

Contribuição para o estudo d'um padrão de leite consumido no paiz

POR

A. Cardoso Pereira

Chefe da 3.ª Secção do Laboratorio Geral de Analyses Chimico-fiscaes

I

LEITE DE VACCA CONSUMIDO EM LISBOA

Como limites minimos para leites de vacca, legitimos, a *Society of Public Analysts*, de Londres, adoptou as percentagens de 3 e 8,5 para a gordura e extracto sem gordura. Estas cifras não indicam os limites mais baixos que na realidade se tenham encontrado, mas as minimas, em média, do leite misturado das vaccas d'um rebanho. Estes limites foram considerados satisfactorios pela grande maioria dos chimicos analysts inglezes. A cifra do extracto sem gordura, porém, na opinião de RICHMOND (¹), póde ser mais baixa, mas n'este caso as do azoto total e das cinzas são presentes nas minimas de 0,5 e 0,7, respectivamente. Este triplice padrão:

Extracto sem gordura	8,5
Cinzas	0,7
Azoto total.	0,5

póde, portanto, na opinião do mesmo auctor, ser adoptado para se saber se um leite é ou não genuino.

Dada a importancia da fixação d'um padrão de leite para a fiscalisação d'este producto alimentar e no intuito tambem de verificar se as asserções de RICHMOND podem ser applicadas ao nosso paiz, começaram a ser analysadas na III Secção do Laboratorio Geral de Analyses Chimico-fiscaes, por inspiração e ordem do dignissimo director e meu querido amigo, o ex.^{mo} snr.

(¹) H. D. RICHMOND, *Dairy chemistry: a Practical Handbook for dairy chemists and others having control of Dairies*. Londres, 1899, p. 132 e seg.

AMANDO SEABRA, amostras de leite consumido em Lisboa, determinando as percentagens em gordura, extracto, azoto total e cinzas. As amostras foram colhidas em differentes vaccarias, de fôrma a abranger, tanto quanto possível, toda a area da cidade.

Os resultados obtidos até hoje vão consignados na tabella seguinte:

Analyses de leite de vacca, das vaccarias de Lisboa

N.ºs d'orden	Gordura	Extra cto sen o de gordura	Cinzas totaes	Azoto total	N.ºs d'orden	Gordura	Extra cto sen o de gordura	Cinzas totaes	Azoto total
1	2,81	7,41	0,56	0,44	38	2,20	9,29	0,76	0,51
2	2,75	9,23	0,67	0,39	39	2,50	9,45	0,79	0,52
3	4,20	8,35	0,65	—	40	2,80	9,30	0,74	0,51
4	2,70	8,95	0,77	0,54	41	3,50	10,60	0,59	—
5	2,90	10,08	0,61	—	42	5,50	9,37	—	—
6	3,30	8,93	0,69	0,58	43	3,10	8,35	0,66	0,44
7	2,30	8,87	0,72	0,69	44	1,30	7,84	0,62	0,40
8	3,80	8,30	1,10	—	45	3,10	8,44	0,66	0,49
9	4,00	6,85	—	—	46	4,80	9,56	0,71	—
10	2,90	7,55	0,65	—	47	9,80	5,34	0,54	0,40
11	3,10	7,70	0,73	—	48	3,30	8,87	0,71	0,43
12	3,50	8,52	0,64	0,46	49	3,10	9,21	0,74	0,50
13	2,40	8,67	0,68	—	50	5,00	7,18	0,57	0,40
14	3,30	9,15	1,50	—	51	2,60	7,83	0,65	0,40
15	3,20	7,89	0,62	—	52	1,20	9,03	0,50	0,58
16	2,90	7,50	0,76	0,63	53	3,70	8,91	0,69	0,49
17	3,50	6,95	0,61	0,36	54	3,00	8,68	0,68	0,57
18	4,70	10,27	0,83	—	55	3,20	9,12	0,68	0,64
19	3,00	10,34	0,79	0,44	56	1,50	8,44	0,62	0,42
20	2,70	9,00	0,72	0,53	57	3,10	8,77	0,77	0,49
21	2,80	7,85	0,63	0,47	58	2,40	7,82	0,64	0,50
22	4,20	8,29	0,73	0,58	59	2,20	8,25	0,47	0,44
23	1,90	—	0,68	0,47	60	3,00	8,85	0,71	0,57
24	3,70	8,97	0,70	0,67	61	4,20	9,59	0,72	0,58
25	3,50	9,75	0,71	—	62	3,50	9,73	0,77	0,57
26	2,90	7,89	0,74	—	63	3,40	8,91	0,70	0,53
27	2,30	5,87	0,62	0,37	64	3,10	9,77	0,76	0,54
28	2,40	8,87	0,73	0,50	65	2,80	9,11	0,70	0,58
29	3,20	8,53	0,66	0,47	66	4,30	9,25	0,73	0,56
30	2,50	10,08	0,67	—	67	2,70	9,61	0,67	0,57
31	1,60	8,94	0,73	—	68	1,90	8,70	0,70	0,53
32	4,70	9,19	0,74	0,51	69	2,70	8,59	0,46	0,70
33	3,80	8,73	0,75	0,42	70	2,70	7,73	0,71	0,42
34	2,20	7,75	0,57	0,36	71	2,60	9,26	0,71	0,56
35	3,90	8,57	0,67	0,51	72	2,50	9,50	0,70	0,51
36	2,10	9,09	0,73	0,63	73	2,70	6,32	0,73	0,36
37	2,90	7,80	0,65	0,44	74	3,80	9,25	0,73	0,46

Fazendo obra por estes resultados o leite das vaccarias de Lisboa tem, em média, a seguinte composição :

Gordura (média de 74 analyses)	3,13
Extracto, isento de gordura (média de 74 analyses)	8,46
Cinzas (média de 72 analyses)	0,67
Azoto total (média de 59 analyses)	0,48

Resta agora estudar o leite das vaccas ambulantes e o leite trazido pelas leiteiras para a cidade. Esta lacuna será preenchida brevemente.

É evidente que este estudo tem de ser completado, fazendo uma outra série d'investigações em leites d'origem garantida. Dever-se-hia talvez começar por esta segunda parte, mas não ha inconveniente em que seja feita depois, comtanto que seja feita.

Parece-me que seria conveniente que estudos identicos se fizessem tambem, pelo menos, em Coimbra e Porto.

Acção dos sulfuretos sobre os nitroprussiatos; causa da coloração resultante e das suas variações

por

Juan Fages y Virgili

Professor da Faculdade de Sciencias na Universidad Central de Madrid

(TRADUÇÃO RESUMIDA)

(Concluido do n.º 10, de pag. 372—2.º anno)

4.º

As colorações vermelhas amarelladas, vermelhas, purpurinas e avioletadas, com seus innumeraveis matizes, que podem obter-se fazendo actuar um sulfureto sobre um nitroprussiato, ambos soluveis, são o resultado de um phenomeno puramente physico, dependente da formação simultanea do corpo azul, unico que os sulfuretos formam com o nitroprussiato, e de um corpo amarello geralmente um nitroprussiato quaternario, resultante da acção de um alcali ou terra alcalina sobre o nitroprussiato normal.

Os factos que provam esta affirmacão são muitos. Se em um tubo se prepara a coloração mais azul possivel, por algum dos processos citados e com tal diluição que seja bastante transpa-