

54
Tecnologia agrícola
ARCHIVE-SE
10/21/33
B.L.

Departamento de Tecnologia Agrícola.
Exmo. Sr. Director

Devo ao v. m. como
evidente o resultado de algumas
observações feitas neste Departamento,
sobre enlatamento de manteiga.

Autorizado por V. Excia.,
comparei no commercio local, três
latas de manteiga de marcas diferen-
tes e localidades diversas.

As marcas adquiridas, fo-
ram as seguintes:

1) Manteiga "Torrey": — Fabricada
por Ferreira & Braga, em S. Paulo,
Gr. do Prata.

Esta manteiga com enlata-
mento comum (não interior) tinha
um ponto de solda, no lugar de
emenda da lata.

A manteiga era de má ap-
reito, sabor muito ácido; não se
podendo classificar como produto
de 1.^a ordem.

Sobre a manteiga, debaixo da
2.^a tampa, havia um círculo de
papel impermeável para melhor
isolar a superfície da manteiga.

2) Manteiga "Columba": —
Fabricada por Durstado & C.^{ia} no
município de Pomba (Minas). Fez-
se esta o mesmo enlatamento
que a precedente era de aspecto

1974
 Arquivo
 Paulo Sérgio Mendes
 10/8/25
 Recebido

Seu Director da E. S. A. V.

So assumir a responsabilidade do Departamento de Tecnologia, cuja organizacao houve por bem confiar a minha collaboracao, julgo dever precisar certos pontos, discutir outros e suggerir alguma coisa.

Precisando pontos, depois de estudar o programma de Tecnologia da Escola, verifico que este abrange os seguintes itens:

- 1) Tecnologia da fermentacao
 comprehendendo o aproveitamento das fructas, da canna de acaucar, dos cereaes etc. etc.
 - estudando, ensaiando, e fabricando: alcool, aqua-decote, vinho, vinagre, alem da pasta, referida a laticinios
- 2) Tecnologia de farinhas,
 comprehendendo o aproveitamento da mandioca, das batatas doces e milho, da amanha, dos cereaes, etc.
 - estudando, ensaiando e fabricando: farinha de mandioca, flocos, polvillos, rapas de mandioca pecca, etc
- 3) Tecnologia de oleos e gorduras,
 comprehendendo o aproveitamento de fructos oleaginosos, de sementes, de oleos e gorduras de origem vegetal e animal, inclusive essencias de canna citrica, etc.
 - estudando, ensaiando e fabricando os referidos produtos, extrahidos, refinados, o aproveitamento
- 4) Tecnologia de conservas,
 comprehendendo o aproveitamento de fructos legumes, carnes, etc.
 - em acaucar, em sal, no gndura, enlatados, salmichas, defumacao
 - estudando, ensaiando, fabricando
- 5) Tecnologia de ammassos
 especialmente para o aproveitamento da canna
 - ammasso cristallizado, instantaneos, rapaduras, melado, melacao
 - estudando, ensaiando, fabricando
- 6) Laticinios, ja organizado, produzido.

Sinopses:

Basta o simples enumerar acima para se verificar que o programma é grand e exige installações á altura não só do nome como da organização da Escola. Na visita feita em vossa companhia ao forão, na sala actualmente destinada a fermentação e saleta onde está o pinitor, tive logo a impressão de impossibilidade de tudo organizar ali mas não querendo, medir espaço e conclui o seguinte:

a) Uma boa installação devera' ser a que reunia toda a tecnologia num unico conjunto comprehendendo salas de tecnologia para cada assumpto, de accordo, a capacidade de sala, com o tipo de apparellhagem adquirido ou a adquirir, tanto quanto possível completa, e sobra pequena (em certos casos, encarando-se a questão de investimentos economicos do Departamento para a Escola, é preferivel que a installação tenha capacidade maior que a de simples demonstração para alumnos). Além das salas de tecnologia a parte de laboratório, uma sala unica de trabalhos práticos, ou o que julgo melhor, pequenos laboratórios de controle para cada parte de tecnologia, com a capacidade para trabalhos a sala de 10 a 15 alumnos.

b) Solução provisória: aproveitamento das referidas salas, collocando-se na pequena a prensa de oleos numma base de concreto, adquirindo-se as mesmas um filtro prensa pequeno e um tanque de refinação e decantação. Na sala onde está localizada a fermentação, julgo que não ha vantagem em montar a parte conservas, pois iria occupar quasi tudo, deslocando uma parte tão importante como a de fermentação. Esta poderia ser mellhorada ali que possa ser bem installada, montando-se a sala, preparando-se nella uma parte de laboratório onde se possa seleccionar os fermentos alcoholicos, dispozendo de um pequeno autoclave, gar, agua, para pratica dos alumnos. Depois de preparada a sala, se encadear, havendo possibilidade, com o material que já dispõe a Escola fazer-se ha o que for possível na parte referente a conservas, pois a distillação de alcohol poderia ser feita fora, fermentando-se para ser feito no local onde existe, segundo souber, um alambique do tipo industrial.

Sugestões:

A Escola não pode apresentar como paradigma a tecnologia-

grá uma instalação deficiente. L'habilito pelo seu nome, aqui
chegam, cada um, visitantes illustres, industrias, agricultores abien-
tados, professores. Teve vergonha d'apresentar como officinas mi-
nha subgrá meentaca superior, uma instalação acauchada, incomple-
ta, tecnicamente deficiente e não desejo ouvir a critica justa que
saffre o Departamento de Clinica em face d'professores da Polytechnica
de Pernambuco, a proposito d'acachamento das instalações de tra-
balho pratico para os alumnos e cuja palavra faam mais ou menos
as seguintes: "Na Polytechnica (alias Escola d'Engenharia) de Recife,
com muito menos alumnos e sala muito mais ampla já luctam
com difficuldade de espaço para um bom trabalho, calculamos aqui
o Sr. como deveu sentir difficuldade". Assim, se não for possível
conseguir do Governo Estadual uma verba especial para a instalação de um
Departamento de tanta importancia para a economia mineira, e entao certo
que o Congresso d'Estado não negará essa verba especial, havendo como
segunda solucao que o Ministerio de Agricultura por seus Departamentos
Vegetal e Animal aqui installassem uma Estaca Experimental
de laticios, de canas e seus derivados e das demais necess. Exista
já para o Café uma solucao semelhante, creio, mais opportuna
do que esta creaca: via as encontros em design da Escola que não fica-
ra obsecanegada na sua verba e serviria a' finalidade que se propoe
o Ministerio de Agricultura - tomando-o operante. Os funcionarios
federaes ficariam na situacao de professores (collição para cá
de accordo com a capacidade e adaptaca desejaveis) e pesquisadores
no campo applicado da tecnologia. A' Escola, em seu direito, cabia
a meentaca tecnica superior e foud ella a intermediação adminis-
trativa entre a Estaca e as Directorias Geraes e o Ministerio. Os
pessoal tecnico da Escola seriam abertos os laboratorios da Estaca para
trabalho e ensino.

Para mim, pessoalmente não esta a solucao ideal permitindo-me
dentro do quadro do Ministerio prestar servico a' Escola, sem perda dos
vantagens já adquiridas no funcionamento federal. Alina, utilizada
gostosamente, não do direito que tenho de ter minha p'd no Rio de Janeiro.
Desejava que ficasse estabelecida claramente desde já a possibilida-
de com que posso contar para o futuro proximo do Departamento.

quer quanto a recursos materiais quer quanto a instalações e melho-
ramentos a effectuar e assim expor que concluiu-se.

Laudo e cadex.

Vicem, 9.8.935 Paulo de Figueiredo

Encargado do Departamento de Tecnologia

agradável e superior em qualidade.

Essa diferença das duas marcas com o mesmo embalamento, creio ser mais devido a inferioridade do tipo da 1^a, do que a diferença do embalamento.

3.^a) Manteiga Pluvis: — Fabricada por Luiz Guiz, em Santos (Meia).

Seu embalamento bastante mais moderno que as outras duas, era feito pelo sistema "Tutic", também adotado pela marca Beale.

Neste embalamento notamos algumas vantagens sobre o das mantieiras precedentes:

— Como não havia flange na lata, foi ali pensado o ponto de solda, colocando a tampa.

— A segunda tampa era bastante mais firme que a do sistema "antigo", dando menor probabilidade da entrada de ar na manteiga, podendo ter por isso, maior durabilidade a manteiga.

— Não havia sobre a manteiga o círculo de papel impresso, creio ser devido a grande firmeza da tampa que ali pensou-o. Entretanto o papel impresso é possível ser útil a conservação da manteiga.

Creio, assim, levar ao novo conhecimento o resultado da observação feita.

Pelo chefe do Departamento
Geral de Higiene e Saúde