

244

AÑO XIV, SERIE II, n: 56

1926, Mar

REVISTA
DE
CIENCIAS ECONÓMICAS

PUBLICACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
CENTRO DE ESTUDIANTES Y COLEGIO
DE GRADUADOS

DIRECTORES

Dr. Mario Sáenz

Por la Facultad

Adelino Galeotti

Por el Centro de Estudiantes

Nestor B. Zelaya

Por el Centro de Estudiantes

REDACTORES

Dr. Mario A. de Tezanos Pinto

Raúl Prebisch

Por la Facultad

Dr. José P. Podestá

Dr. Italo Luis Grassi

Por los Graduados

Enrique Julio Ferrarazzo

Emilio Calvo

Por el Centro de Estudiantes

ADMINISTRADOR

Juan C. Chamorro

DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN

CALLE CHARCAS, 1835

BUENOS AIRES

INFORMACIÓN COMERCIAL

La manteca argentina

Es bien conocido que el mercado inglés fué uno de los primeros conquistados por la manteca argentina, también que actualmente sigue siendo el pedestal del comercio de este producto de nuestras granjas, manteniendo la reputación justamente adquirida por su excelente calidad.

Sin embargo, la reputación de tan noble producto sufrió considerablemente durante la guerra europea, pero es de observar que desde dos años a esta fecha, no sólo ha recuperado el terreno perdido, sino que ha sido objeto de una gran mejora en su calidad, debido al cambio del sistema que antes prevalecía en su preparación.

Durante la guerra europea, a los fabricantes se les ofrecía la oportunidad de hacer pingües ganancias y esto fué lo que los indujo a concentrar sus esfuerzos más bien sobre la cantidad que sobre la calidad, cuya condición dejaba mucho que desear. No sucede esto en la actualidad, felizmente, pues se sabe que en cada fábrica se está prestando mayor atención para obtener una calidad más uniforme.

A pesar de esta favorable circunstancia, entre los peritos del ramo de este comercio que operan con nuestra producción de manteca, se tiene la convicción de que se podría llegar a conseguir una mejora en su condición a la llegada a puerto de destino, si se adoptaran las siguientes precauciones :

- 1° Mejorar la clasificación de la crema;
- 2° Introducir mejoras en los medios de transporte de la crema desde los tambos hasta las fábricas;

3° Conseguir mayor rapidez del transporte de la manteca desde la fábrica al vapor que debe exportarla;

4° Mejorar la calidad de los cajones que contienen la manteca.

En lo referente a la clasificación de la crema, no cabe duda que los fabricantes argentinos se han dado cuenta de su gran importancia, y es de recomendarse, dicen los peritos, que no debe escatimarse esfuerzo alguno en tal sentido.

Lo mismo puede decirse del ítem 2°. Se considera que se ha realizado ya un gran progreso, consiguiendo que los ferrocarriles acepten 25 kilos en vez de 50, como cantidad mínima de crema a los efectos de su transporte con destino a las fábricas que deben elaborar la manteca, y se asegura que cualquier franquicia o mejora que se acuerde en este sentido propenderá al mejor éxito del ítem número 1.

Con respecto al ítem 3°, hay quien piensa que esta medida reúne una exigencia de imprescindible necesidad, pues existen manipuladores de este producto, que no se dan cuenta de la gran importancia de transportar la manteca a la cámara frigorífica del vapor que debe conducirla, en el mínimo de tiempo posible. Es una circunstancia bien conocida que una vez que el producto se encuentre en el depósito frigorífico, el transecurso del tiempo no lo deteriora. Sólo queda expuesto a los cambios de temperatura que debe sufrir, tanto en la operación del embarque como en la del desembarque.

En Inglaterra es posible transferir en unas cuantas horas la manteca desde la bodega del buque que la conduce, al depósito frigorífico en tierra.

El hecho de poder contar con esta circunstancia a la llegada de los cargamentos que se reciben es de innegable importancia, aun en un clima tan templado como es el de Inglaterra. Salta a la vista la importancia que reviste conseguir un fácil manipuleo en nuestro país, especialmente en verano, que es cuando más embarques se realiza.

Debe, pues, hacerse todos los esfuerzos posibles para conseguir la cooperación de los ferrocarriles y los fabricantes, visto que del rápido transporte depende la conservación de la manteca, teniéndose presente que si ésta sufre considerables variaciones de temperatura durante el tiempo que está en el tránsito desde la fábrica al vapor, el producto llega a este país en una condición que para el mismo remitente sería difícil concebir.

La cuestión de la calidad de la madera empleada para la confección de los cajones (ítem 4°) también reúne una gran importancia pues si la manteca se pone en cajones cuya madera no ha sido lo suficientemente estacionada, se corre el gran peligro de producirse el

moho. Esto se debe al hecho de que cuando se extrae la manteca de depósito frigorífico y se encuentra ésta con una temperatura más elevada, la madera se pone muy húmeda, y en el lugar donde ésta es aún verde se producen manchas de color café en el papel que envuelve la manteca. La mancha muy pronto penetra al papel, formando otras de moho en la manteca misma y después de esto es cuestión de días para que toda la superficie esté afectada del mismo modo.

Una vez que los fabricantes de manteca hayan podido superar las dificultades mencionadas en los cuatros ítems citados, se abriga la confianza de que estarán en condiciones más favorables para conseguir precios iguales a los que reciben los importadores neozelandeses y australianos, pero siempre que la calidad sea uniforme para todas las clases.

ERNESTO E. PÉREZ.