.

Comparado com países como a Noruega, Bélgica, Finlândia, Suíça, Áustria, Canadá, Estados Unidos, não há dúvida de que é baixa a nossa média de consumo de leite "in natura".

No caso particular de nosso país, parecemos que a capacidade de consumo de leite "in natura" está relacionada com o melhor abastecimento, o mais elevado padrão de vida e o maior poder aquisitivo.

Somente seria possível conseguirmos média diária de consumo em torno de 500 grs. com o aumento do poder aquisitivo e uma evolução de hábitos alimentares, acompanhados do desaparecimento da situação inflacionária.

Esta, consideramos como um dos mais sérios entraves ao aumento dos níveis, "per capita" do consumo de leite "in natura".

No caso, o indicado, seria adotar medidas que permitissem substancial aumento da produtividade da exploração leiteira, de forma a ser atenuado o custo da produção, possibilitando que o consumo não ficasse condicionado a um aumento do poder aquisitivo.

Somos levados a admitir a existência, em alguns períodos, de um "deficit" na relação entre a oferta e a procura e isto é a consequência do maior crescimento da procura em relação à oferta.

Neste particular o papel representado pela indústria de leites em pó, com movimento autônomo, além de suprir as necessidades com relação a alimentação infantil, preenche a parte deficitária do mercado de leite "in natura", atuando como fator de estabilidade, incentivador da produção leiteira nacional.

III - As imensas possibilidades da exploração pecuária, antevistas há muitos anos, aconselhavam a implantação da indústria de laticínios, o que, no referente a produção de leites em pó, iniciou-se com características de pioneirismo, na década de 30.

No decorrer do período da segunda guerra mundial, a indústria nacional começou sua expansão em face da maior demanda interna, seguindo-se uma fase de expansão em grande escala, decorrente do aumento do padrão de vida da população, cuja taxa de crescimento, das mais elevadas aproximou-se de 2,6% ao ano.

Nesta oportunidade a importação de leite em pó constituiu um complemento benéfico à satisfação das necessidades internas.

País novo como é o nosso, até há bem pouco, por circunstâncias óbvias, via-se na contingência de necessitar daqueles que, em etapa mais adiantada de desenvolvimento, exploravam nosso mercado, com um comércio organizado.

Essa fase porém já se vai distanciando.

A indústria local de leites em pó, passou a um ritmo acelerado de investimentos, em regiões, onde, o conjunto clima, comunicações, pecuária leiteira, energia elétrica, transportes, mão de obra, mercados, mais o aconselhavam.

Não nasce dúvida de que o consumo, teve o desenvolvimento em pó.

Por outro lado, este desenvolvimento da produção, só foi possível em face da existência de uma exploração leiteira já estruturada. Esta, com toda sua riqueza potencial, passou a participar do movimento de aceleração do desenvolvimento econômico.

Em conclusão a indústria nacional de leites em pó, nestes últimos 10 anos teve sua produção multiplicada por 4 vezes e hoje já se dispersa em vasta área não só no território paulista como em Minas Gerais, Estado do Rio e mais ultimamente no Rio Grande do Sul.

A situação de relêvo, destacando-se no cenário do Estado como única, ou de maior expressão, de que gozava o Vale do Paraíba, vem sendo, hoje, superada em todos os sentidos, por uma verdadeira torrente, de produção leiteira, canalizada para uma extensa área, onde, está se instalando, a nossa indústria de laticínios.

No Brasil, por enquanto, é no Estado de São Paulo onde com mais acentuada repercussão, todos os assuntos de importação, se fazem sentir e isso porque, é neste Estado, em sua proximidades, nos Estados limítrofes, que se acha instalada o que se considera, no setor laticínios, a alta industrialização, nela figurando firmas integradas em instituições de caráter internacional.

IV - No que concerne às importações de produtos de laticínios já ficou esclarecido que somente aquelas que se referem a leite em pó tem significação a ser considerada.

Como é dos gráficos elucidativos anexos, processaram-se, nestes últimos 10 anos, nas indicações nêles consignadas e merecem as considerações que temos o prazer de apresentar, pois, representam o ponto de vista do Sindicato das Indústrias de Laticínios do Estado de São Paulo, por intermédio de um de seus associados, a Cia. Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares, ponto de vista esse que plenamente acatamos.

"Vale acrescentar que o término das importações comerciais de leites em pó se deu em fins de 1957. Já em 1959, a produção local conseguiu não só recuperar de modo extraordinário a parcela preenchida pelas importações, como também possibilitar um consumo interno dos mais elevados, calculado em 33,5 milhões de kg. Aliás, de-

sejamos esclarecer que a indústria nacional já se encontrava aparelhada, antes do término das importações, para atingir níveis mais elevados de produção. Tal não ocorreu, em virtude da forte concorrência que se estava fazendo sentir, em face da colocação de grandes quantidades de produto importado, em condições muito vantajosas de preço. Isto posto, a influência das importações se processou em duas fases distintas:

a) - Até 1955, constituíram, sem dúvida, um fator benéfico pois compensaram a lacuna existente provocada pela procura em expansão dos leites em pó. Somos levados a acreditar não terem causado nenhum dano ao desenvolvimento da produção leiteira, até aquele ano, visto ter existido de qualquer modo um "deficit" com relação ao abastecimento de leite "in natura".

As importações nesse período podem ser encaradas como fator de contribuição, pois permitiram uma estabilidade de uso dos leites em pó, colaborando para a fixação do consumo desse produto.

b) - Após 1955, o produto importado passou a afetar a produção nacional de leites em pó. Tanto assim, que as autoridades governamentais criaram medidas protecionistas em 1958, visando resguardar a indústria nacional. Deste modo, as importações, no período 1955-1957, passaram a constituir fator de inquietação pois a colocação do produto estrangeiro se fazia em detrimento do produto nacional. Naturalmente, caso as importações persistissem em alto nível, é fácil prever que as indústrias locais restringiriam suas compras de leite fresco; momento em que passaria a produção leiteira a sofrer também as consequências.

Apesar do desenvolvimento alcançado pela produção nacional de leites em pó, começaram a aparecer, em 1960, sinais de instabilidade na oferta desses produtos. Fatores climáticos, tais como secas prolongadas ou chuvas violentas afetaram o rendimento da produção de leite fresco, influenciando deste modo na indústria de leites em pó.

V - No momento atual, como deveriam ser encaradas as importações comerciais? Considerando:

a) a imensa riqueza que possuímos, no que se relaciona com o nosso rebanho leiteiro;

b) o progresso oferecido nos últimos anos pela produção de leite fresco nas regiões Leste, Sul e Centro-Oeste do Brasil;

c) a existência de relações entre a ampliação da oferta do leite "in natura" e o desenvolvimento econômico de um lado e a ampliação da procura e o incremento do poder aquisitivo de outro lado;

d) a capacidade da produção local de leites em pó sempre em desenvolvimento, visando atender "in totum" a procura interna.

Somos de parecer que as importações comerciais só devem se processar em ocasiões em que possa servir como reforço à oferta de leites em pó nacionais, quando este último não conseguir, por motivos fora de seu alcance, chegar ao seu nível normal. Assim sendo, as importações devem ser cuidadosamente dosadas, de modo a preencher lacunas que por ventura apareçam no abastecimento do mercado consumidor. Caso contrário, se desenvolvermos intensamente as importações, elas se tornarão prejudiciais, visto que concorrerão com o produto nacional, podendo acarretar uma falta de estímulo às atividades ligadas à produção de leites em pó e, conseqüentemente, à produção de leite fresco. Isto porque, conforme sustentamos anteriormente, a ampliação da procura de leites "in natura" e do leite em pó, está condicionada a um aumento do poder aquisitivo e de uma melhor compreensão dos problemas alimentares.

Importações não Comerciais

Por sua própria natureza, pois são importações destinadas às campanhas benéficas, elas são consumidas por um setor de população que não se conta no mercado normal de consumo, em virtude do seu baixo poder aquisitivo.

Do ponto de vista das atividades interessadas na produção de leite, a saber, aquelas ligadas à pecuária leiteira e à indústria de laticínios, essas importações podem ser consideradas como benéficas ao país, visto que ampliam a faixa de consumo do leite, criando hábitos alimentares mais saudáveis, salvando vidas, fortalecendo a população mais pobre do país".

Presente Situação da Produção de Leite e da Indústria de Laticínios - Ajuda Internacional no campo de laticínios para o país

José Bifone

De um modo geral a produção de leite para consumo "in-natura" no país é insuficiente e a prova mais cabal dessa afirmativa vai ser encontrada no uso cada vez maior de leite em pó. Vem aumentando consideravelmente o número de fábricas que se dedicam à industrialização da matéria prima disponível, instalando-se inclu-

sive em regiões onde não existem excedentes de produção, que justifiquem a implantação da indústria; isto quer dizer que a industrialização é compensadora, mesmo quando a matéria prima é adquirida a alto preço. Segue-se uma relação das fábricas de leite em pó no país com sua capacidade diária de transformação.

Estado do Rio de Janeiro

- 1) - Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares (Nestlé). Barra Mansa 180 mil litros
- 2) - Produtos Laticínios Brasil Ltda. Itaperuma 200 " "
- 3) - Arnaldo Guinle. Três Rios 10 " "

Estado da Guanabara

- 4) - Cooperativa Central dos Produtores de Leite Ltda. Triagem 10 mil litros

Estado de São Paulo

- 5) - Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares (Nestlé) Araras 150 mil litros
- 6) - Idem, idem. Pôrto Ferreira 320 " "
- 7) - Idem, idem. Araraquara 220 " "
- 8) - Laticínios Mococa S.A. Mococa 100 " "
- 9) - Companhia Brasileira de Leite e Café Solúvel. Bragança Paulista 60 " "
- 10) - Cooperativa Central de Laticínios do Estado de São Paulo. Guaratinguetá 60 " "
- 11) - Sociedade Anônima Fábrica de Produtos Alimentícios Vigor. Cruzeiro 60 " "
- 12) - Sociedade União de Laticínios Ltda. Poloni 30 " "

Estado de Minas Gerais

- 13) - Indústria São Miguel de Produtos Alimentícios S. A. (Samig) Arcos 100 mil litros
- 14) - Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares (Nestlé) Três Corações 320 " "
- 15) - Cooperativa Central dos Produtores Rurais de Minas Gerais. Sete Lagoas 60 " "
- 16) - Companhia Mineira de Alimentação. Varginha 50 " "
- 17) - Laticínios Lagoa da Prata S. A. Lagoa da Prata 10 " "
- 18) - Laticínios Estrêla Branca. Juiz de Fora 30 " "

Estado do Rio Grande do Sul

- 19) - Cooperativa Central de Laticínios da Região do Sudeste do Rio Grande do Sul Ltda. Pelotas 30 mil litros
- 20) - Instituto Estadual de Alimentação. (Deal). Taquara 20 " "



Além destas estão em projeto três outras, isto é, Araçatuba (S. P.), Ibiá (M. G.) e uma primeira a ser construída no nordeste, em Garanhuns, Estado de Pernambuco. Existem também dois projetos em embrião: Muriaé e Barbacena, Estado de Minas Gerais.

Os dados estatísticos abaixo fazem perceber a um simples relance o extraordinário crescimento da produção de leite em pó no período de 1953 a 1959: (em toneladas)

1953	14.012
1954	18.717
1955	18.619
1956	23.240
1957	26.788
1958	31.664
1959	37.447

No que diz respeito ao rebanho produtor de leite vamos deparar com uma média de produção geral das mais baixas; em realidade está em torno de 2,5 litros, como consequência de variados fatores. Dentre eles há que ressaltar a mentalidade que se criou entre os produtores de leite, preferindo contar com rações preparadas ao em vez de disporem de pastagens capazes de permitir a alimentação racional de seu rebanho leiteiro. Incidimos em determinado momento em grande erro, quando sem maior previsão passamos a usar resíduos de trigo, que praticamente custavam pouco ou eram tabelados, fato que levou os criadores a se desinteressarem pelo preparo de pastagens. Vale mesmo a pena deixar consignado que na maioria dos casos o gado dispõe de pastagens naturais nem sempre adequadas à finalidade que se tem em mira, com vastas áreas transformadas em pastos em certas regiões à medida que as terras se cansam para a produção de café, ao mesmo tempo que os resíduos de trigo não mais estão disponíveis como em certa época.

Ao lado desse aspecto genérico vamos encontrar como contraste bastante berrante, núcleos de vacas de alta produção de leite, mercê da esclarecida iniciativa do próprio produtor, fazendeiro dileitante que aplica suas rendas de outras fontes em seu pastatempo de criador. No entanto, nota-se alguma reação neste particular, pois os médios e pequenos produtores já compreende-

ram que a renda fixa que lhes dá a produção de leite merece alguma atenção e, mesmo porque, o gado também lhes fornece o adubo de que necessitam para as atividades agrícolas de sua propriedade.

O recente preço fixado para o produtor estimula sem dúvida maior carinho pela produção de leite.

As condições de ordenha no país, continuam, no entanto, precárias e tão só duas providências podem levá-la paulatinamente a uma melhoria: exigência cada vez mais rigorosa nos estabelecimentos que recebem leite e uma larga e persistente campanha educativa, bem orientada e conduzida.

A distribuição de leite pasteurizado ainda é das mais restritas, limitada que está a algumas capitais e só como exceção em umas poucas cidades do interior. Frequentemente estabelecimentos que se instalam para a pasteurização têm enfrentado, por ocasião do início de suas atividades, a repulsa e a ira do consumidor, inconformado com o acréscimo do preço imposto pelo beneficiamento. A generalização total da pasteurização a todos os centros de consumo representa problema praticamente insolúvel, uma vez que a instalação de uma usina ou entreposto exige vultoso capital, cuja rentabilidade se encontra na razão direta do volume de leite que possa distribuir.

O povo se agarra à prática da fervura, aliás quase sempre mal feita, esquecido de que a higiene da produção é das mais precárias. Neste particular a generalização de cursos práticos para vaqueiros poderia trazer uma contribuição inestimável à melhoria geral da produção.

A indústria de laticínios se ressentem em todo país de uma deficiência fundamental: inexistência de um grande número de escolas práticas, capazes de formar tecnólogos; salvo os cursos regulares de diversos níveis mantidos pelo "Instituto Cândido Tostes", de Juiz de Fora, pouco se pode apontar no país com idêntica finalidade.

De um modo geral a qualidade da manteiga produzida não pode ser classificada senão como regular, encontrando-se com grande frequência, em certas áreas, man-

teigas totalmente inaceitáveis; o mesmo se diga quanto à produção de queijos, que como no caso da manteiga, ressalvadas as exceções, apresenta nos mercados produtos inferiores. Compreende-se que prolifere o parque industrial que elabora tais produtos, considerando que a procura tem sido sempre maior do que a oferta.

Cabe aqui ressaltar que apesar do considerável aumento da produção de leite em pó, o fato de que a produção de manteiga e queijos não tem sofrido maiores abalos, graças à grande diversificação de regiões que se dedicam à produção e industrialização do leite.

Muito propositadamente deixamos para o final desta exposição dois detalhes essenciais à produção de leite e derivados. Queremos nos referir, em primeiro lugar, às questões do transporte do leite das fazendas para as usinas e destas para os centros de pasteurização e consumo. Se de um lado melhorou consideravelmente em algumas regiões o transporte do interior para os centros de consumo, graças a adoção dos carros-tanques, do outro continuamos em situação primitiva quando se encara a coleta do leite nas fazendas; ela se faz ainda com o leite em latões expostos longamente aos raios solares à beira das estradas a espera que passe o caminhão coletor. E, se tivermos em mente que as estradas secundárias nem sempre dão passagem em tôdas as épocas do ano, será fácil avaliar os prejuízos impostos ao produto até seu recebimento na usina.

Na bacia leiteira do Rio de Janeiro as usinas vêm praticando com sucesso o pré-aquecimento e subsequente resfriamento do leite; com esta prática conseguiu-se recebê-lo em condições satisfatórias, mesmo quando procedente de 400 quilômetros de distância, a fim de submetê-lo à pasteurização.

A adoção dos carros-tanques representa mais propriamente uma vitória do fator econômico, que fruto da insistência por parte das autoridades sanitárias. Seja como for, este sistema de transporte representou um frente.

Não podemos neste apanhado deixar de nos referir às condições de distribuição e armazenagem do leite no consumo; é comum verificarmos caixas de leite pasteurizado expostas ao sol na calçada dianteira dos estabelecimentos distribuidores e revendedores, seja porque não dispõem eles de geladeiras apropriadas, seja porque preferem usá-las para outros produtos que oferecem maior margem de lucro.

Ainda há um fator primacial que deve ser afluído, qual seja o da obrigatoriedade em que nos encontramos de importar praticamente todo equipamento destinado à indústria de laticínios. As restrições cambiais têm impedido uma substituição parcelada, inclusive de desnatadeiras de menor capacidade e assim as que se encontram em uso oferecem um baixo rendimento. Estimou-se, há alguns anos passados, que se impunha importar pelo menos dez mil desnatadeiras. Algumas tentativas que têm sido feitas visando a troca de café por equipamento destinado à indústria de laticínios ou sua importação de determinados países, não chegaram a bom termo, sendo que em todos os casos havia a considerar que o material a importar deveria proceder de países que tradicionalmente nos enviaram equipamentos, de modo que as novas importações representassem máquinas capazes de se acoplar com as existentes.

* * *

A ajuda internacional que poderíamos obter com a vinda de tecnólogos, impõe que eles primeiramente realizem um estágio de adaptação ao nosso meio, tomem conhecimento dos tipos de produtos preferidos no país, para só depois passarem à execução de trabalhos no interior. Se dispuséssemos de um Instituto em condições, poderíamos provavelmente nos beneficiar da ajuda de alguns pesquisadores, que iniciassem nesse ramo de pesquisas alguns de nossos jovens profissionais.

Um outro aspecto bastante útil da ajuda internacional seria o fornecimento de bolsas para estágios no estrangeiro, inclusive em estabelecimentos que dispõem de departamentos dedicados exclusivamente à economia da produção leiteira.

A Produção de Leite no Litoral Paulista

Alberto Alves Santiago

INTRODUÇÃO

A produção de leite no Estado de São Paulo vem apresentando notável incremento, especialmente no último decênio, como o provam diversos trabalhos elaborados pelo Departamento da Produção Animal. Os dados estatísticos apresentados em outras teses, em estudo e discussão na presente Reunião demonstram cabalmente o aumento de produção desse importante artigo de origem animal, indispensável à alimentação humana e matéria prima da indústria de laticínios.

Situado na faixa intertropical, com pequena área correspondente a cerca de 1/6 de sua superfície total incluindo-se na zona temperada, uma vez que é cortado pelo Trópico de Capricórnio, o Estado de São Paulo apresenta muitos dos problemas próprios das regiões tropicais e subtropicais. Há no Estado um elevado rebanho bovino, mas a produção de leite, por animal, é bastante baixa. Assim, a produção de leite e laticínios, embora em aumento constante, ainda não é suficiente para suas necessidades de consumo, considerando-se os mínimos indicados para a boa nutrição.

Estão já devidamente equacionados os problemas referentes à produção de leite e laticínios nos países e regiões de clima tropical, onde se situa a maioria das nações subdesenvolvidas, e onde atuam fatores de ordem climática, zootécnica, agrícola, demográfica, social e econômica.

Uma análise da produção de leite, considerando-se as diversas regiões que constituem o Estado de São Paulo, revelam que o desenvolvimento de sua pecuária, e conseqüentemente, seus índices de produção, não vêm se operando de modo uniforme. A distribuição da população bovina é muito irregular, concentrando-se em certas zonas, como o vale do Paraíba, a região nordeste, incluindo a baixa e a média mogiana, o norte do Estado e, embora em menor escala, a região noroeste, onde predominam rebanhos de gado de corte. Entre-

tanto, há região em que praticamente não existe pecuária bovina, e a produção de leite é insignificante, ou melhor, inexistente. É a região do litoral.

O LITORAL PAULISTA

O Estado de São Paulo costuma ser dividido em diversas regiões, quando considerado sob o ponto de vista climático ou agrícola. Quanto ao aspecto físico, de um modo geral, podemos distinguir três zonas perfeitamente definidas: a do **litoral**, que é a zona compreendida entre o oceano e os contrafortes da Serra do Mar; a região **serana**, formada pela cordilheira marítima, que toma várias denominações; por fim, o **planalto**, que abrange a maior parte do Estado, e se apresenta ligeiramente inclinado para o norte e para oeste, até os rios Grande, Paraná e Paranapanema.

A região do litoral se estende no sentido nordeste-sudoeste, tendo nos pontos extremos as coordenadas: ao norte, 23° 25' lat. - sul e 44° 43' long. oeste, e ao sul, 25° 16' sul e 48° 6' long. oeste. Mede 480 km de extensão, desde a foz do riacho cachoeira, junto a ponta da Trindade, até a barra da Ararapira, na extremidade sul da Ilha do Cardoso. A região é bastante recortada e a parte plana tem pouca largura, principalmente na compreendida entre Santos e a divisa com o Estado do Rio. Para o sul, vai gradativamente alargando-se, encontrando-se áreas adequadas para o aproveitamento agrícola. Pode ser dividida em três setores:

1. O litoral norte, compreendendo os municípios de Ubatuba, Caraguatatuba, Ilha Bela, São Sebastião, Guarujá, Cubatão e Santos.
2. O litoral sul, incluindo São Vicente, Mongaguá, Itanhaem, Peruibe, Iguape e Cananéia.
3. Alguns municípios da baixada, situados no vale dos Rio Ribeira de Iguape e Jiquiá, que embora não seja propriamente litorâneos, apresentam condições físicas e de clima e solo semelhantes às dos acima mencionados, e que, também do ponto de vista agropecuário, permitem

nos incluí-los no região considerada. São eles: Itariri, Pedro de Toledo, Miracatu, Juquiá, Registro, Paríquera-Açu, Jacupiranga, Eldorado e Iporonga.

Clima da região

O clima da região é tropical úmido, de Ubatuba até Santos, envolvendo daí para o sul um clima subtropical úmido e quente. A umidade relativa do ar é sempre muito alta, dando médias de 80 a 85%, o que significa que cerca da metade do dia a umidade relativa se mantém na ordem de 95%. As precipitações pluviométricas quase sempre ultrapassam 2.000 mm anualmente, havendo anos com 3.000.

No litoral, nas partes altas, predominam os solos arqueanos, cujas rochas-mãe são os granitos, gnaiques e pegmatitos. Na baixada, desde o começo dos contrafortes da Serra do Mar, até as praias, encontram-se solos arenosos, originados por sedimentos quaternários, especialmente nas restingas e praias. O clima da região condiciona vegetação verdadeiramente luxuriante, prestando-se para culturas tropicais, como a banana, pimenta do reino, cravo da Índia, baunilha, côco, seringueira e cultura do cacau.

Área e população

A região abrangendo os municípios litorâneos e mais os dos rios Ribeira de Iguape e Juquiá, tem uma superfície de 17.863 km², isto é, 7,22% do total do Estado, cuja área é de 247.233 km². Sua população é muito pouco densa, pois por ocasião do recenseamento, ali viviam (1940) apenas 401.137 habitantes, dos 9.242.610 que o Estado então possuía; em porcentagem, 4,34% do total do Estado. Todavia, é preciso considerar que mais da metade dessa população estava concentrada em Santos, que contava então 206.920 habitantes.

Rebanho bovino

A população bovina da região do litoral é extremamente baixa. Os dezenove municípios considerados possuíam 14.417 cabeças de gado, contingente irrisório para um Estado que em 1950 contava com 1.200.000 bovinos; em porcentagem, 0,12% do rebanho paulista.

Os dados estatísticos disponíveis tornam perfeitamente claro que o habitante do litoral não dispõe de carne e leite, como os de outras regiões do Estado. É notório que a população da baixada vive subnutrida; em sua dieta há deficiência de proteínas, porquanto o rebanho bovino, extremamente reduzido, mesmo em relação à população pouco densa, não pode fornecer ao caçara e ao morador da cidade a quantidade de carne e o volume de leite necessário à sua subsistência.

A Produção de leite

A produção de leite no litoral é insignificante. Não atende sequer às necessidades do consumo local. Nos 19 municípios da região, não há sequer uma usina de beneficiamento de leite, ou mesmo um simples posto de recepção das grandes empresas dedicadas à industrialização de leite. Grande parte do leite consumido é trazido da região do planalto, em seu Estado natural, mas pasteurizado, ou de leite em pó. Apenas um grande centro, a cidade de Santos, dada sua proximidade da Capital, a qual está ligada por uma excelente rodovia, recebe grande volume de leite engarrafado, suficiente para seu consumo.

Cidades bastante próximas de Santos, como Caraguatatuba e Itanhaem, até há pouco tempo não dispunham de leite para sua população. Somente um ou outro produtor entregava alguns litros para venda em bares e mercearias. Quase todo o leite consumido era o produto em pó, oriundo de outras regiões do Estado. Atualmente, graças ao asfaltamento de suas estradas de ligação à Capital, através das rodovias Anchieta e Presidente Dutra, o leite já chega por caminhões, atendendo à intensa procura, apesar de seu preço mais elevado, em virtude do frete.

Fatores que limitam o consumo

São os seguintes fatores que limitam o consumo de leite na região do litoral:

1. A existência de um rebanho bovino extremamente reduzido, correspondente a 0,18% do total do Estado.
2. A baixa qualidade desse gado, do ponto de vista racial, constituído de mesti-

ços de gado crioulo com o zebu, ou de refugos de raças européias, especialmente holandesa.

3. A falta de adaptação de parte desse rebanho, face ao clima tropical úmido, com a consequente alta mortalidade e limitada produtividade.
4. O baixo desenvolvimento agrícola da região, onde predomina a monocultura da bananeira. Daí decorre a falta de alimentos para o gado, resultante do fornecimento de subprodutos de industrialização, inexistente na zona.
5. O padrão de vida da população, sensivelmente mais baixo do que o de outras regiões do Estado.
6. Os preços relativamente elevados do leite em pó, e do leite "in natura", trazido de outras zonas.
7. A falta de melhores meios de comunicação, isolando o litoral e dificultando seu desenvolvimento agropastoril.

Soluções para o aumento da produção e consumo do leite

A administração do Estado vem revelando acentuado interesse em elevar o nível de vida das populações litorâneas, através do desenvolvimento agropastoril e econômico da região. Sua ação se faz sentir especialmente nos setores das vias de comunicação, da educação e da saúde pública, cri-

ando condições para o progresso de sua pecuária. Para ser alcançado este objetivo impõem-se as seguintes providências:

1. A localização de zootecnistas junto às casas da lavoura da região, para orientação dos fazendeiros interessados na produção animal.

2. A designação de Veterinários, para a assistência aos rebanhos, combatendo as zoonoses, melhorando as condições de higiene do gado, e elevando sua capacidade produtiva.

3. O fornecimento de reprodutores de raças indianas, com apreciável aptidão leiteira, para melhoramento dos rebanhos mestiços e para cruzamento com o gado de origem européia, ao qual faltam condições de resistência e rusticidade, em virtude do clima, sistema de criação e deficiências alimentares.

4. O fomento da criação de bubalinos, espécie particularmente recomendável para as regiões de clima quente e úmido, da faixa intertropical, e onde os bovinos não encontram condições favoráveis à sua disseminação.

Essas medidas, em seu conjunto, iriam concorrer para o aumento da produção de leite e valorização do elemento humano, sob vários aspectos em situação desfavorável, no confronto com os de outras zonas do Estado de São Paulo.

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 Valadares, 108 — Telefones, 1790 e 1147 — Caixa Postal, 15

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

Política Governamental sobre Indústria Leiteira, incluindo assistência financeira

Quineu Corrêa

A indústria leiteira ainda se ressentida de grande expansão, pois constituída que é de pequenas indústrias, embora em grande número, tem encontrado dificuldades ao seu bom desenvolvimento.

Graças aos meios rápidos de transporte, fator importantíssimo a qualquer evolução, veio o mesmo trazer à indústria leiteira a contribuição inadiável ao seu franco progresso.

O Governo, através de seu órgão máximo de crédito, o Banco do Brasil, tem, embora de maneira precária, assistido indiretamente a indústria leiteira, por créditos concedidos à pecuária sob forma de empréstimos agro-pecuários e agro-industriais. (vide operações efetuadas Relatórios do Banco do Brasil).

Em estudos e inquéritos realizados, houve a Comissão Nacional de Pecuária de Leite recomendar em suas conclusões, a maior expansão de crédito, destinado a assistir a pecuária leiteira e conseqüentemente a sua indústria.

O Ministério da Agricultura, pela sua Divisão de Fomento da Produção Animal, financia a aquisição de animais através do Plano de Revenda, e concede auxílios para construção de silos, fenis e banheiros carapaticidas.

Ainda na esfera federal, é de se considerar a interferência do órgão controlador de preços - COFAP - diretamente sobre o leite e seus derivados, ocasionando ora a retração, ora a expansão dessa exploração animal.

O Estado de São Paulo, através do Decreto nº 19.261, de março de 1950, que dispõe sobre a venda de reprodutores pela Secretaria da Agricultura e dá outras providências, e a Lei nº 854, que dispõe sobre auxílios para construção de estábulos e silos, tem favorecido aos senhores criadores, proporcionar acentuada melhoria de seus banhos.

O Banco do Estado de São Paulo, pela sua Carteira de Crédito Agrícola, vem ultimamente financiando os leilões de reprodutores apresentados em exposições de animais, oferecendo condições que têm merecido ótima acolhida.

PLANO PARA FINANCIAMENTO ÀS INDÚSTRIAS LEITEIRAS

Um plano de financiamento às indústrias leiteiras poderá ser tentado através do Banco do Estado de São Paulo, ou pelo Plano de Ação - Fundo de Expansão Agro Pecuário, no que se refere ao Estado de São Paulo, e ainda pelo Banco do Desenvolvimento Econômico, este para todo o País.

As dificuldades de financiamento são enormes, pois conforme já foi esclarecido trata-se de assistir pequenas indústrias e em grande número, fator de dispersão em nosso meio. É de se reconhecer entretanto que a união dessas indústrias as tornariam grandes indústrias que economicamente concorreriam para o engrandecimento do País.

Julgamos possível tal assistência financeira desde que se organize uma Associação de Cooperativas de Indústrias Reunidas Leiteiras, a qual gozaria dos créditos indispensáveis à sua ampla expansão.

Essa Associação teria por finalidades, entre outras a compra de matéria prima mais acessível em preços e qualidades, compra de maquinismos em conjunto, assistência técnica para racionalização dos serviços, um departamento de vendas especializado no mercado interno e na exportação, um serviço de transporte coletivo, assistência jurídica e contábil, pesquisas de mercado, regulamentação na fabricação dos produtos e sua standardização, propaganda, etc.

ORGANIZAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO

Cogitar-se-ia da organização de Associação para cada Estado - exemplo: Asso-

ciação de Cooperativas de Indústrias Reunidas Leiteiras do Estado de São Paulo, dando-lhes a forma e elementos necessários ao seu desenvolvimento.

FINANCIAMENTO ÀS INDÚSTRIAS

A Associação fará um levantamento das pequenas indústrias leiteiras suas cooperadas, da região, enquadrando-se dentro de cada setor especializado, e os institutos de crédito forneceriam o dinheiro para aquisição das máquinas, matéria prima, novas instalações etc., empréstimos esses que seriam feitos à Associação, a qual avalizaria todos os compromissos assumidos pelos

associados perante aqueles estabelecimentos bancários.

INTERCÂMBIO DE MERCADORIAS

As Associações Estaduais promoveriam o intercâmbio de mercadorias entre as congêneres com a finalidade de suprir o mercado consumidor, evitando-se até quanto possível o intermediário, estabelecendo-se um preço uniforme para as transações. Seria ainda de competência da Associação o controle da produção, evitando-se a superprodução, causadora do desequilíbrio econômico das empresas, procedendo-se o armazenamento de produtos, estabilizando-se assim a sua comercialização.

IRMÃOS CAVALCANTI & CIA

ESPECIALIZADOS EM REPRESENTAÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS DE LACTICINIOS
RUA DAS FLORENTINAS, 229 — RECIFE — PERNAMBUCO
END. TEL. IRCACIA

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

Rio de Janeiro — S. Paulo — Belo Horizonte — Porto Alegre — Juiz de Fora — Curitiba — Pelotas — Uberlândia — Ribeirão Preto — Ponta Grossa.



Nível de Consumo do leite e o lugar do leite e dos laticínios na dieta humana do País

F. A. Rogick

Segundo pesquisas realizadas pelo DIEESE - 1958, sobre o custo da vida da classe trabalhadora na Cidade de São Paulo - uma família constituída pelo casal e três filhos menores de 14 anos, morando em casa alugada, e vivendo quase que exclusivamente do salário do chefe da família, gasta em alimentação 45 por cento do seu orçamento. Vinte e um e meio por cento disso, 9,67 por cento do orçamento, são destinados à compra de leite e derivados.

O laticinista antes de oferecer mais produto ao mercado, deve procurar saber se a população está ou não consumindo uma adequada quantidade de leite "in natura". Mostra o quadro 1, de acordo com os dados de R. V. Costa, o consumo de leite em várias cidades do País. Os nutricionistas recomendam, diariamente, à criança um litro de leite, e ao adulto pelo menos a metade.

QUADRO I

Consumo diário (1959) de leite em espécie

Cidades	Gramas "per capita"
Pôrto Alegre	264
Goiânia	254
São Paulo	210
Niterói	192
Belo Horizonte	191
Rio de Janeiro	168
Vitória	168
Curitiba	125
Florianópolis	92
Teresina	53
Maceió	47
Aracajú	41
Salvador	32
Belém	16

A diferença entre o que bebe o consumidor e as quantidades de leite recomendadas pelos nutrólogos, chama-se mercado potencial.

Nas cidades brasileiras existe um subconsumo. Cada habitante paulista, em 1959, não che-

gou, em média, a consumir 2 gramas de queijo por dia. À vista do exposto, verifica-se que há no Brasil, um mercado potencial de laticínios, bastante significativo. Urge, pois, aproveitar esse comércio, procurando aumentar o consumo de leite e derivados, no País.

Entre as principais condições que concorrem para favorecer e fomentar o consumo do leite, sobressaem pela sua oportunidade e valor: a qualidade do leite, a quantidade suficiente do produto, o poder aquisitivo do consumidor. De acordo com os estudos da CIL do Departamento da Produção Animal, São Paulo bebe leite, de excelente qualidade; a produção vem crescendo de ano para ano, mostrando os dados mais recentes que o volume praticamente ultrapassou 1,3 bilhões de litros, em 1960. De 1947 a 1957, a renda paulista, com exclusão da agricultura aumentou de 488 por cento, ao passo que o crescimento da remuneração do trabalho foi de 575 por cento.

O paulistano, apesar de, praticamente, possuir as três condições primordiais para o aumento do consumo, bebe, de acordo com os nutricionistas, muito pouco leite. Em outras cidades brasileiras a situação é menos favorável. À luz dos últimos dados estatísticos, parece que é o poder aquisitivo do consumidor - mesmo em São Paulo - o principal responsável pelo baixo consumo de laticínios no País. O hábito do seu consumo vem com o tempo.

Tipos de leite consumidos no País

O Brasil está colocado entre os primeiros dez maiores produtores de leite do Mundo. O "Anuário Estatístico do Brasil", 1959, computou em 1958 a quantidade de 4.464.372.000 litros. Em 1960, segundo dados mais recentes, a produção brasileira atingiu 4,9 bilhões de litros.

O dispositivo legal brasileira, o RIISPOA 1953, considera como leites de consumo "in natura": o integral, o padronizado e o magro. O leite cru e reconstituído, em deter-

minadas condições, podem também ser expostos ao consumo.

Existem atualmente à venda, no Estado de São Paulo, três tipos de leites pasteurizados: o tipo "A", o "B" e o "C". O tipo "A" e o "B" são produtos integrais, o tipo "C" é padronizado na sua taxa butirosa. O leite cru é vendido nas cidades em que não existe usina de pasteurização. O seu consumo está paulatinamente cedendo lugar ao leite pasteurizado.

QUADRO II

Relação entre os três tipos de leites pasteurizados, consumidos no Estado de São Paulo em 1960

Leite tipo	Litros	Porcentagens
"C"	420.202.935	97,54
"B"	8.680.328	2,01
"A"	1.917.932	0,44

O leite tipo "C" é o de maior consumo em São Paulo; segue-o o de tipo "B"; menor é a percentagem do leite tipo "A". A comparação entre o volume desses três tipos de leite consumidos no Estado de São Paulo e fiscalizados pelo Departamento da Produção Animal, pôde ser feita segundo os dados do quadro 2.

Os laticínios na dieta humana

O leite é boa fonte de calorias e energia. Rico em cálcio e fósforo, como subs-

QUADRO IV Fração da dieta diária fornecida por um litro de leite

Pessoa moderadamente ativa	Calorias	Proteínas	Cálcio	Vitaminas						Ferro	
				Fósforo	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Ac. ascórbico	A		D
Homem	0,22	0,47	1,5	0,63	0,25	0,75	Muito pequena	0,15	0,33	Variável	0,06
Mulher	0,26	0,55	1,5	0,63	0,30	0,85		0,17	0,33		0,06
Criança	0,26	0,47	1	0,60	0,30	0,80		0,15	0,35		0,06

tância plástica e energética, o leite, alimento o mais completo e quase perfeito, deve fazer parte obrigatória da dieta humana. O queijo é ótima fonte de proteína; a manteiga, de gordura. O valor energético dos derivados é bem maior que o do leite, quadro 3. Sendo a manteiga, o queijo, o leite evaporado, etc., concentração dos constituintes do leite, claro é, que os seus respectivos valores nutritivos dependem do tipo de concentração: na manteiga, a gordura e a vitamina A; no queijo a proteína e o cálcio.

QUADRO III

Comparação entre o valor energético de alguns laticínios

110 gramas	Calorias
Manteiga	749
Leite em pó	495
Queijo	384
Leite condensado	332
Leite evaporado	168
Leite integral	66
Leite padronizado	61
Leite desnatado	35

O homem, de vida moderadamente ativa, necessita diariamente, cerca de 3.000 calorias, a mulher 2.500; uma criança em idade escolar, também 2.500. Água, hidratos de carbono, proteínas, gordura, minerais e biocatalizadores são os elementos indispensáveis à dieta do homem, a fim de que a sua vida possa se manter dentro do seu ritmo normal e progressivo.

TOTAL DE ANIMAIS PRODUZINDO LEITE, RAÇAS, PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO, CONDIÇÕES DE ORDENHA, CONDIÇÕES E ORGANIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE LEITE NO PAÍS

Fuad Naufel

A - Total de animais produzindo leite:

O rebanho leiteiro, do Estado de S. Paulo, só pode ser avaliado por estimativa, tomando-se por base os dados de produção leiteira no Estado em relação com a média da produção anual por vaca.

Segundo trabalho da Comissão Interna do Leite, P.D.A., "Perspectivas da Produção Leiteira e da Indústria de Laticínios no Estado de São Paulo", 1959, o total de leite produzido no Estado, no ano de 1958, foi de 1.219 bilhões de litros, com um incremento anual de 67,6 milhões de litros. Com base nesses elementos, estimamos a produção de leite no ano de 1960 em 1.354 bilhões de litros, isto é, a maior produção já alcançada neste Estado.

A média da produção anual por vaca é de 790,5 litros de leite, de acordo com dados obtidos em "O Custo da Produção do Leite no Estado de São Paulo", Fidélis Alves Neto, 1957.

Assim, por cálculo simples, estimamos em 1.712.893 o total de vacas em produção no Estado de São Paulo.

B - Raças:

Excetuando-se uma pequena parcela de animais puros de origem, ou puros por cruzamentos de raças leiteiras européias, podemos dizer que há, no Estado de São Paulo, como um todo, predominância de vacas com baixa fração de sangue das raças leiteiras especializadas, nos rebanhos de produção comercial de leite. Assim, dia a dia a produção é engrossada com o produto procedente de fazendas que até então não se dedicavam à exploração de leite. São produtores eventuais, possuidores de plantéis de corte ou de aptidão não de produtores efetivos.

Baseados em dados contidos no "Inquérito nº 1 sobre Pecuária Leiteira" D.N.P.A. - D.F.P.A. - 1955, na parte referente a zona geo-econômica abastecedora da Capital paulista, as raças européias que mais contribuem para a formação desses mestiços, podemos citar: Holandesa variedade preta e branca, com 50,5%, Holandesa variedade vermelha e branca, com 2,1%, Schwyz, com 4%, Jersey, com 1% e, em menor escala Guernsey, Simental e Ayrshire, com 1,2%. A raça nacional Caracú, que vem sendo melhorada para a produção de leite, é pouco frequente entre nossos criadores, com 0,7%.

No que diz respeito ao gado zebú, devem ser salientadas as raças Gir, com 7,1% e Guzerá, com 2,8%, como as que melhor se comportam quanto a produção leiteira, enquanto que a Indubrasil aparece com 5,6% e a Nelore, com 0,1%.

Entretanto grande parte dos produtores de leite é constituída pelo chamado "zebú indeterminado" com 21,3% e por um tipo de gado chamado "comum" com 3,6%, sendo estes dois grupamentos, nos quais não se consegue identificar quaisquer das raças, os que apresentam menor produção.

C - Práticas de alimentação:

Cerca de 60% dos produtores de leite mantêm seus animais em sistema de criação extensivo, em regime exclusivo de pasto, no decorrer de todo o ano. São pastos permanentes, geralmente cultivados em solos naturalmente pobres, ou exgotados por culturas anteriores.

A água geralmente é a das aguadas naturais, rios ou córregos, sendo raros os resesamentos e bebedouros.

Dos 40% restantes, é bem maior o número de criadores que fornecem alimentos produzidos na própria fazenda, uma vez que, apenas 2,8% da área das propriedades é cultivada com plantas forrageiras.

Pode-se explicar essa situação anômala por erros cometidos, há alguns anos, quando órgãos oficiais tabelaram os preços de resíduos industriais (torta de algodão e farelo de trigo) a preços artificialmente baixos, induzindo os criadores a fazerem uso exagerado desses produtos na alimentação de seus animais, sem pensar em produzir forragem alguma na própria fazenda além do pasto. Esta afirmação se afigurará mais lógica se lembrarmos que, dada a espantosa rapidez de formação da pecuária em São Paulo, ainda não se formou mentalidade e tradição de boas práticas criatórias.

Esta situação é particularmente perniciosa se atentarmos para a atual escassez e alto custo de resíduos industriais e pelo elevado preço das rações ditas balanceadas, oneradas ainda pelo transporte. Neste grupo, a grande maioria distribue ração suplementar somente para as vacas em lactação e apenas durante o período de estiagem, nos meses restantes do ano, são mantidas exclusivamente a pasto.

Reduzido é o número de criadores que efetua práticas racionais de arraçãoamento, promovendo restauração de pastagens, formando reservas forrageiras com capineiras, raízes e tubérculos, preparando ensilagem, introduzindo leguminosas e cultivando cereais forrageiros, isto é, aplicando as verdadeiras práticas de produtividade.

D - Condições de ordenha:

Analizando-se a produção de leite de São Paulo, verifica-se que cerca de 62% das propriedades agrícolas o produzem em quantidade inferior a 50 litros diários, tornando-se fácil estabelecer uma idéia do material humano envolvido nesse mistér.

Compreende-se a resistência que as recomendações técnicas e as novas práticas vão encontrar. Essas dificuldades de ordem humana e monetária se opõe a melhorias das condições de exploração.

Esses fatores concorrem para que as condições de ordenha, de uma ponderável porção de produtores sejam totalmente contraindicadas, pelo desconhecimento de princípios de higiene motivando ausência de asseio nos currais onde são efetuadas as ordenhas e pelas dificuldades financeiras motivando falta de água limpa, de instalações

adequadas e de baldes e utensílios indispensáveis.

Os demais criadores apresentam condições de ordenha mais favoráveis, com baldes e coadores adequados e conhecimentos de higiene bem mais profundos que os criadores do grupo anterior.

Excetuando-se uma minoria de criadores evoluídos, que empregam ordenhadeiras mecânicas e apresentam condições excelentes de ordenha, o geral é a ordenha manual.

Convém notar que a lavagem e esterilização dos latões é feita pelas próprias usinas e postos de recebimento do leite; fato esse que muito contribue para a higienização do produto.

E - Condições e organização da produção de leite no Estado de São Paulo:

O contínuo aumento da população humana e a elevação do consumo de leite "per capita" em São Paulo, naturalmente tem ampliado mercado para a indústria leiteira, que em expansão constante conquistando novas áreas do território paulista.

Com a instalação de uma usina, ou um simples posto de refrigeração, numa região constituindo mercado para os criadores, estes possuidores de plantéis de corte ou de aptidão não definida, que iniciam a exploração leiteira como atividade subsidiária de suas propriedades.

A renda ocasional de uma produção leiteira diminuta, aos poucos toma vulto, despertando o interesse por essa nova atividade.

Originam-se então as chamadas "linhas de leite", em que o caminhão da usina passa nos diversos produtores apanhando os latões de leite deixados à beira da estrada ou à porteira da fazenda. Essas linhas vão se aprofundando e rapidamente, a região está transformada em zona leiteira.

Com o decorrer do tempo e verificando que a atividade é rendosa, o criador chega à conclusão de que o único caminho para uma maior compensação econômica é a substituição dos animais existentes por outros mais produtivos, reduzindo o número de cabeças e melhor tratar a área ocupada. Esta foi e continua sendo a evolução da organização leiteira em nos o meio.

Produção total de Leite nos últimos 5 anos (1955/1959) no País

Nelson Garcia de Moraes Forjaz

A produção de leite no país, vai aos poucos tomando lugar destacado entre as várias atividades em que se baseia a economia nacional.

De ano para ano, apresenta razoável aumento, e aos poucos, vão se formando bacias leiteiras onde se identificam zonas especializadas nessa exploração.

O aumento da produção de leite no Brasil, porém, não é uniforme para todas as regiões, havendo mesmo acentuada diferença entre a zona central compreendendo o Estado do Espírito Santo (sul), Estado do Rio de Janeiro, Estado da Guanabara, Estado de Minas Gerais, Estado de São Paulo e parte sul de Goiás, e as demais zonas.

Isso se verifica, independentemente das condições ecológicas que são em grande parte do território pátrio favorável à produção do leite. Fatores independentes dessas condições têm grande influência, tais como a densidade demográfica, industrialização, e a existência de centros urbanos mais populosos.

Dai, provir da zona central do país, a maior produção de leite, pois, é nessa zona que existe a maior parte da população, as maiores cidades, o maior progresso e mais acentuada industrialização lacteína.

O nível de vida dos habitantes da zona central é mais elevado que o das outras zonas, onde o poder aquisitivo da maioria não permite introduzir na alimentação, o leite.

Portanto, a solicitação do produto quer "in natura", quer industrializado é que serve de estímulo ao aumento da produção.

É interessante notar, que a industrialização é o ao mesmo tempo causa e efeito do aumento de produção de leite, pois onde há aumento de produção, há estímulo à produção, mas não há estímulo à produção, mas não há aumento de produção.

Ora, não havendo nas outras regiões do País, principalmente nas Norte e Nordeste, densidade demográfica elevada (consumidores) e nem condições para a instalação de grandes indústrias, estradas, transporte eficiente, e barato, indústrias subsidiárias, etc.), é lógico que nessas regiões, a evolução da produção leiteira seja mais lenta do que na zona central.

Expostos de modo sucinto, os principais motivos pelos quais existe uma maior ou menor produção de leite nas várias regiões do Brasil, apresentamos tomando por base o ano de 1958, a participação das várias regiões do país no volume de leite produzido naquele ano, 4.464.300.000 litros.

Região Norte:

Amazonas, Pará e Territórios.

Participou com 10,9 milhões de litros.

Região Nordeste:

Maranhão, Piauí, Ceará, Rio Grande do Norte, Pernambuco, Paraíba e Alagoas.

Participou com 87,6 milhões de litros.

Região Leste:

Sergipe, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Guanabara.

Participou com 2 bilhões de litros.

Região Sul:

São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Participou com 1,9 bilhões de litros.

Região-Centro-Oeste:

Mato Grosso e Goiás.

Participou com 296 milhões de litros.

Os Estados que concorreram com a maior parcela de produção de leite, foram Minas Gerais com 1,4 bilhões de litros e São Paulo, com 1,2 bilhões. Ambos se situam na chamada zona central do País.

Analizando de modo sucinto, as principais condições favoráveis ou não à pro-

dução de leite no País, e a participação das várias regiões no total da produção, apresentamos abaixo, graficados, os dados estatísticos do total da produção de leite em todo o Brasil, nos anos de 1955 - 1956 - 1957 - 1958 e 1959, bem como os índices atingidos nesses anos.

ANO	INDICES	VOL. TOTAL (milhões)	AUMENTO GRADUAL VOLUME	AUMENTO EM %
1955	100	3.866,4	-	-
1956	106,42	4.114,7	248,3	6,42
1957	110,55	4.274,4	159,7	4,13
1958	115,46	4.464,3	199,9	4,91
1959	121,56	4.700,0	236	6,10 (x)

(x) estimativa.

Os dados acima expostos, demonstram o sempre crescente desenvolvimento da produção leiteira, pois, com 3,8 bilhões de li-

fros em 1955, atingiu a 4,1 bilhões em 1956, 4,2 bilhões em 1957, 4,4 bilhões em 1958 e 4,7 bilhões em 1959.

Tomando-se como índice 100, o total de leite produzido em 1955, obtivemos para os anos de 1956 a 1959, 106,42; 110,55; 115,46; e 121,56 respectivamente.

A aparente pequena diferença para mais, de ano para ano, traduzidos em litros, atingem a 248,3 milhões de litros em 1956; 159,9 milhões em 1957; 199,9 milhões em 1958; e 236 milhões em 1959.

De 1955 a 1959, o aumento na produção de leite no país, foi da ordem de 843,9 milhões de litros. Isso sem dúvida é bastante significativo, não só sob o ponto de vista social mas principalmente econômico.

Bibliografias consultadas:

- 1 - Anuário Estatístico do Brasil - 1958-1959. Ano ... XIX-XX - I.B.G.E. - Conselho Nacional.
- 2 - Ministério da Agricultura (Serviço de Estatística da Produção).
- 3 - Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo - D.P.A. - (Serviço de Fichário e Arquivo).

“ 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 — S. PAULO — BELO HORIZONTE — JUIZ DE
FORA — CURITIBA — PÔRTO ALEGRE — PELOTAS — UBERLÂN-
DIA — RIBEIRÃO PRÊTO — PONTA GROSSA.

Consumo de Leite pelos animais e pelo homem, em forma líquida, e utilizado para Produtos Manufaturados no País

(1955 - 1959)

Oswaldo Domingos Salgado

A produção e o industrialização de leite no Brasil, como nos demais países especializados do mundo nesse importante setor, tem sofrido excepcional expansão e desenvolvimento, principalmente no período "post" guerra, chegando mesmo a ultrapassar determinadas atividades agrícolas, além de colocá-las em igualdade de condições com importantes ramos industriais da economia brasileira.

Tal desenvolvimento, no entanto, somente ocorreu em determinadas regiões do Brasil, onde a exploração leiteira encontrou meios ecológicos favoráveis, coadjuvados pela instalação de novos e modernos estabelecimentos industrializadores, fatores esses, responsáveis pela dinamização da produção de leite em alguns Estados da federação.

Teceremos o seguir algumas considerações sobre a preponderância que esses fatores exerceram no país, através análise estatística e fisiográfica de nosso imenso território.

Norte: - Nos Estados do Amazonas, Pará, e Territórios, foi mínima a produção de leite a qual atingiu em 1958 a cifra de 10,9 milhões de litros aproximadamente.

Nordeste: - Nesta região, que vai do Estado do Maranhão a Alagoas, nesse mesmo ano, a produção leiteira foi de 255,6 milhões de litros, ressaltando-se com maior produtor o Estado de Pernambuco, cuja contribuição para esse total foi de 87,6 milhões de litros.

Leste: - Esta parte do território brasileiro, se constitui dos Estados de Sergipe, Bahia, Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Estado da Guanabara (ex-Distrito Federal) e sua produção de leite em 1958 atingiu 1.958 milhões de litros, cabendo a primeira posição de Minas Gerais, com a

contribuição excepcional de 1,4 bilhões de litros de leite para esse total.

Sul: - Na região Sul, compreendida pelos Estados de São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul, a produção total de leite em 1958, foi de 1,9 bilhões de litros de leite, tendo o Estado de São Paulo contribuído com a apreciável cifra de 1,2 bilhões para esse total.

Centro-Oeste: - Esta região é composta pelos Estados de Mato Grosso e Goiás, e sua produção de leite em 1958, atingiu a 296,0 milhões de litros, tendo este último, contribuído para o total com 258,5 milhões de litros de leite.

Análise retrospectiva do leite consumido "in natura" e o utilizado na industrialização de produtos de laticínios. (1955-1959)

I - Leite consumido "in natura"

Tomando-se como base o ano de 1955 e o índice 100,00, verifica-se a partir daí, que o leite produzido e consumido em espécie no país expandiu-se com certa regularidade no período 1956-1958, para em 1959 atingir o expressivo índice de 122,09.

Os números analisados, demonstram a firmeza que há nas grandes regiões leiteiras do país em aumentar em bases sólidas a produção de leite, tendo em vista o grande desenvolvimento demográfico dos grandes centros urbanos, localizados principalmente nos Estados mais evoluídos da Federação.

II - Leite utilizado na fabricação de manteiga

Ponderável parcela da produção total do leite do país foi absorvida pela industrialização de manteiga, durante o quinquênio de 1955-1959.

Assim é que, do índice 100,00 em 1955, essa utilização alcançou no ano seguinte o índice 102,08, para cair em 1957, reagindo em 1958 e regredir mais ainda em 1959, quando o seu índice chegou a 103,32.

Inúmeras causas devem ser apontadas como responsáveis por essa instabilidade no aproveitamento do leite destinado à produção de manteiga, quais sejam:

- a) concorrência da margarina;
- b) crescimento da produção de leites desidratados;
- c) secas inverniais;
- d) aumento de consumo de leite fresco, em espécie;
- e) elevação do preço da carne bovina;
- f) e elevado custo da manteiga, no consumo.

III - Leite utilizado na fabricação de queijos

A indústria brasileira de queijo desenvolveu-se em ritmo crescente no quinquênio de 1955-59, como poderá ser observado pela análise das quantidades de leite empregadas em seu fabrico no citado período.

Tomando-se como base o ano de 1955 e o índice 100,00 nota-se que a partir dessa época, houve estacionamento da produção em 1956-57, com aumentos substanciais em 1958-59, com os respectivos índices de 128,36 e 130,08.

IV - Leite utilizado na fabricação de leite em pó. (Integral e modificado).

O Brasil ocupa atualmente lugar de destaque na produção mundial de leite em pó, conforme se evidencia estatisticamente pelas quantidades de leite utilizados para a sua industrialização no período de 1955-59.

Por esses dados, verifica-se, partindo do índice 100,00 em 1955, que o aproveitamento de leite para essa finalidade cresceu em ritmo acelerado, expressado respectivamente nos índices 124,3; 153,5 e 170,7 de 1956-58, projetando-se ao máximo em 1959 com o significativo índice de 198,9.

V - Leite utilizado para a fabricação de leites evaporados.

O leite utilizado na preparação dos leites evaporados (desidratação parcial), se tomarmos como base o índice 100,00 em 1955, cresceu praticamente em 1956-57, como nos elucidam os índices de 122,2 e 123,3, para cair verticalmente em 1959 para índice 85,1.

VI - Leite utilizado em leites fermentados (Kefir, iogurte e coalhada)

Neste importante ramo dietético, podemos afirmar que o Estado de São Paulo lidera a produção brasileira, razão pela qual observa-se ter sido grande a utilização de leite para o preparo desses produtos no período de 1955-59.

Verifica-se que partindo do índice 100,00 em 1955, houve a partir daí, considerável crescimento nas quantidades utilizadas, 1956-58, para atingir o impressionante índice de 350,00 em 1959.

VII - Total do leite produzido no Brasil

A produção de leite no Brasil no quinquênio de 1955-59, seguiu em ritmo moderado, conforme nó-lo demonstram as cifras tabuladas e catalogadas neste trabalho.

Em 1955, a produção foi de 3,8 bilhões de litros de leite, índice 100,00, com graduais aumentos indicativos de 106,4; 110,5 e 115,4 nos anos de 1956 a 1958, atingindo a cifra de 4,7 bilhões em 1959 com índice 121,5.

Não devemos esquecer que a série estatística acima analisada para a produção de leite "in natura", se expressa em grandes números, e deste modo os seus índices, embora crescendo em ritmo moderado, traduzem acréscimos importantes, registrando-se no ano de 1959, uma melhoria de 245,7 milhões de litros de leite fresco em todo o Brasil.

O Estado de São Paulo, em 1959, contribuiu para o total de leite produzido no Brasil com a cifra aproximada de 1,1 bilhão de litros de leite (estabelecimentos sob inspeção Federal e Estadual).

Quanto ao leite utilizado pelos animais, deixamos de mencionar sua quantidade, por não encontrarmos nenhuma citação a respeito, nas publicações de estatística compulsadas para a elaboração do presente relatório.

Condições de Coleta, processamento e distribuição de Leite e Laticínios, incluindo detalhes e avaliação da Capacidade da Indústria de Laticínios

Max L. R. Resende

e

Manoel L. A. Behmer

I - CONDIÇÕES DE COLETA, PROCESSAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE LEITE

1. Condições de coleta:

Na fonte de produção: Em recente estimativa, contida em "Custo do Leite tipo C", afirmam os autores a existência de 50.000 fazendas leiteiras no Estado de São Paulo, das quais cerca de 15.000 estão registradas no D.P.A.

Nestas propriedades, em sua maioria desprovidas de instalações adequadas, a ordenha é geralmente efetuada a céu aberto e via de regra sem os mínimos preceitos de higiene. Na mungidura, os baldes usualmente empregados são os comuns e destes, após rudimentar filtração com panos de variáveis tipos e condições de limpeza, é o leite envasado em latões de ferro estanhado com capacidade de 50 lts. e de superfície interna estanhada. Estes latões são postos, geralmente desabrigados, nos pontos de parada à margem das estradas (linhas de leite). A condução até o ponto de parada é realizada através vários tipos de transporte entre os quais o próprio homem. Do ponto de parada ao estabelecimento beneficiador, os latões são levados pelos caminhões coletores, geralmente de empreiteiros. Diminuto número de produtores entrega o leite diretamente, no que se observa o emprêgo de veículos motorizados, carros de tração animal dotados de molas, e até cargueiros; estes existem em casos especiais e sua ocorrência hoje é mínima. Todos os veículos utilizados no transporte do leite possuem toldos de lona, protegendo-os contra o sol e chuva.

Coleta, para a Capital: Dos beneficiadores, o leite é

em sua quase totalidade, enviado à Capital; este transporte hoje é feito por ferrovia (em desuso) e principalmente por rodovia; neste último sistema emprega-se o caminhão comum carregado de latões (uso em declínio) e o caminhão isotérmico (uso em franca ascensão). Neste processamento, até os estabelecimentos beneficiadores do interior, carreando cerca de 1/3 da produção total do Estado, verifica-se que:

I - existem mais de 5.000 paradas com 2.300 abrigos, aproximadamente, distribuídos em mais de 500 linhas coletoras de leite, as quais atingem quase 30.000 quilômetros num percurso de ida e volta.

II - no transporte do leite dos estabelecimentos beneficiadores do interior para a pasteurização na Capital:

- a) as ferrovias colaboram com 1,12%
- b) as rodovias colaboram:
 - por caminhões com latões: 17,84%
 - por caminhões isotérmicos: 80,94%

III - do leite tipo C cuja pasteurização média atual dos estabelecimentos que abastecem a Capital e Santos é de 730,340 lts. diários, temos:

- a) vindo do interior: mais ou menos 91%
- b) vindo de outros Estados (Minas Gerais): 9% mais ou menos.

2. Tipos de leite e sua distribuição

Cumpra mencionar aqui, a existência de 2 tipos especiais de leite: o "A" e o "B". O primeiro é pasteurizado na fonte de produção e vendido na Capital e em Campinas. Sua produção, em acentuado declínio, foi de 5.240 lts. diários, mais ou menos. Este volume corresponde a 0,72% da produção do leite tipo "C".

Na distribuição de leite "A" temos a média diária na Capital, de mais ou menos

3.553 lts. diários, correspondendo a 67,89% do total do leite "A".

Em Campinas a distribuição do leite "A" é de 1.687 lts. diários, correspondendo a 32,11% do total do leite "A".

O leite "B", hoje produzido por cerca de 50 estábulos leiteiros, é pasteurizado na Cia. Leco em Campinas. Esta distribuição atingiu 23.716 lts. diários, correspondendo a 3,18% do leite tipo "C".

Na distribuição diária do leite "B", hoje em ascensão, temos:

1. Campinas - mais ou menos 996 lts./dia, correspondendo a 4,20% do total distribuído.
2. Capital - média diária de 20.960 lts. correspondendo a 88,38% do total distribuído.
3. Santos - média diária de cerca de 760 lts. correspondendo a 7,42% do total distribuído.

Este tipo de leite está invadindo a área de consumo do leite tipo "A".

Não figuram neste relato os dados referentes a leite de vaqueiros (média diária de 3.072 lts.) e distribuídos cru na Capital.

II - AVALIAÇÃO E CAPACIDADE ATUAL DA INDÚSTRIA DE LACTICÍNIOS

1. Postos de Refrigeração:

Função dos Postos de Refrigeração: Esses postos são, em nosso meio, de grande utilidade, pois possibilitam a coleta do leite da região, a fim de submetê-lo ao tratamento de filtração e resfriamento, e em certo número de estabelecimentos, o do pré-aquecimento e congelação, a fim de melhor preservar a qualidade e a durabilidade do produto no transporte para as usinas de pasteurização, o qual é atualmente feito quase totalmente em carro-tanque.

Capacidade e expansão: Contando atualmente com 70 Postos de Refrigeração de Leite espalhados por todo o interior do Estado, para o suprimento de leite desta Ca-

pital, podemos destacar os seguintes dados de capacidade real e margem de expansão de seu equipamento, a saber:

- 1 - Capacidade real em litros dos estabelecimentos em período diário de quatro horas 1.476.000
- 2 - Resfriamento médio diário atual em litros, dos estabelecimentos 1.100.000
- 3 - Possibilidade da expansão de produção diária nos estabelecimentos, lts./dia 376.000

Condições de funcionamento: Dêstes Postos de Refrigeração, somente seis (6), isto é, 8,5%, não foram ainda reequipados convenientemente, isto é, atualizados com aparelhamentos aperfeiçoados.

2. Usinas de Pasteurização de leite do interior do Estado:

Capacidade e expansão: Presentemente, são as seguintes a capacidade e a possibilidade de expansão das vinte e quatro (24) Usinas de Pasteurização de leite que abastecem o interior do Estado a saber:

- 1 - Capacidade real em litros dos estabelecimentos, período de quatro horas diárias 407.800
- 2 - Pasteurização média diária atual em litros dos estabelecimentos 121.630
- 3 - Possibilidade de expansão de produção diária das Usinas, lts./dia 286.170

Condições de funcionamento: com dados coligidos desde 1940, verificou-se que todos os estabelecimentos tiveram seu equipamento renovado convenientemente, com exceção de um único estabelecimento que não modernizou sua instalação até a presente data (16 anos decorridos). Mas êle representa apenas 0,24% daquele total.

3. Usinas de Pasteurização de leite da Capital:

A capacidade real total em litros das Usinas de Pasteurização de Leite da Capital



(4 na Capital e 1 em Campinas), é a seguinte:

1 - Capacidade real em litros dos estabelecimentos com três períodos diários de 4 horas	1.224.000
2 - Pasteurização média diária atual em litros dos estabelecimentos	730.340
3 - Possibilidade de expansão de produção dos estabelecimentos, lts./dia	493.660

Condições de funcionamento: tôdas as Usinas que servem a Capital de São Paulo, com exceção de uma, estão com as instalações renovadas, e com equipamentos os mais aperfeiçoados, sendo essa a única em fase de adiantada remodelação.

4. Projetos para o futuro:

As Usinas atualmente existentes em nosso Estado, para acompanhar o ritmo de franco progresso em outros setores industriais, projetam modernizar seu aparelhamento com o fim de, paralelamente ao sistema clássico de acondicionamento, adotar o moderno processo de frascos de papel impermeável, revestido de polietileno.

As vantagens dessa renovação se refletirão naturalmente na simplificação de alguns equipamentos clássicos e na supressão de outros, vindo facilitar a distribuição e, portanto, aumentar o consumo.

(Continuação da pág. 21)

Um litro de leite é capaz de satisfazer diariamente, boa parte das exigências da dieta humana, especialmente em relação à criança. É o que demonstra o quadro 4.

Embora sejam o leite e seus derivados, eles não são capazes de suprir as exigências da alimentação. Por isso, se nutrir é preciso sa-

Já está em funcionamento no interior do Estado, uma Usina com vasilhame de papel impermeável (tetra-pak) e, duas outras existentes estão, paralelamente ao seu equipamento de frascos de vidro, instalando uma linha para fornecer leite em embalagem impermeável (tetra-pak).

Quanto às fábricas de produtos derivados, sua tendência é de crescer e se desenvolver com modernos equipamentos, e manufaturar produtos que se rivalizam com seus similares, nos países mais adiantados nesse setor da indústria alimentar essencial.

5. Indústria de derivados do leite:

Sob controle do Estado (D.P.A.), existem presentemente 119 estabelecimentos para fabricação de produtos derivados do leite (queijo, manteiga, leites fermentados e caseína).

Entretanto, os principais estabelecimentos em qualidade, volume e equipamento, encontram-se sob o controle federal (Nestlé, Polenghi, etc.) e entre eles, se encontram todos os estabelecimentos que produzem leite em pó e concentrado.

No setor de industrialização, convém salientar o grande desenvolvimento obtido nos leites fermentados (dietéticos), dos quais, em 1951 se produzia 3.852 frascos diários, neste Estado, sendo o seu volume atualmente de 23.419 frascos em média diária.

ber selecionar os alimentos, incluindo nas rações, todos aqueles que são excelentes fontes dos mais variados elementos nutritivos.

Isso significa dizer que na alimentação balanceada, devem fazer parte, os mais diversos e variados alimentos, a fim de que, seja a dieta do homem, mantida em equilíbrio mais ou menos perfeito.

Preços do leite e produtos de Laticínios; preços recebidos pelos Produtores, preços pagos pelos Consumidores de leite e de Laticínios e preços dos Produtos de Laticínios Importados

Fidélis Alves Netto

Ao examinar o panorama geral da produção leiteira e da indústria de laticínios no Brasil, do ponto de vista de comercialização de seus produtos, verifica-se que ocorrem situações as mais variadas, diante da grande extensão do seu território, ocupando regiões equatorianas e temperadas. Isto conduz a variações de produção de acordo com as possibilidades climáticas, acompanhando também as concentrações urbanas.

Em outro capítulo onde se cuida do volume da produção, verifica-se que praticamente mais de dois terços do volume da produção leiteira e dos laticínios são obtidas na região central do país, na zona ocupada pelos Estados de São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e sul do Espírito Santo. O restante da produção é obtida na zona sul do país e em menor quantidade junto às capitais e aglomerados urbanos dos demais Estados.

Assim sendo, compreende-se que qualquer estudo relativo aos preços do leite e dos produtos de laticínios do Brasil, interessa primordialmente às zonas de maior produção. Assim, pois, iremos considerar aqui, com a profundidade permitida pelo curto tempo que nos foi dado para levantamento e exame dos dados colhidos, apenas os preços observados na região de maior produção.

A fim de desenvolver o item que nos coube, iremos considerar aqui: 1. Os sistemas de comercialização e de pagamento do leite nas zonas de produção; 2. Preços do leite para produtores; 3. Preços dos produtos de laticínios, e 4. Preços dos produtos importados.

1. Sistemas de pagamento e de comercialização do leite nas zonas de produção

Os entendimentos entre produtores e industriais nas principais zonas de produção do país, fazem-se obedecendo a um plano de pagamento, denominado "sistema de quotas". Muito embora os preços sejam fixados por órgão controlador de preços, de caráter federal, com domínio sobre toda produção e indústria, a fixação do quanto deve ser pago aos produtores obedece sempre ao sistema de quotas.

Esse sistema, que veio a ser posto em prática no Estado de São Paulo, em junho de 1950, em decorrência de proposta do Departamento da Produção Animal, e após deliberação conjunta com produtores e industriais, posteriormente foi adotado por cooperativas e industriais de toda zona central de nosso país onde se obtém a maior produção atual.

Pelo sistema de quotas, os produtores, no período do ano, o mais crítico para a produção, se obrigam a manter abastecido o mercado. As quantidades de leite que enviam ao mercado nesse período, e que são conseguidas com dificuldades, passam a receber o melhor preço; o período se estende por quatro meses, segundo ficou conveniado, junho, julho, agosto e setembro. Estabelecida a quota mensal, nos demais meses até o período seguinte, o produtor fica com o direito de receber o melhor preço pela quota registrada; pelo que fornecer além dessa quota, fica sujeito a pagamento em bases inferiores. Por esse sistema foi possível fixar e desenvolver a produção, porque havendo interesse em produzir nos meses críticos, os mercados foram abastecidos, e com isso, em decorrência da confiança que passou a imperar, o consumo pôde ser incrementado.

O sistema possui regulamento próprio, onde estão previstos os casos de produção

acima do consumo de leite em espécie nos períodos de baixa produção e os de maior consumo, nos meses de maior e mais fácil produção. Os meses apontados como críticos para a produção, constituem aqueles em que ocorrem secas, e quando pela temperatura reinante, as pastagens diminuem seu rendimento e há necessidade de alimentar o rebanho, por outros meios além do pasto.

Além da quota, ainda alguns estabelecimentos adotam pagar um adicional por gordura no leite, pago por litro, fornecido; o adicional por gordura, considera a percentagem verificada acima de 3,2%. Este limite corresponde ao fixado para a padronização do leite destinado ao consumo em espécie.

O sistema de quotas foi desenvolvido especificamente para atender ao fornecimento de leite destinado ao consumo em espécie. Como porém apresentava vantagens que também interessavam aos industriais e como as zonas de produção eram comuns e interligadas, acabou sendo difundido por quase todas regiões.

Anteriormente o leite tinha preços que variavam de um mês para outro, dependendo das deliberações dos industriais ou das comissões de preços. Com o sistema adotado, é óbvio que desapareceram os inconvenientes dessa orientação, quando muitas vezes os preços eram fixados depois de toda a produção entregue. Atualmente as modificações são feitas nos preços após estudos e debates.

Nas zonas mais afastadas o preço do leite destinado à industrialização, acompanha em parte a orientação descrita, havendo sempre melhores preços para os períodos críticos e níveis mais baixos para os demais meses. Os preços de creme são fixados seja por litro de leite, ou resultante da análise do creme, quando é fixado em geral por gordura butirométrica, por quilograma.

Geralmente os preços fixados pelas comissões de preço, se referem ao leite pôsto na plataforma dos estabelecimentos recebedores. Este sistema veio trazer uma certa ordem nos entendimentos entre produtores e industriais. Falta estabelecer preços regionais, determinados pelo afastamento em relação aos mercados

abastecedores. Esse é porém um detalhe que ainda será considerado dentro algum tempo.

2. Preços do leite para os produtores

No decorrer do mês de janeiro de 1961 estavam sendo pagos no Estado de São Paulo e Rio de Janeiro e Minas Gerais, por obediência a portarias da Comissão Federal de Abastecimento e Preços Cr\$ 13,00 (treze cruzeiros), por litro de leite de quota, aos produtores. No Estado de São Paulo, os preços de leite de excesso, isto é, além da quota, variavam entre Cr\$ 10,00 e Cr\$ 12,00 (dez e doze cruzeiros), e nas zonas abrangidas pela Cooperativa Central de Laticínios, havia o pagamento do adicional de gordura de Cr\$ 0,20 (vinte centavos) por décimo de gordura além de 3,2%.

Segundo o que vem sendo observado nos meses anteriores, pode-se afirmar sem temor de erro, que esses preços vêm sendo respeitados por extensas zonas, diante da grande concorrência observada nas zonas de produção, onde operam várias organizações laticinistas.

Os preços do leite, porém vem sofrendo forte evolução determinada pela curva inflacionária registrada no Brasil. Por outro lado, existem pequenas variações regionais, em consequência do leite de excesso, cujo preço varia de uma para outra zona, dependendo principalmente da concorrência entre industriais; isso permite estabelecer preços médios encontrados em diferentes zonas. No Estado de São Paulo, esse preço médio vem sendo determinado, tendo em vista elementos obtidos em diferentes fontes, produtores, industriais, etc.

Tomando-se por base os preços de 1952, os preços médios alcançados pelos produtores, variaram de Cr\$ 1,50 naquele ano, para Cr\$ 8,40 em 1960. Isso fez com que saindo do índice 100 em 1952, se atingisse 560 em 1960. Por outro lado, os preços médios alcançados mediante os estabelecimentos, possibilitaram observar que os índices variaram de 100 em 1952, para 544 em 1960. Como nos últimos meses de 1960 foram observadas altas maiores, verificasse no final de 1960 os preços índices acima de 700, tendo 1952 como base.

No entanto, procedendo-se a deflação desses valores, tomando-se por base os índices gerais de custo de vida no Estado de São Paulo e fixados por organizações econômicas oficiais, verifica-se que a situação dos produtores é bem outra do que aquela observada em relação aos preços correntes. Feita a deflação, tanto dos preços médios verificados como dos preços médios tabelados, observa-se o seguinte (quadro 1).

QUADRO 1

Preços médios recebidos pelos produtores
Valores deflacionados - base 48/52

Anos	Médio		Tabelado	
	Cr\$	índice	Cr\$	índice
1948/52	1,50	100	1,80	100
1953	1,20	80	1,60	89
1954	1,30	87	1,50	83
1955	1,40	93	1,60	89
1956	1,40	93	1,60	89
1957	1,50	100	1,70	94
1958	1,50	100	1,80	100
1959	1,20	80	1,60	89
1960	1,40	93	1,70	94

Mediante constantes e sucessivos reajustes, alcançados em tempo ou em alguns casos, com atrasos e portanto com reflexos no volume, da produção, como foi o caso de 1959, os produtores têm logrado permanecer próximos dos níveis originais de 1952 e a tendência para redução dos preços, suportada pela produção, pode-se afirmar que foi alcançada pela maior produção enviada aos mercados, mercê talvez de melhores métodos de trabalho, maior produção individual, ou possivelmente em decorrência de reduções ou dificuldades em outros setores de produção agrícola.

Os preços para os consumidores, nas cidades de São Paulo, Rio e adjacentes, e que são muito próximos, apresentaram por sua vez, variações mais ou menos paralelas às verificadas com relação aos preços alcançados pelos produtores. Considerando-se os preços de 1952, de Cr\$ 3,60 por litro, engarrafado, e o de Cr\$ 20,00 em agosto de 1960, observa-se que os índices se elevaram de 100 para 555; se considerarmos os preços atuais de Cr\$ 25,00, essa elevação vai a 694. Deflacionados os valores, verifica-se porém novamente a mesma inversão prático-

camente, se tomarmos por base os valores em 1952; mas se forem considerados aqueles reinantes em 1949, os preços em 1960 se apresentam com 17 pontos abaixo. Esse fato vem confirmar a impressão geral de que, um lento, mas firme progresso, vem sendo observado no mercado de leite em espécie e que lhe permitiu desenvolver-se apesar das reduções nos valores tal como vem sofrendo.

3. Preços dos produtos de laticínios

Conforme está sendo exposto em outro capítulo, a indústria brasileira de laticínios já apresenta apreciável variação de produtos de laticínios, os quais vêm tendo grande aceitação nos mercados internos, mercê de sua boa qualidade. O volume de produção, por outro lado, apresentando desenvolvimento satisfatório, permite tecer considerações que serão expostas a seguir. Evidentemente, conforme poderá ser observado, o abastecimento dos diferentes mercados brasileiros, não é uniforme. Se os mercados de São Paulo, Rio e adjacências contam com abastecimento de queijos de vários tipos, de manteiga de boa qualidade, o mesmo não se pode dizer dos mercados do norte do país, onde tais abastecimentos apresentam dificuldades. Por outro lado, havendo dificuldades de produção leiteira nas zonas quentes, ocorrem naturalmente as de abastecimento local com leite em espécie. Esta deficiência vem sendo há muitos anos suprida com o leite em pó.

Qualquer observação referente aos preços dos produtos de laticínios, deverá obedecer determinados produtos de maior produção e consumo, deixando a parte outros variedades e produtos de menor expressão econômica. Assim, na apresentação deste capítulo, serão considerados três tipos de queijos, os de maior consumo, representados pelo queijo fresco, tipo "Minas"; pelo queijo de meia cura, tipo lanche, denominado "Prato", e por fim, pelo queijo curado, tipo "Parmezão". Isso não significa que outros tipos de queijo tenham menor expressão, como o "Provolone" e outros, mas por serem os mais difundidos. Devem ser considerados também nesta situação os preços da manteiga, qualidade extra, e da casei-

na. O leite em pó, integral se apresenta como o tipo mais indicado para representar os produtos desidratados, e bem assim, o leite condensado.

Presentemente, isto é, no decorrer de janeiro de 1961 foram as seguintes as cotações desses produtos no mercado de São Paulo.

COTAÇÕES DOS PRODUTOS DE LACTICÍNIOS EM SÃO PAULO

Fevereiro de 1961

PRODUTOS	VAREJISTA	CONSUMIDOR
Queijo tipo MINAS kg	130,00/140,00	170,00/195,00
Queijo tipo PRATO kg	130,00/160,00	180,00/220,00
Queijo tipo PARMEZÃO kg	180,00/210,00	270,00/320,00
Manteiga Extra kg	280,00/300,00	340,00/360,00
Leite condensado		—
cx 48 latas de 300 grs(1)	1.960,00.	—
Leite em pó integral		—
cx 24 latas de 454 grs(1)	2.714,00.	—
Caseína kg	100,00/110,00	—

(1) Pôsto em vagão de estrada de ferro nas fábricas. A acrescentar: fretes e margens dos revendedores, dependendo das regiões.

Cotações do leite de consumo em Capitais do Brasil

	Cr\$
Salvador (cru)	28,00
(pasteurizado)	30,00
Recife	25,00
São Luís	30,00/35,00
Fortaleza	22,00
Maceió	20,00
Natal	26,00
Goiânia	15,00

Tratando-se de produtos cujos preços são livres, é muito difícil estabelecer médias e medir sua evolução, já que não existe um serviço especializado em laticínios, e que as cotações desses pro-

ductos. Uma tentativa pode ser feita, tomando por base os elementos oferecidos pela Revista dos Criadores, no seu quadro de Cotações dos produtos de Laticínios. Considerando os produtos enumerados e estabelecendo um preço médio verificado em quatro meses de cada ano (janeiro, abril, julho e outubro) foi possível determinar as variações observadas com relação aos preços desses produtos. Essas observações envolveram os preços médios encontrados, os máximos e mínimos, os índices de elevação e procedidas as deflações pôde-se também estabelecer os respectivos índices dos valores deflacionados. Em razão do limitado espaço de tempo que nos foi permitido, podemos apresentar nesta oportunidade, os índices dos valores deflacionados dos produtos em referência.

QUADRO II

Nº índices dos valores médios deflacionados dos produtos de laticínios (base 1948)

ANOS	Queijo Minas comum	Queijo prato e var.	Queijo tipo parmezão	Manteiga extra	Manteiga de 1 ^ª	Leite Cond. cx. 48 latas	Leite em pó int. cx. 24 l., 1 libra	Caseína	Crema k. gort. butirom.
1952	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1953	96	77	101	75	75	96	82	59	79
1954	92	79	96	83	70	96	92	82	71
1955	92	86	122	93	99	99	105	95	80
1956	99	82	132	88	89	127	145	106	79
1957	83	78	117	84	80	112	137	92	68
1958	81	80	111	92	89	116	118	83	71
1959	73	72	80	71	69	122	131	73	64
1960	88	71	132	82	81	140	141	141	67

Nota-se pelo quadro 2 que a manteiga, o queijo Minas e o queijo prato apresentam tendências paralelas, isto é, de 1952 para 1960, tiveram seus valores descendo do índice 100 para os de 81/82, 88 e 71. Isto leva à concluir que o desenvolvimento da indústria de laticínio, e em consequência da concorrência e da proporcional redução dos preços do leite, permite o abastecimento dos mercados, cada vez em maiores volumes, a despeito da deterioração dos valores. Com referência ao tipo parmezão, que exige maior período de cura e portanto tem custo de industrialização mais elevado, exigindo mesmo melhores instalações, o mesmo não ocorre. Saído do índice 100 em 1952, após variações se apresenta com 32 pontos acima, a despeito da diminuição do valor da matéria prima. Possivelmente neste setor, a concorrência não tenha sido muito grande, pois a procura destes queijos permanece alta. Outros fatores devem estar influenciando e que neste momento não foi possível investigar.

Com referência à caseína, há grande instabilidade no mercado, diante das frequentes importações e que desestimulam o estabelecimento de uma indústria especializada. Embora estejamos capacitados a

maiores produções neste setor, não tem havido porém o necessário estímulo.

O leite em pó e o leite condensado, com seus valores deflacionados apresentam uma evolução diferente dos demais produtos de laticínios. As razões porém são outras que a concorrência, ou valores de matéria prima. Estão ligadas às evoluções do sistema cambial brasileiro, às dificuldades de importação de fôlha de flandres, elemento básico no acondicionamento deste produto e que pesa consideravelmente em seu custo final.

4. Preços de produtos importados

Um exame geral das condições de abastecimento dos mercados brasileiros, permite concluir que a indústria nacional de laticínios está perfeitamente habilitada a abastecê-los em volume e qualidade que possam ser exigidos, dispensando totalmente a importação de produtos.

Apesar disso, porém, mesmo com protestos das associações de classe dos produtores de leite e criadores, ou dos industriais têm ocorrido importações esporádicas realizadas seja por comerciantes, seja mesmo por organizações estatais, nem sempre bem

ligadas aos objetivos e interesses de nacionalização. Diante porém dessa orientação geral, verifica-se que os produtos importados nos mercados nacionais constituem exceção. Isso ocorre com os queijos onde raramente aparecem partidas importadas, e quase com caráter de ilegalidade. Apesar das severas restrições, ocorrem também importações de leite em pó, como presentemente, entrando principalmente nos mercados do norte do país, e procedentes da Dinamarca. Também a caseína surge frequentemente nos mercados nacionais em prejuízo da indústria nacional.

(Conclusão da pág. 6)

recursos e confortos da civilização que hoje o país desfruta. O sucesso de um empreendimento numa montanha depende do conhecimento íntimo pelo homem dos segredos e caprichos da Montanha. Não é fácil para uma pessoa estranha a regiões montanhosas, aquilatar e compreender seus caprichos. Para mencionar somente alguns aspectos das dificuldades citamos: Educação - Saúde - Atividades Sociais e Recreativas. As comunidades são pequenas e esparsas. Escolas públicas para tão pouca gente, dificilmente podem ser atendidas plenamente pelos poderes públicos. Cabe ao fazendeiro providenciar a alfabetização das crianças o que na maioria das vezes torna-se tarefa de um membro de sua família. Isto não é propriamente problema das regiões montanhosas e, sim, das fazendas de um modo geral - apenas nas montanhas seu aspecto é mais acentuado.

9 - SAÚDE

Quanto à saúde é isto uma preocupação constante do responsável para a comunidade necessária ao desenvolvimento de seu empreendimento. Não são somente nas ocasiões de doenças ou perturbações mais sérias, quando se torna necessária a presença de um médico ou remoção do doente, mas também, nas suas mazelas diárias, que de um modo ou de outro o próprio fazendeiro tem que acudir. Exige do fazendeiro de observações e pequenas de beneficiência que somente Deus poderão encontrar

Diante deste caráter de exceção e de especulação, os preços desses produtos apresentam limitado interesse. Pode-se dizer que os queijos importados têm sido vendido por preços altos, que absolutamente não justificam as diferenças de qualidade; da caseína, há relativa paridade, muito embora a nacional se apresente por preços inferiores. Com relação ao leite em pó, somente importações feitas em bases instáveis permitem sua venda por preço ligeiramente acima dos produtos nacionais.

sua compensação. Outro aspecto é o Social. O que poderão pessoas espalhadas pelas fraldas das montanhas fazer neste sentido, se não encontram um orientador e estimulador na pessoa do fazendeiro? Esperam dele orientação e meios para praticar seus atos e cerimônias religiosas - reuniões sociais e por último, mas não o menos importante, suas atividades esportivas e particularmente um campo de futebol. Onde tanto terreno plano na montanha?

10 - PROBLEMAS ECONÔMICOS

Nem sempre a venda de leite e seus produtos representa a fonte exclusiva de renda do fazendeiro nas regiões montanhosas. Devido seu relativo isolamento, senão pela distância ou pela precariedade de comunicações, há uma tendência grande para um comércio de vacas de leite - os compradores levando as vacas para sítios de mais fácil acesso e onde o leite é mais valorizado. É relativamente mais barata a criação de novilhas na montanha, para substituir as vacas vendidas, deixando este lado do comércio uma boa margem para o criador. Há regiões nas montanhas onde o leite é exportado em forma de queijo. Há nesse caso o resíduo-soro que facilita a criação de porcos geralmente uma atividade rendosa. Hoje as fábricas de leite em pó estão entrando cada vez mais nessas regiões de produção de queijo, inevitavelmente com benefícios econômicos para a indústria e a região, embora alguns de nós, apreciadores do bom queijo feito com leite de pasto do campo das montanhas, com seu sabor todo especial, possamos lamentar.

Sumário da Legislação do Leite com especial referência às dificuldades encontradas em sua execução, no País

Pedro Treu

O Regulamento baixado com o Decreto 30.091 de 29/3/52, aduzido das modificações impostas pelo Decreto nº 39.093, de 30/4/56, é de âmbito nacional e dispõe sobre inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

De conformidade com que é previsto pela Carta Magna é de competência privativa da União legislar sobre saúde pública.

Tendo em vista este particular o Governo do Estado de São Paulo baixou o Decreto 21.571, de 22/7/52, pondo-o em execução no Estado.

Ao estatuir, para vigência em todo o território Nacional, as normas reguladoras da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, o Regulamento atual, outra finalidade não tem a não ser a defesa da saúde pública. Determina igualdade de condições básicas para todos os estabelecimentos cuja atividade industrial diz respeito a produtos de origem animal, destinados ou não à alimentação humana.

Tais normas ditam, portanto, as condições do ponto de vista técnico-sanitário, necessárias ao atendimento dos altos interesses da saúde pública, considerados que foram, no seu conjunto, os múltiplos e variáveis fatores, geo, sócio-econômicos que a influenciam.

No setor de leite e seus derivados, fator preponderante para a conservação da saúde, o Estado de São Paulo evolui dia a dia e suas indústrias concernentes atestam este grau de evolução. Já podemos afirmar sem orgulho de regionalismo barato, que o Estado de São Paulo superou de muito as condições básicas exigidas pelo atual regulamento. Ao particularizarmos no campo da alimentação, o super-fator leite, veremos que o passo dado foi gigantesco. Sua indústria de laticínios caminha a passos largos e espelha uma situação que nenhum outro Estado da Federação defronta. São

Paulo através do P.D.A., vem executando o referido Regulamento e à sua ação se deve a posição que o setor de leite, no Estado de São Paulo, ocupa no cenário nacional, sul-americano e em relação a alguns países do além mar.

A aplicação do Regulamento, durante os anos que decorreram da sua vigência a esta parte ressaltou, entre nós, uma série de dificuldades no tocante à sua aplicação. Sobre este aspecto o D.P.A., em recente reunião que ocorre de 4 em 4 anos, com o fim de introduzir modificações ao mesmo, concorreu com diversas sugestões a serem introduzidas no Regulamento e em particular ao leite, apresentou:

MODIFICAÇÕES PROPOSTAS

Artigo nº 35 - Letra B - § 2º: "quando houver estábulo em condições satisfatórias de higiene, a D.I.P.O.A., poderá a juízo da inspeção, dispensar a exigência da sala própria para ordenha."

Aprovado conforme sugestão.

Artigo nº 476 - item 3: "acidez em graus Dornic, entre 15 e 20" (Vide artigo 537, item 4).

Item 4: "densidade a 15°C, entre 1.028 e 1.032."

A densidade máxima, foi elevada para 1.033 conforme sugestão.

Artigo 505 - § único: "o leite desnatado se destina exclusivamente às fábricas de sorvetes, de doces, ou congêneres."

Aprovado, com a omissão do termo "exclusivamente" de acordo com a proposição, visto que o Regulamento prevê em outro artigo, a venda ao consumo.

Artigo 537 - item 4: - "apresente modificações em suas propriedades (organolépticas), inclusive impurezas de qualquer natureza e acidez inferior a 15ºD ou superior a 18ºD."

grafa ao artigo 476, a fim de bem definir leite destinado ao beneficiamento.

§ 1º: "o leite pasteurizado para ser exposto ao consumo como integral deve apresentar:

Item 6: "densidade a 15°C, entre 1.028 e 1.032."

Aprovado conforme a sugestão elevando-se a densidade para 1.033.

Artigo 540 - item 3: "para os demais tipos de leite 300.000 depois da pasteurização.

Aprovado com a redução para 150.000, para o leite tipo "C"; e 40.000 para o leite tipo "B".

Artigo ...: (A ser introduzida onde couber); "É proibido o transporte e o recebimento de leite com menos de 3% de gordura para o beneficiamento e consumo, sendo do tipo C (padronizado).

Aprovado conforme sugestão.

Ainda, das dificuldades surgidas na execução do Regulamento em causa, pelos seus órgãos estaduais - D-3 e D-4 respectivamente, Divisão de Industrialização dos Produtos de Origem Animal e Divisão de

Inspeção de Produtos de Origem Animal, - aparece em primeiro plano o impedimento de só poder realizar comércio inter-estadual, o estabelecimento industrial sob inspeção federal. Não permitir essa liberalidade de comércio, ao estabelecimento industrial sob inspeção estadual devidamente registrado é desmerecer a indústria de laticínios paulista e a competência da inspeção estadual, quando se sabe que a sua estrutura funcional, senão é com por cento, pelo menos atende de maneira mais que satisfatória. Tal enunciado é de maneira incontestemente apreciado, pelo número de servidores destacados no setor de leite, que atinge cerca de 200 funcionários.

Sem dúvida tal situação de desigualdade, não encontra justificativa. Este estado de coisas tem sido e o é ainda, o maior impedimento para a plena, contínua e perfeita execução do Regulamento vigente por parte do D.P.A., da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo.

Os numerosos casos anômalos existentes contribuem para a desmoralização dos serviços da inspeção estadual e federal em detrimento dos produtos de laticínios e do próprio público consumidor.

(Conclusão da pág. 3)

Os 14 trabalhos ora dados a lume representam, portanto, a colaboração de outros tantos técnicos brasileiros, que fizeram, assim, uma espécie de assessoramento à delegação brasileira que tomou parte na Reunião promovida pela FAO.

Os delegados brasileiros foram os srs. Dr. João Barisson Villares, Dr. F. A. Rogick e Dr. J. Assis Ribeiro.

Conferencistas os srs. A. M. Guérault e V. H. Teulon.

Introdutores de temas, os srs. J. Hancock, R. K. Waugh, T. Jordan, O. M. F. Ballarin, A. del Perugia, P. Keating, A. S. Nielsen, J. de Alba, H. J. McLarry, H. J. Merle, Habbes Albuquerque, W. Lamer e F. A. Rogick.

Delegados observadores do Brasil, os srs. Alcides Paravicini Târes, Aristeu Mendes Ribeiro, Fernando Andreazzi, Moacyr Teodoro, Castor Delgado Pereira, Paulo Crisciolo, Ot-

to Frensel, J. Barreto, Cesário Giusti, Pascoal Mucciolo, Bruno V. Christiense. Omar Jacques Marzagão Barbuto, Leovigildo Pacheco Jordão, João Guimarães, J. A. Vilela, Maurício Baena, Dirceu Franco, José Carneiro Vianna, José Bifone, Thomas Heath Dalton, Nelson Forjaz, Osvaldo Domingues Soldado, Fidelis Alves Neto, Quineu Corrêa, Dinival Martinelli, Cicero Ferraz Lopes, Francisco de Paula Assis, Max Rezende, Pedro Treu, Alberto Alves Santiago, Geraldo Leme da Rocha, Francisco Soares Filho, Fuad Naufel, Armando Chieffi, Clodomiro Vergueiro Porto, Manoel L. A. Behmer, Renato Lopes Leão, Alberto Sampaio Dias, Robinson de Vasconcelos Costa, Nelson Chachamovitz.

Nos próximos números da Revista serão dados novos detalhes da Reunião e serão publicados alguns dos temas que foram introduzidos para debate, inclusive o que tivemos a honra de apresentar.

Aposenta-se grande veterinário do Ministério da Agricultura

No sábado, dia 29 de abril, a Diretoria da D.I.P.O.A. apresentava o aspecto normal típico desses dias, quando circulou a notícia da publicação do decreto de aposentadoria do Dr. J. J. Carneiro Filho, Assistente do Diretor da D.I.P.O.A.

Ainda que aguardada com certa impaciência pelo interessado, a notícia foi daquelas que transmitem um misto de alegria e tristeza.

Alegria por se saber que era o desejo maior do nosso colega e sobretudo o coroamento de uma vida de trabalho toda ela dedicada ao serviço público e em que ocupara os postos de maior realce da D.I.P.O.A.

Tristeza por se saber que daí por diante não se contaria mais com a presença do colega competente, trabalhador e culto, que encerrava desse modo, suas atividades como funcionário.

Mesmo diante desse dilema, improvisou-se uma despedida para que todos pudessem fazer sentir ao colega que se retirava o apreço e consideração em que sempre foi dito.

E no brinde com champanha fez-se ouvir, inicialmente, o Dr. Eloy Hardman dizendo da tristeza dos colegas pela sua retirada, mas salientando a sua atividade profissional dedicada à D.I.P.O.A. e digna de ser olhada como exemplo a ser seguido.

A seguir, foi o próprio Diretor da D.I.P.O.A., Dr. José Bifone, quem saudou o Dr. Carneiro. E o fez emocionado, lembrando que sendo o homenageado um dos mais antigos funcionários da D.I.P.O.A., fazendo parte da chamada "Velha Guarda", levava, ao se retirar, a amizade, estima e admiração dos que ficavam.

E por último falou o Dr. Lauro Sodrê Viana que pôs muito de calor no que chamou de saudação dos amigos.

A essa altura o homenageado ensaiou a oração de agradecimento. A emoção no entanto era tamanha que após balbuciar um "muito obrigado", lançou-se nos braços do Dr. José Bifone, num longo e demorado

abraço, acompanhado em silêncio pelos olhares dos circunstantes.

Abraço de carinho, abraço de emoção, abraço de despedida, eis como foi sentido aquele amplexo largo e demorado com o qual o Dr. Carneiro parecia querer envolver a todos que, presentes ou distantes, foram os seus amigos de todos os momentos.

No sábado, dia 6 de maio, os colegas de serviço brindaram ao ilustre técnico com um ágape, tendo o Dr. Sá Miranda pronunciado as seguintes palavras:

"Nesta hora em que você deixa o nosso convívio cotidiano não poderia eu faltar com a minha palavra, nesta circunstância especialíssima.

Ingressando na D.I.P.O.A. em 1934, tive a satisfação de tê-lo como meu primeiro chefe. Foi você o guia dos meus primeiros passos nesta Casa e a você devo o meu alicerce na vida pública.

A Inspetoria Regional de Belo Horizonte sob sua eficiente chefia foi a fonte onde bebi os primeiros exemplos e ensinamentos, mercê do conhecimento, da competência e da dedicação que fizeram de sua pessoa uma figura respeitada e admirada.

A sua vida funcional é um acervo de trabalho dos mais significativos e brilhantes.

Afora a sua destacada atuação como Inspetor Chefe, teve ainda o Ministério da Agricultura e o Brasil como seu representante em vários congressos, não só aqui como no Exterior, ao lado de figuras do mais alto gabarito no cenário lacticianista.

Encerrando a sua carreira de funcionário nesta Diretoria, pudemos nós sentir mais de perto o quanto é você merecedor do nosso apreço. É um colega, é um amigo que deixa na D.I.P.O.A. um exemplo dos mais expressivos, pelos dotes morais e intelectuais.

Enfim, Carneiro, você foi um símbolo nesta casa."

(Conclui na pág. 41)

Com uma comovida resposta do homenageado, findou-se a reunião íntima, onde se positivou mais uma vez a grande camaradagem reinante entre os veterinários do Ministério da Agricultura.

Assim se encerra uma carreira das mais brilhantes de um dos técnicos de escól da D.I.P.O.A.

Resta-nos o consêlo de tê-lo no nosso convívio - e esperamos em Deus que por



DR. J. J. CARNEIRO FILHO,
em foto não muito recente.

muito tempo - como o amigo de sempre: prestativo, cortês e sobretudo leal.

O Instituto de Laticínios "Cândido Tostes" e a Revista do ILCT, dos quais foi grande amigo e colaborador associam-se às homenagens prestadas ao Dr. J. J. Car-

Um convite especial, assinado por todo o corpo docente do Instituto, foi enviado ao Dr. Carneiro Filho, para que comparecesse à 12ª Semana do Laticinista, no dia 10 de julho, Semana que êle sempre animou com sua presença, com seus trabalhos e com seu humor, quando lhe será prestada nova homenagem.

Sociais

ANIVERSARIOS DE ILCTIANOS

Agosto

- 1 - Osny Tallmann - Técnico em Laticínios.
- Lucílio Maciel Leite - Técnico em Laticínios.
- 2 - Carl Christian Rasmussen - Técnico em Laticínios.
- Iracema Limp Montenegro - Funcionária do ILCT.
- 3 - Dr. Mário Assis de Lucena - Professor de Zootecnia Aplicada.
- José Luiz Monteiro de Castro - Técnico em Laticínios.
- 7 - Darcí de Abreu Moreira - Técnico em Laticínios.
- 8 - Dr. Dante Nardelli - Ex-professor do ILCT.
- Dra. Albinã Romero Eichauri - Ex-aluna do ILCT.
- 12 - Augusto Silva Carvalho - Técnico em Laticínios.
- Altamiro Moser - Técnico em Laticínios.
- 16 - Paulo Lutterbach Lengruber - Técnico em Laticínios.
- Paulo Fernando Figueira - Técnico em Laticínios.
- 17 - Frederico de Almeida Lage - Técnico em Laticínios.
- Luiz Martins de Mello - Aluno do 1º ano do CTL.
- 20 - Radjalma Jackson de Albuquerque Cavalcanti - Aluno do 3º ano do CTL.
- 21 - José Domingos Rezende - Técnico em Laticínios.
- Tales Ribeiro de Oliveira - Aluno do 1º ano do CTL.
- Edna Lucy Pereira - Funcionária do Serviço de Ensino do ILCT.
- 23 - Prof. Benedito Nogueira - Chefe da Secção de Análises de Rotina.

- 25 - Luiz de Mattos Pereira - Técnico em Laticínios.
- João Tarcísio Barbosa - Aluno do 1º ano do CTL.
- 31 - José Silvério Bomtempo - Aluno do 2º ano do CTL.

Setembro

- 1 - Tadashi Matsuguma - Técnico em Laticínios.
- 2 - Prof. Carlos Alberto Lott - Diretor do ILCT.
- 3 - Helvécio Caetano do Nascimento - Aluno do 3º ano do CTL.
- Francisco Fagundes de Araújo - Aluno do 3º ano do CTL.
- 7 - Ruy de Almeida Monteiro - Técnico em Laticínios.
- 8 - José Jorge de Araújo Alves - Técnico em Laticínios do ILCT.
- Jorge Leslie Salazar Arguello - Especialista em Laticínios.
- 11 - Miguel Arcaño Fernandes de Andrade - Técnico em Laticínios do ILCT.
- 14 - Francisco Gomes Carneiro - Técnico em Laticínios.
- 16 - Abeildo Antunes de Mattos - Aluno do 3º ano do CTL.
- 17 - Armando de Castro - Técnico em Laticínios.
- Cáo Mário França Teixeira - Técnico em Laticínios.
- 20 - Elvira Dias Moreira - Funcionária do ILCT.
- Francisco Aristeu Henrique - Aluno do 1º ano do CTL.
- 21 - Eunice Andrade Drumond e Castro - Funcionária do Serviço de Ensino.
- 22 - Prof. Cid Maurício Stehling - Chefe da Secção de Documentação do ILCT.
- 24 - Marcos Octavio de Andrade - Técnico em Laticínios.
- Terezinha Aparecida Gribel de Paula - Funcionária do Serviço de Ensino.
- 26 - José Costa Lages - Técnico em Laticínios.

(Continua na pág. 42)

Associação Brasileira de Lacticinistas

De uma reunião preparatória, que teve lugar na Biblioteca do Departamento de Produção Animal, em S. Paulo, por ocasião da Reunião da FAO, contando com a presença do Sr. A. M. Guérault, Presidente da Federação Internacional de Lacticinios, Dr. Ariosto Buthler Souto, Diretor do Instituto "Adolfo Lutz", Castor Delgado Perez, Diretor da Sociedade União de Lacticinios Ltda., Dr. Cesare Giusti, Diretor da "Polenghi" Industria Brasileira de Produtos Alimentícios, Bertolli-Galvani S. A., Dr. Hobbes Albuquerque, Professor e Chefe do Serviço de Ensino do Instituto de Lacticinios "Cândido Tostes", Dr. João Barisson Villares, Diretor Geral do Departamento de Produção Animal, da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, Dr. José Assis Ribeiro, Médico Veterinário, Inspetor da DIPOA, Oswaldo Miguel Frederico Ballarin, Presidente da Companhia Industrial e Comer-

cial Brasileira de Produtos Alimentares "Nestlé", Otto Frensel, Redator do "Boletim do Leite" e Dr. Ruy Vieira Barreto, Diretor da Lacticinios Mocóca S. A. e Dr. Totila Jordan, Diretor da S. A. Fábrica de Produtos Alimentícios "Vigor", foram lançadas as bases da fundação da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE LACTICINISTA.

A primeira Diretoria eleita conta com nomes dos mais expressivos no cenário lacticinista nacional:

Presidente — Otto Frensel.

1º Vice-Presidente — D. João Barisson Villares.

2º Vice-Presidente — Dr. J. J. Carneiro Filho.

Diretor-Secretário — Oswaldo Miguel Frederico Ballarin.

Diretor-Tesoureiro — Dr. Totila Jordan.

SOCIAIS

(Continuação da pág. 41)

27 — Fernando Rubem Dutra Caldas — Funcionário do ILCT.

— Roberto da Fonseca — Técnico em Lacticinios.

— Romero Ximenes Carneiro — Aluno do 1º ano do CTL.

29 — Miguel José Malvacini — Chefe da Secção de Almoxarifado do ILCT.

JARDAS DA COSTA SILVA

O dia 13 de abril assinalou o enlace matrimonial de um dos ilctianos mais estimados, nosso presado Jardas, com a senhorita Conceição Brega. O ato religioso teve lugar na Matriz de Nossa Senhora da Glória, em Juiz de Fora, onde residia a noiva.

A Revista do ILCT. tem a imensa satisfação de enviar os mais queridos votos de felicidades ao jovem casal.

ROLDON TRIPOLONI

Recebemos amável convite para o casamento do Sr. Roldon Tripoloni com a senhorita Nadir Pomponi, a realizar-se no dia 15 de julho, na Igreja Matriz de São João de Itaipava, São Paulo. Parabéns.

REVISTA DO INSTITUTO DE LACTICINIOS "CÂNDIDO TOSTES"

Ex-Felctiano

Rua Ten. Freitas, 116

Caixa Postal 183

JUIZ DE FORA

Minas Gerais — Brasil

Diretores:

DR. V. FREITAS MASINI e
DR. HOBBS ALBUQUERQUE

Secretário:

DR. MÁRIO ASSIS DE LUCENA

ASSINATURA:

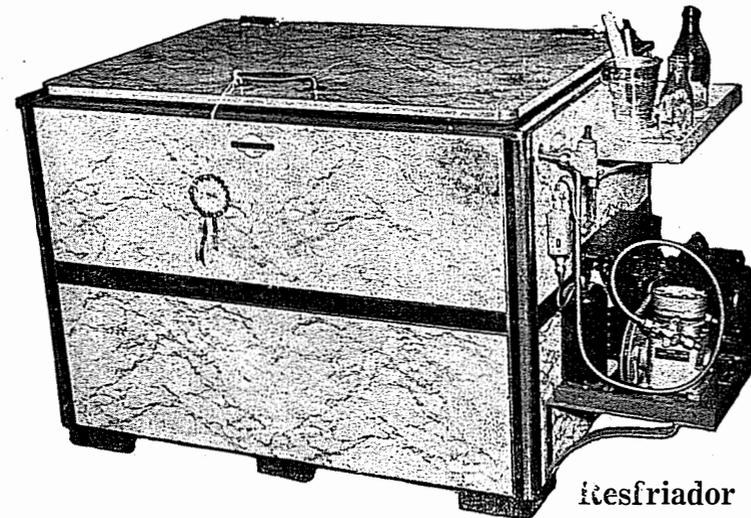
1 ano (6 números)

Cr\$ 60,00

Podem ser reproduzidos os artigos exarados nesta Revista, com indicação da origem e do autor.

Os artigos assinados são de responsabilidade de seu autores.

CASA BADARACO INDÚSTRIA E COMÉRCIO LIMITADA



Apresenta
a última
palavra em
Refrigeração
Industrial e
Comercial

Refrigerador para leite

Instalações Frigoríficas, Câmaras, Sorveterias, 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

1.ª FABRICA DE COALHO NO BRASIL

KINGMA & CIA.

FABRICANTES DO SUPERIOR COALHO FRISIA

Em líquido e em pó

(Marca Registrada)

Único premiado com 10ª 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 tôda parte. Peça amostras grátis aos representantes ou diretamente aos fabricantes.

Criadores de bovinos da raça holandesa. Vendemos também animais puros e puros por cruza, etc.

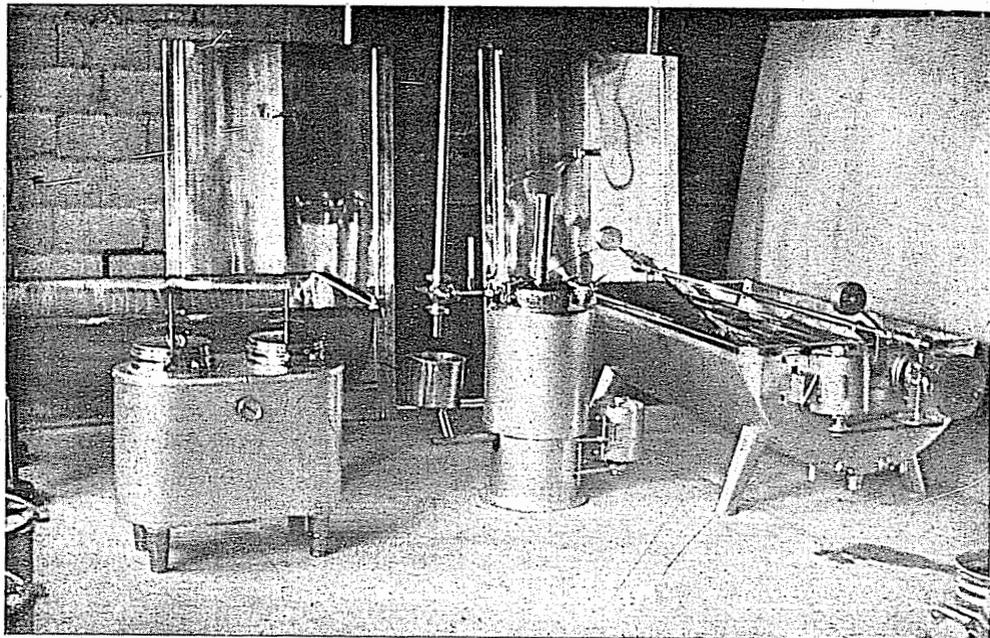
METALÚRGICA BARRA DO PIRAI LTDA.

FÁBRICA DE VASILHAME PARA LEITE

Rua João Batista s/n. — Fones 460 e 116

Enderêço telegráfico: "METALÚRGICA"

BARRA DO PIRAI — ESTADO DO RIO DE JANEIRO



FABRICANTES DE CARROS-TANQUES, TANQUES DE RECEPÇÃO,
ESTOCAGEM, ETC.

Facilidades de pagamento: 50% com a encomenda
50% financiados em 12 meses.

Latas inteiriças, Baldes comuns, Baldes para ordenha, Baldes com bico e gra-
duação, Baldes graduados com bóia, Tanques de chapa estanhado, Tanques de
aço inoxidável, Tanques duplos para queijo em aço inoxidável, Depósitos pa-
ra creme. Depósitos para manteiga, Fôrmas para queijos tipo mineiro e pra-
friadores, pasteurizadores, Reformas de vasilhame em geral.