

Notas á margem do problema de abastecimento de leite á cidade de Porto Alegre

Entrepósitos regionais de refrigeração:

pelo

Dr. Paulo Maurell Moreira Docente livre de Higiene

O fornecimento de leite puro às colectividades humanas é, por certo, um dos problemas mais árduos em matéria de Saúde Pública.

Em trabalho apresentado à Faculdade de Medicina de Porto Alegre, estudamos, de maneira geral, quasi todos os aspectos referentes à tão importante questão. Voltamos hoje a tratar dêsse assunto, no tocante às medidas que têm sido utilizadas entre nós, para minorar as deficiências periódicas dêsse produto e melhorar-lhe a qualidade, duas condições básicas para o perfeito abastecimento público dêsse produto alimentício.

Baseada nestes princípios a Direção da nossa Uzina de Beneficiamento, em princípios do ano passado começou a crear postos recebedores do leite produzido em diversas regiões, resfriando-o e remetendo-o à nossa cidade. Em certos casos, porém, devido a pouca educação dos produtores, o leite chega a êsses postos em más condições, com acidês bastante elevada, impróprio para o consumo. Nestes casos, aproveita-se o creme para o fabrico de manteiga, assim como extrai-se a caseína, sendo o sêro aproveitado na alimentação de porcos.

Porto Alegre consome aproximadamente 49.000 litros de leite por dia, quantidade bastante insignificante para a nossa população, calculada em 276.000 habitantes, pois levando em consideração o que está estabelecido, isto é, uma creança deve consumir 1 litro de leite por dia e o adulto pelo menos $\frac{1}{2}$ litro, vemos que o consumo deveria ser mais ou menos de 150.000 litros por dia.

A quantidade recebida pelo Entrepósito é de 48.000 litros de leite, fornecida diretamente por 750 produtores e mais certa quantidade transportada pelo próprio Entrepósito dos municípios vizinhos. E' uma quantidade muito pequena pois em instalações dêsse gênero ha sempre necessidade de maiores porções, para que nos períodos de escassez natural, não haja falta do produto indispensável ao consumo.

Foi assim, que surgiu a idéia, a exemplo do que se faz em São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro, da criação de entrepostos de refrigeração do leite. O primeiro creado foi no município de Caí, que remete para consumo aproximadamente 1.200 litros diários, desnatando cerca de 500 litros de leite ácido, para o fabrico de manteiga, o que dá um total de 1.700 litros fornecidos por 424 pequenos produtores (média de 4 litros). Esse leite é obtido parte em Caí (1.300 litros) e parte em Bom Princípio, distrito de Montenegro (400 litros).

Nessa instalação, que visitamos, o leite é pago a razão de 470 réis o litro, e faz-se os exames necessários para verificar o seu estado de conservação, antes de ser resfriado. Para isso, determina-se a acidês em graus Dornic, a percentagem de gordura pelo processo de Gerber, além da filtração para retirar as impurezas que por acaso o leite contenha. A média de gordura é de 4% e 3,5% de caseína.

Quando em boas condições o leite é resfriado, num resfriador em cortina, acondicionado em tarros isotérmicos que são enviados a Porto Alegre em caminhões cobertos, para evitar o efeito maléfico dos raios solares. O leite ácido, como já dissemos, é desnatado, sofre a extração da caseína, sendo o sôro aproveitado para alimentação de porcos.

A instalação compreende um laboratório, um compressor para produção de frio, uma desnatadeira com capacidade para 3.000 litros por hora movida a força motriz, bombas para água e leite e caldeira para produzir vapor para a extração da caseína e limpeza do vasillhame.

Além desta parte, o entreposto pretende distribuir gado-leiteiro de boa qualidade e reprodutores de alta linhagem que serão pagos em cotas de leite. O entreposto já possui um ótimo touro Gersey. Faz ainda o incremento porcino, que é uma das principais fontes de renda do município, pois nele está instalada uma secção dos Frigoríficos Nacionais Sul Brasileiros Ltda, que trabalha em sua quasi totalidade com produtos derivados de suínos.

Além dêste entreposto de refrigeração, existem mais dois, um em Feliz, distrito de Caí, e outro em Carlos Barboza para o mesmo fim, assim como dois postos de desnate, um em Corvo, distrito de Estrela e outro em Forquetinha, distrito de Lageado.

O entreposto de Feliz, remete para consumo aproximadamente 1.000 litros diários e desnata cerca de 300 litros. O número de produtores é de 320 (Média de 4 litros). A instalação é movida a força motriz e não dispõe de aparelhagem para a extração de caseína.

O de Carlos Barboza, remete para consumo 2.000 litros diários, desnatando aproximadamente 500 litros de leite ácido. O número de produtores é de 750 (Média de 3,3 litros), e possui instalações idênticas à de Cai. Devido a falta de força motriz, estes postos muitas vezes só fazem o desnate e extração de caseína, do leite, como no presente momento.

O posto de desnate de Corvo, recebe 800 litros diários, é provido de uma desnatadeira com capacidade para 500 litros horários, sendo movida a força motriz. A instalação de Forquetinha, recebe 400 litros de leite sendo provida de uma desnatadeira manual.

E' idéia ainda da direção da nossa usina de beneficiamento, ampliar essas instalações, assim como aumentar o seu número, para iniciar a fabricação de queijo, Yoghurt, etc.

Essas medidas, ora iniciadas, e que visam a melhoria do transporte e das fontes iniciais de produção do leite, além de outras de ordem econômica e sanitárias, é que poderão realmente colimar o objetivo de fornecer leite puro a Porto Alegre, pois um entreposto, mesmo modelar (o que aliás não é o caso do nosso) jamais pode transformar em bom, um produto que já lhe chega em más condições.

Para a tosse e suas funestas
consequencias, uzar sómente
Peitoral de Angico Pelotense

E' tiro e queda.

Deposito: Laboratorio Peitoral de Angico Pelotense, Pelotas