

RECOMENDÁVEL O USO DE AÇÚCAR REFINADO

Em Simpósio realizado em Amsterdão, em 1956, sobre problemas alimentares, foram examinadas cuidadosamente as repercussões possíveis do refinamento de certos alimentos básicos na saúde pública. Assim, a análise dos problemas de refinamento do açúcar, da farinha e das matérias graxas foi mais ou menos completa.

No que concerne ao açúcar, a conclusão dos participantes e, em particular, dos nutricionistas, analistas e tecnólogos que estiveram, o que raro acontece, de acordo, foi a mais completa.

Assim, proclamaram que o açúcar é um produto que deve apresentar um alto grau de pureza. Não tem fundamentos razoáveis a idéia de que as diversas categorias de açúcares não-refinados sejam, do ponto de vista de higiene, mais recomendáveis que o açúcar branco. As análises não permitem, geralmente, senão distinguir quantidades negligenciáveis de constituintes minerais e vitamínicos, e nenhuma observação ou experiência em ser humano ou em animais chegou a demonstrar nesses tipos de açúcar uma ação sobre o organismo diferente da do açúcar branco.

Além disso, os açúcares não refinados contêm, em geral, microrganismos e resíduos orgânicos que prejudicam a sua conservação. A este respeito, todos os participantes estiveram de acordo com o Dr. H. D. Premer (relator).

O Simpósio terminou por recomendar a refinação do açúcar, considerada útil pelas seguintes razões:

a) a utilização dos açúcares não refinados é muito limitada;

b) o açúcar não refinado contém microrganismos e resíduos orgânicos que são nocivos à sua conservação, assim como à dos produtos aos quais este açúcar é incorporado.

Releva supor que a perda dos mínimos traços de princípios nutritivos úteis acarretada pela refinação é perfeitamente negligenciável num consumo mínimo de 70 a 100 gramas deste alimento por pessoa, consumo este habitual nas populações de níveis de vida elevados.

RIBEIRÃO PRETO, COMO RESULTADO DE SUAS UBÉRRIMAS TERRAS, CONTINUA AINDA COM A MAJESTADE CAFEIEIRA

Declarações do associado dr. Antonio de Queirós Telles, ex-cafeicultor naquela zona — Ribeirão Preto em pleno desenvolvimento — Escola de Medicina vem emprestando grande incremento à cidade — Focalizada a criação da Cooperativa Regional dos Cafeicultores da Alta Mogiana, a cuja frente se encontra o dinâmico lavrador Sr. Thomás Alberto Whately.

O "REI", COM SINAIS DE "URBS"

Disse inicialmente à reportagem de "A Rural" o dr. Queirós Telles: "Após vários anos de ausência, acabo de visitar Ribeirão Preto e municípios vizinhos.

Grande foi o progresso que vi realizado nessa região do nosso Estado. A começar pela rodovia que liga a Capital àquela grande centro, que foi bastante melhorada, transformando-se o seu traçado primitivo, passando agora ao largo das povoações e retificando sua estrutura, abrindo cortes, construindo aterros em retas de grande percurso e toda pavimentada, reduzindo em grande parte a distância que a separa da Capital.

Encontrei Ribeirão Preto em enorme desenvolvimento, tornando-se industrial e apresentando já sinais de uma "urbs" com praças e jardins muito bem tratados, vários arranha-céus e lindas zonas novas de construções modernas.

A Escola de Medicina em pleno funcionamento tem dado grande incremento à cidade, estendendo cada vez mais a sua área urbana".

A COOPERATIVA

Mais adiante, referindo-se à produção cafeeira da região, "de que Ribeirão Preto já foi rei e até agora guarda a majestade", declarou-nos o dr. Antonio de Queirós Telles:

"Quanto ao café, de que Ribeirão Preto já foi rei e até agora guarda a majestade, resultado de suas ubérrimas terras e inigualável qualidade do gênero produzido, encontrei uma das mais interessantes organizações que me foi dado conhecer.

Trata-se da Cooperativa Regional dos Cafeicultores da Alta Mogiana, portentosa criação de um grupo de produtores, a cuja frente se encontra o dinâmico lavrador daquela zona dr. Thomás Alberto Whately, digno filho e continuador do pai, Alberto Whately, de saudosos memórias. A entidade em questão, que já se encontra operando em escala bastante desenvolvida para sua curta existência, tem a sua sede localizada em um dos antigos armazéns reguladores do extinto D.N.C., à margem da estrada de Sertãozinho, pouco além dos trilhos da Cia. Mogiana. Em amplo depósito de extensas proporções, funciona a sede com todas suas dependências constando de amplos escritórios, seção manual de catação e preparo, maquinários, secadores, etc.

Na parte reservada ao escritório, todas as seções de registro, preparo de amostras, prova de chicanas e arquivos necessários ao bom andamento dos serviços de uma organização de tamanhas proporções."

EMBORA JOVEM, A C.R.C.A.M. JÁ EXPORTA CAFÉ

Proseguindo sua exposição, asseverou o nosso entrevistado:

"A Cooperativa, embora nova, já vem exportando cafés de seus associados, os quais acodem de todos os recantos da Alta Mogiana em procura de seus serviços, como pude presenciar em minha estadia em sua sede.

Os cafés enviados para os portos de embarque levam sacaria devidamente rotulada com os dizeres da procedência e as marcas da empresa.

Segundo tive ocasião de saber, várias partidas já foram enviadas aos Estados Unidos e à Alemanha, obtendo completo êxito, segundo as confirmações por cartas dessas procedências que nos foram mostradas.

Vê-se, pois, que o empreendimento

foi um total sucesso, e grande é a animação de toda a lavoura cafeeira da região pelo seu funcionamento.

O escoamento de um produto de alta qualidade como é o café da região de Ribeirão Preto, com as vantagens oferecidas pela Cooperativa, será uma poderosa propaganda desse precioso artigo, que rivaliza com os melhores do mundo".

PROMOÇÃO DE VENDAS

Para finalizar, manifestando o seu desagrado com relação à atual política de retenção do produto, asseverou o consócio da S.R.B.:

"O Brasil precisa, enquanto é tempo, abandonar a errada política de reter e comprar café, que só funciona em benefício dos concorrentes, e entrar resolutamente no terreno da venda e exportação do produto.

Para tal consecução, nada mais eficiente que as cooperativas.

Precisamos levar nosso produto aos consumidores, ávidos de possuí-lo, em vez de esperar que eles o venham buscar em nossa terra, comprando-nos o que querem, na quantidade que querem e pelos preços que querem.

Isto tudo, que não constitui novidade, é o que precisamos fazer, oferecendo toda nossa produção aos mercados mundiais e facilitando a saída do produto vendido.

Em mais de vinte anos, já então erla plena crise de superprodução, aventávamos em nossas sociedades de classe a idéia de, por todos os meios, facilitar a saída do café vendido para evitar crise da exportação.

Não conseguimos ser ouvidos naquela época e até um movimento do comércio de café manifestou-se contra nós.

O transcurso dos anos, no entanto, a premente situação atual do produto em nosso país vieram demonstrar que não há outro meio de sairmos dessa embarrada sem tomarmos por princípios medidas capazes de incrementar a produção, ou de outro modo resolver.

Com relação à Cooperativa Regional dos Cafeicultores da Alta Mogiana, resta-nos felicitar vivamente o jovem organizador de tal empresa, que demonstra grande tenacidade e invulgar capacidade de trabalho por conseguir por ele os produtos do Brasil o seu justo preço dentre todos os produtores do rubiacea no mundo".