

Exmo. Sr. Dr. G. Emmerich,
M. D. Chefe do Departamento de Tecnologia da Escola Superior de Agricultura e Veterinária do Estado de Minas Gerais.

Temos o grande prazer de passar ás mãos de V. Excia. o presente relatório, constante dos serviços realizados na secção de laticínios, durante o ano de 1933.

Tendo sido convidado pelo Exmo. Sr. Diretor, para ocupar interinamente o cargo de Chefe da referida secção, em substituição ao professor T. Paranagua; tomei posse do cargo em quatro de Janeiro e ocupei-o até Julho de 1933. Época em que, passei-o ao sr. Dr. Beck Andersen, seu atual e efetivo chefe.

Neste relatório, trataremos dos assuntos na seguinte ordem: Movimento geral da Secção, Exposição, Semana de Fazendeiros, Análises, Cursos e conclusão.

MOVIMENTO GERAL DA SECÇÃO

Logo no inicio de nossos trabalhos, tivemos que lutar com o problema de super quantidade de leite para o nosso consumo, ocasionado pelo período de férias, sendo diminuído o consumo no internato.

Como não era de nossa vontade suspender o recebimento externo de leite, pois isso viria nos trazer novas dificuldades quando se iniciasse novamente o serviço do internato. Resolvemos a questão procurando aumentar o fornecimento à cidade, que até então, era muito diminuído.

Depois de fazermos algumas experiencias sobre pasteurização e resfriamento, nos capacitando assim, de nossas possibilidades, incrementamos o fornecimento que chegou a atingir a cento e vinte litros diários.

Esse fornecimento era controlado por vales fornecidos pela Secretaria da Escola aos freguezes. Também, foi motivo de algumas dificuldades, devido os freguezes não reconhecerem as vantagens das vendas por vales. Foi o que motivou fazermos algumas exceções, autorizadas pelo sr. Diretor, permitindo que o leiteiro recebesse dinheiro dos freguezes.

O restante do leite que não era vendido, fabricávamos queijo; pois, a manteiga com pouca saída como tinha e tão facil deteriorar-se, era uma fonte evidente de prejuizos. Só em pequena quantidade fabricávamos manteiga exclusivamente para manter o comercio interno da Escola.

Com o passar do mês, veio novamente o regimen escolar. Então envez, da super quantidade de leite, tínhamos falta. O que motivou o sr. Diretor autorizar-nos a percorrer as fazendas visinhas em procura de leite para comprar. Viagens essas, muito pouco lucrativas pois a zona como é sabido, é muito pobre nesse produto.

Depois de um mês, conseguimos regularizar o movimento da secção, mantendo fornecimento de manteiga e leite ao internato e a freguezes um pouco diminuído.

A seguir, passamos o movimento geral da secção desdobradamente, deixando de incluir os preços que já figuraram no relatório do sr. Contador.

MOVIMENTO GERAL DE LEITE

<u>Entrada</u>		<u>Saída</u>	
	<u>Kgs.</u>		<u>Kgs.</u>
Comprado de fazendeiros	78.166,8	Vendido a freguezes	29.014,5
Recebido do Estabulo	34.024,8	" ao Internato	22.400,5
		Desnatação	50.009,7
		Fabricação de queijo	7.643,7
		Para analises	600,0
		Soma	109.668,4
		Perdas verificadas	2.523,2
TOTAL	112.191,6	TOTAL	112.191,6

MOVIMENTO DE MANTEIGA

Entrada		Saída	
	Kgs.		Kgs.
Deposito do ano anterior	72,500	Vendida (total)	2.371,550
Fabricada	2.318,790	Em deposito que passou para o ano seguinte	19,740
TOTAL	2.391,290	TOTAL	2.391,290

MOVIMENTO DE CREME

Comprado - - - - -	850,000 Kgs.
Produzido - - - - -	<u>-9.349,300 Kgs.</u>
Total	10.199,300 kgs.

MOVIMENTO DE LEITE DESNATADO

Entrada		Saída	
	Kgs.		Kgs.
Total produzido	39.802,4	Vendido a freguezes	2.495,5
		Enviado á Poclga, Estabulo e Aviario	37.306,9
Total	39.802,4	Total	39,802,4

MOVIMENTO DE QUEIJO

Entrada		Saída	
Total fabricado	270	Vendidos	185
		Perdidos	15
		Deposito	70
Total	270	Total	270

O leite comprado de fazendeiros, era pago segundo o seu teor em gordura, por uma tabela já existente na Secção, aprovada pela Contadoria.

O crême recebido, tambem de fazendeiros, era pago a 180 reis o litro de leite, na base de vinte e dois litros de leite para um quilograma de manteiga.

Quanto a esse crême, não podemos deixar de lembrar as pessimas condições em que chegava á leiteria; quer pela pouca higiene na sua produção, quer pela falta de cuidados na transporte. Por mais de uma vez falamos ao seu fornecedor os melhores meios de transportes e cuidado na produção, mas, mesmo assim nunca pudemos obter produto de primeira qualidade com ele.

EXPOSIÇÃO

A Secção fez-se representar na Exposição Industrial e Agricola, realizada em Belo Horizonte, no presente ano.

Fizemos figurar, nada menos de oito produtos, sendo:

Manteiga acondicionada em latas de 250 gramas e 500 gramas.

Manteiga acondicionada em caixas de 250 gramas e 500 gramas.

Queijos dos tipos: Gouda, Mineiro, Provolone e Cavallo.

Era desejo da Secção de expôr, mais outros tipos de queijos, que a excassez do tempo e a falta de aparelhamento nao o permitiram.

Todos os produtos expostos, foram apresentados ou vendidos no recinto da feira, com exceção da manteiga embalada em caixas que sendo um acondicionamento para o consumo imediato, deteriorou-se.

SEMANA DE FAZENDEIROS

Durante o periodo de 24 a 27 de Junho, realizou-se nesta Escola a "Quinta Semana de Fazendeiros".

Tambem a nossa secção teve grande atividade, prestando aos illustres patricios ensinamentos que o tempo relativamente curto e suas instalações permitiram. Nesse periodo, foram dados pela Secção tres cursos breves, num total de 16 aulas de duas horas.

Os cursos foram:

"Analises simples do leite", a cargo do professor auxiliar de quimica.

"Fabricação da manteiga", a nosso cargo.

"Fabricação de queijos dos tipos Gouda e Mineiro", a cargo do encarregado da secção.

Todos esses assuntos foram dados da maneira mais pratica possivel, chamando-se a atenção dos senhores fazendeiros para as possibilidades economicas desta industria em nosso Estado. Frizando ainda a importancia da estandarização dos produtos e suas vantagens para o comercio.

Nesse mesmo periodo, houve muitos pedidos de produtos de laticinios por parte dos senhores fazendeiros, que nao foram todos satisfeitos devido a falta em deposito.

O que achamos poder ser facilmente corrigido no proximo ano, preparando-se convenientemente o nosso deposito que, nao só poderá satisfazer todos os pedidos, como, tambem servirá de mostuario que julgamos um ponto de grande importancia na convicção do fazendeiro, quanto aos assuntos ensinados.

ANALISE

Foram feitas pelo nosso pequeno laboratorio da secção, um total de 802 determinações de gordura do leite, com o fim de pagamento aos srs. fornecedores segundo a qualidade de leite, meio este mais seguro adotado pela secção em suas compras.

Ainda, outras pequenas analises foram efetuadas, sendo: 36 determinações de acidez, determinação de pasteurização do leite, impurezas do leite, acidez e gordura do creme, etc., etc.

Já que falamos no movimento de laboratorio, incluímos aqui algum material indispensavel para o trabalho, do mesmo, que adquirimos. Durante o presente ano, adquirimos: Pipetas, Tubos Guerber, Tubos de Ensaio, Mola de Centrifugador, etc., e alguns reativos que vinham fazendo sentir sua falta ao serviço. Si bem, que essas pequenas aquisições nao vieram sanar as dificuldades do laboratorio, o que motivou o atual chefe da secção enviar uma lista de aparelhos e material, para completar a instalação do laboratorio.

CURSOS

Referente a cursos de alunos, no primeiro semestre não tivemos propriamente um curso de laticinios; devido a falta de um professor que se responsabilizasse por um curso na altura das exigencias da Escola.

Entretanto, como varios alunos preteriram perante o sr. Diretor essa cadeira; o sr. Diretor organizou um curso essencialmente pratico, no qual os alunos trabalhando na confecção de produtos de laticinios faziam suas observações e em caso de dificuldades, recorriam aos explicadores, que eram o Chefe da Secção ou o seu encarregado.

Nesse curso que se compunha de cinco turmas em um total de 20 alunos, além de quatro horas semanais de trabalho, eram os alunos obrigados a apresentarem mensalmente relatorio dos serviços efetuados no correr do mês.

Houve nessas aulas uma frequencia de 92%, dando um aproveitamento de 100%. No fim do semestre foram os alunos dispensados, por deliberação do Sr. Diretor, de um relatorio semestral. Obtendo as suas aprovações, pela media das notas adquiridas nos relatorios menaes.

Os assuntos ministrados nesses cursos foram: Principais maquinas de laticinio, vapor e seu emprego, pasteurização, fabricação de manteiga, fabricação de queijo, dos tipos: Minas e Gouda, analise simples do leite:

- Gordura, acidez, e suas vantagens no controle da fabrica, meio de fornecimento de leite, compra do leite baseando no teor de gordura, transporte do leite, etc.

O ponto maquina frigorifica e frios, sua importancia na conservação dos produtos de leite, nao puderam ser dados praticamente como era nosso intento, devido estar nessa mesma occasiao, a nossa maquina frigorifica em concerto. Somente chamamos a atençao dos alunos para a importancia do frio em fabrica de laticinios.

No segundo semestre, nos dois ultimos meses e parte de Dezembro, já houve um curso mais regular com a chegada do-actual e efetivo chefe da secçao. Si bem que a regularidade desse curso foi em parte prejudicada, devido ao escasso tempo que lhe foi destinado e tambem pela dificuldade de lingua do professor. Mesmo assim, houve o curso de laticinios para o S.8, obedecendo a um restrito programa de acordo com o tempo restrito. Foram tratados os seguintes assuntos: Composição do leite, noções de bacteriologia do leite, fabricação da manteiga, pasteurização e resfriamento do leite, principais análises: gordura pelo processo de Gerber e Babcock, densidade, sedimentação, e por fim falsificação e classificação do leite.

Na parte pratica foram dadas: Fabricação da manteiga, pasteurização e resfriamento, análises e fabricação de queijos. Este ultimo devido a escassez do tempo nao foi possivel dar-lhe teoricamente.

Tivemos nesse curso um total de 19 aulas, com 96,5% de frequencia e um aproveitamento de 100%.

Para melhor eficiencia dos futuros cursos, pedimos por intermedio de V. Excia., ao sr. Diretor, que seja concedido ao curso de laticinio um periodo maior, sendo ao nosso ver no minimo de um ano; pois, só assim poderemos abordar todos os assuntos com o interesse que lhes são exigidos.

Durante o periodo de curso fizemos com os alunos uma excursao á Leopoldina, ás usinas Junqueira; onde visitamos duas usinas. Tivemos nessa excursao o ensejo de inspecionarmos a fabricação de manteigas, queijos e a preparação de leite a ser enviado ao comercio do Rio.

Tambem fizemos outra excursao, com o curso pratico do primeiro semestre, percorrendo as usinas de Palmira, Barbacena e o interposto de Juiz de Fóra. Ambas as excursoes, foram bastantes proveitosas para os alunos e tambem para nós que tivemos a oportunidade de ter contacto com a industria de laticinios do Estado.

CONCLUSÃO

Ao terminarmos este trabalho, valamo-nos da oportunidade que nos apresenta para levar ao conhecimento de V. Excia. o nosso ponto de vista sobre a actual condição da secção e suas possibilidades.

É um ponto de capital importancia a ampliação e remodelação da Secção, pois não só satisfará melhor as exigencias do ensino como meio de difusao de ensinamentos a alunos e fazendeiros que com ela tiverem contacto. Como tambem, a sua ampliação tornará mais capacitada a ser um meio seguro de renda para a Escola.

Nas condições nao podemos obter melhor trabalho do que temos feito. E achamos mesmo, que a leiteira deixa algo a desejar em face das outras secções da Escola. E como sendo o nosso Estado o principal produtor de laticinios do País; muito ele esperará de nós no sentido de melhorar e aumentar a sua industria leiteira. O que ainda vem justificar a ampliação e remodelação da Secção.

De modo que, pedimos a atençao de V. Excia. para o apêlo que fazemos.

Sempre evidenciando o nosso desejo de industria de laticinios em nossa Escola e em Minas; apresetamos a V. Excia. os nossos sinceros votos de

SAÚDE E FRATERNIDADE

Viçosa, 31 de Dezembro de 1933.

G. E. M. M. M.

R. Vidigal

Chefe Interino

Beck Andersen

Chefe Efetivo