

## *Algumas Considerações Sobre o Futuro da Indústria de Conservas no Brasil*

*J. Marcondes Borges (\*)*

A crescente industrialização do país está operando mudanças sociais e econômicas que vêm afetar grandemente a nossa indústria de conservas. Dois fatos podem ser ressaltados nesta transformação: o emprêgo da dona de casa para ajudar o equilíbrio doméstico e a escassez de empregadas. Nas grandes cidades já não é fácil o preparo de refeições à maneira das gerações passadas quando uma série de muçamas, supervisionadas por uma patroa, dispunha de um dia inteiro para preparar almoços e jantares. A exemplo de outros países, que já ultrapassaram esta fase, devemos considerar os alimentos enlatados ou frigorificados ou conservados por qualquer outra forma, como uma das soluções para o problema em vista. Quem visitou os Estados Unidos da América do Norte e teve a curiosidade de observar de perto a organização da família americana, deverá ter visto a facilidade com que uma dona de casa daquele país, após o seu expediente de trabalho, prepara as refeições. Abrir uma série de latas e preparar alguns legumes frescos é operação dos dias úteis e que demanda pouco tempo.

Estamos convencidos de que o Brasil já entrou numa fase em que apreciável parte de seus habitantes precisa dessa solução. Nas cidades pequenas e no campo o problema ainda não apareceu mas, a não ser que o país pare ou retroceda, o caminho a trilhar será a mesmo.

Ao estudarmos o vasto campo dos produtos enlatados em outros países e que poderiam ser explorados entre nós, surgem as questões: Quais os produtos a serem lançados nesta fase de pioneirismo? Como fazê-los penetrar na grande massa? Quais os meios a usar para que os consumidores se acostumem a êles? Como vencer a resistência contra o uso de conservas? Como evitar que exploradores ou ignorantes venham a produzir enlatados inferiores que trarão o descrédito para toda a indústria? Como baratear o produto para alcançar os grandes mercados?

Quais os produtos com que devemos iniciar a nova fase?

---

(\*) — Professor Adjunto do Depto. de Tecnologia Rural da E. S. A.



Como já temos uma grande indústria de enlatados de sobre-mesa, pensamos que nossas vistas deverão agora dirigir-se, especialmente, para o outro campo quase inexplorado entre nós. Referimo-nos ao da alimentação básica. Neste particular achamos que o lançamento, de uma só vez, de um grande número de produtos, e em reduzidas quantidades (balões de ensaio para comércio) não seria medida comercial das mais recomendáveis. A solução que nos parece melhor é a de lançamento sucessivo de vários produtos, a partir dos mais mezinhos, usados na alimentação das grandes massas. Tendo o consumidor verificado a maneira prática de obtê-los e consumi-los (note-se que muitos produtos somente poderão ser postos à disposição do público durante o ano inteiro, sob a forma de conservas) e adquirido confiança em sua boa qualidade, tornar-se-á um freguês obrigatório destas conservas e se aventurará a experimentar outros produtos mais refinados. Assim, naturalmente, em progressão geométrica, o mercado irá sendo aberto. Dêste modo, a partir do feijão, da batata, das sôpas e quejandos, chegaremos aos produtos mais requintados e ao mercado amplo de tôdas as conservas.

Realmente não podemos esperar que uma determinada mãe de família, brasileira, se aventure a dar ao seu filho, de pouca idade, um "baby food" enlatado, antes de estar absolutamente convencida de que o preconceito contra as conservas é inteiramente falso.

Como fazer o produto chegar ao consumidor? Cremos que a par do processo comercial de vendas e propaganda já existentes, a difusão dos super-mercados (sistema sobejamente provado como eficiente, nos Estados Unidos, país "leader" das conservas em número e quantidade) a princípio, nas capitais e grandes cidades e, paulatinamente, em tôdas as comunidades, seria a resposta da questão. As grandes companhias que exploram o ramo deveriam tomar a iniciativa neste setor, pois ao comprar os alimentos costumeiros a dona de casa terá no seu super-mercado a tentação de levar também aquela outra vistosa lata, recém-lançada pela companhia que já lhe fornece os outros bons produtos a que está acostumada. Desta forma, em vez de apenas pagar para fazer a propaganda, a companhia, através da venda da lata, percebe ao fazê-la.

Um outro ponto que julgamos importante é a atenção por parte dos nossos técnicos ao aspecto comercial do problema. Em outros países mais evoluídos onde o técnico tem atrás de si um enorme mercado e uma vasta indústria já formada, é razoável que ele se preocupe mais com o aspecto



científico da questão; no Brasil, entretanto, neste estágio, achamos que o especialista não deverá perder de vista, em seu laboratório, os aspectos práticos dos problemas.

No nosso modo de entender, achamos que, além de vencer a resistência do consumidor, teremos também de achar meios de vencer a ignorância de uns e a má fé de outros produtores que, fatalmente, aparecem nos primeiros passos de uma indústria em progresso. Tais pseudo industriais, desconhecendo o lado técnico ou visando apenas lucros fáceis, certamente se aventurarão a lançar no mercado produtos inferiores ou falsificados de qualquer modo, aproveitando-se do prestígio alcançado junto ao público pelas organizações honestas. Para os aventureiros pouco interessa que o descrédito venha a cair sobre toda uma indústria, pois logo acharão outro campo onde exercer suas maléficas atividades; entretanto, os legítimos industriais ficarão com a terrível carga de vencer novamente a desconfiança gerada no seio dos compradores. Até o momento a grande indústria de conservas pelo calor tem-se limitado, em nosso país, quase exclusivamente (salvo o caso dos frigoríficos e algumas indústrias de pesca) a produtos ácidos ou medianamente ácidos e daí a não preocupação com as bactérias mesófilas causadoras de intoxicações.

A única concorrência até o presente, entre bons e maus produtores, é a da qualidade, pois não só é muito fácil o processo de conservação dos produtos ácidos e medianamente ácidos, como porque os erros cometidos no enlatamento de tais produtos redundam apenas em fermentações ou alterações de natureza sanitariamente secundárias que, por suas características, ou são percebidas e não consumidas pelo comprador ao abrir a lata ou vidro, ou, se consumidas por este, pouco afetarão sua saúde.

Tratando-se, porém, de produtos pouco ácidos, como legumes, devemos encarar seriamente o problema das intoxicações, de terríveis conseqüências, não só sob o ponto de vista moral como da repercussão desfavorável sobre toda a indústria. O exemplo americano é bem frisante. Graças ao melhor conhecimento do assunto entre os produtores e à rigorosa fiscalização da "Food and Drug Administration", desde 1925 não se verifica um só caso de botulismo naquele país, produzido por alimentos enlatados pela indústria, enquanto que, anualmente são verificados casos de óbitos produzidos por conservas caseiras. Na fase inicial, é de esperar que uma vez iniciada a aceitação por parte do público, muitos "entendidos" procurem imitar as grandes indústrias e dada a



nossa falta de fiscalização venham a provocar inúmeros acidentes fatais. Não se poderia pedir ao governo uma fiscalização permanente entre os produtores de alimentos pouco ácidos como a que é feita nos frigoríficos? Para as grandes companhias que dispõem de um corpo técnico à altura, com laboratórios bem equipados, com larga soma de conhecimentos e outros recursos, não seria nenhum embaraço a presença de um fiscal, enquanto que os "aproveitadores" se veriam tolhidos em sua nefasta ação. Consideramos, no caso, uma fiscalização efetiva, honesta e competente.

A introdução de muitos produtos de alimentação básica, de uso praticamente obrigatório traria, além de um mercado incomparavelmente maior e mais sólido, a vantagem do aproveitamento das instalações, do pessoal e da maquinaria, durante a maior parte do ano. Isso é de grande importância para nós não só do ponto de vista econômico como porque podemos aproveitar as colheitas que o nosso clima favorável nos oferece, permitindo-nos trabalhar mais tempo, anualmente, que os outros países de clima frio.

E' evidente que a obtenção de novos produtos, principalmente daqueles pouco ácidos, trará novos problemas a serem solucionados, como, por exemplo, a necessidade de se obter os elementos para determinação do binômio tempo-temperatura de esterilização, ou mais especificamente, a determinação do tempo de morte térmica dos microorganismos e de penetração do calor nos produtos enlatados. Tal material permitirá ao técnico salvar muito tempo e dinheiro neste assunto, evitando em grande parte o progresso das tentativas, na elaboração de novos produtos.

O estudo de problemas que interessem a toda a indústria deve, naturalmente, ser feito pelos técnicos nas escolas de Agricultura, estações experimentais e estabelecimentos similares governamentais, cabendo ao governo aparelhar tais instituições com os recursos necessários ao desenvolvimento da experimentação e pesquisa e à formação de técnicos e operários especializados. Somos de opinião que o governo deve deixar à iniciativa privada o problema da produção. Somente em casos excepcionais deverá o governo envolver-se em tal assunto e mesmo assim, supletivamente.

Julgamos que para a obtenção de um grande mercado de produtos de alimentação básica há necessidade de se produzir muito e barato para que se tenha principalmente o povo como consumidor. Daí surge a necessidade de se ter uma sólida organização agrícola por traz da indústria e uma

preocupação constante no que diz respeito ao melhoramento das máquinas e métodos de trabalho nas linhas de produção. Sòmente considerando-se o quanto representa o item trabalho no custo dos produtos, pode-se entender porque o técnico não deve ater-se apenas aos problemas referentes à qualidade; por isso julgamos ser sua, também, a tarefa de como planejar as modificações e arranjar as linhas de produção para fabricá-los.

