

# NOTAS E NOTÍCIAS

**PROF. JUVENAL MENDES DE GODOY**

★ 1893 † 1953

Aos treze dias do mês de Fevereiro de 1953, faleceu na cidade de São Paulo, o engenheiro-agrônomo Prof. Juvenal Mendes de Godoy.

Formado pela Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz", na turma de 1912, com apenas vinte anos de idade ingressou no funcionalismo público.

Iniciou sua brilhante carreira como Ajudante de Laboratório de Química, na Escola em que se formara, tendo, em 1918, feito concurso para Professor Auxiliar, apresentando a tese intitulada: "Cultura de três gramíneas forrageiras".

De grande cultura geral e com marcante pendor para o ensino, ministrou Juvenal Mendes de Godoy, inesquecíveis aulas na Escola "Luiz de Queiroz". Em 1922, submeteu-se a novo concurso para Professor Catedrático, apresentando a tese: "Contribuição para o estudo agrícola-industrial da mandioca". Após essa brilhante prova tornou-se titular efetivo da Cadeira de Tecnologia Agrícola, cargo que exerceu com proficiência até o ano de 1933, quando foi chamado pelo Governo do Estado para prestar seus serviços ao Instituto do Café. Como bom soldado sempre atendeu aos apelos do Governo, passando então a ocupar sucessivamente, elevados cargos públicos, onde sua segura direção fazia-se necessária. Dentre os cargos ocupados por Juvenal Mendes de Godoy, destacam-se os de Diretor da Diretoria de Inspeção e Fomento Agrícolas e Diretor Geral da Secretaria da Agricultura.

No exercício de sua profissão, realizou conferências, escreveu inúmeros artigos, livros e tomou parte em bancas examinadoras de concursos, em Comissões e em Congressos, como digno representante da família agrônômica.

Nem mesmo após aposentadoria no funcionalismo público, deixou este cientista de prestar seus especializados serviços à nação. Assim é que, organizou o Laboratório de Tecnologia da Bolsa de Mercadorias de São Paulo; orientou os trabalhos de industrialização do côco babaçú, no Maranhão; instalou a Usina de Açúcar do Sr. Ricardo Lunardelli, no Paraná.

Após quarenta anos de profícuo e intenso trabalho, a morte veio surpreendê-lo, quando ainda em plena atividade, dirigia tènicamente as Usinas "Saira" de industrialização dos resíduos da mandioca.

Com a morte de Juvenal Mendes de Godoy perdeu a "Luiz de Queiroz", a Secretaria da Agricultura e a Classe Agrônômica, um de seus mais destacados colaboradores e incansável batalhador da elevação da técnica e da ciência agrônômica do Brasil.

---

## COMUNICADOS DA DIRETORIA DE PUBLICIDADE AGRÍCOLA

### Verifique você mesmo o estado de sanidade do úbere de suas vacas leiteiras

*Ayamá Djalma Caldas*

Departamento da Produção Animal

O criador adiantado, para defender a saúde de seu rebanho, não se esquece de vaciná-lo contra as principais doenças que poderiam infectá-lo: carbúnculo sintomático e hemático, pneumo-enterite dos bezerras, aftosa, brucelose, etc.

Não se esquece, também, de proceder à tuberculinização, pelo menos, duas vezes por ano. Porém, não é prática corrente dos nossos criadores a verificação do estado de sanidade do úbere de suas vacas leiteiras. No entanto, como todos sabem, as mamites (infecção do úbere), além de, muitas vezes, inutiliza-

rem a parte vital de uma vaca leiteira, quando não descobertas e tratadas a tempo, são facilmente contagiosas de animal para animal. Assim frequentemente um criador tem a infelicidade de vêr uma boa vaca leiteira perder um, dois, três e até os quatro quartos (tetras) do úbere, ficando o animal parcial ou totalmente inutilizado para a produção leiteira.

Existem duas provas práticas de campo (\*) que podem ser feitas periodicamente (duas a quatro vezes por mês por exemplo) com tôdas amostras de leite de vaca por vaca (individualmente), para a constatação da presença de *pus e sangue* no leite. Estas provas de fácil execução, sendo adotadas pelo serviço de inspeção de granjas leiteiras do Departamento de Produção Animal de São Paulo, dão, com segurança suficiente, idéia do estado de sanidade do úbere das vacas leiteiras e possibilitam o isolamento imediato do animal doente, evitando assim o contágio de outras vacas e a mistura de leite doente com leite são, o que não deixa de ser sumamente interessante tanto do ponto de vista higiênico, como do ponto de vista veterinário.

*Pesquisa de sangue* — Tome 0,9 do leite ou 18 gôtas, aproximadamente, (podendo ser de um só quarto para verificação dêste, ou dos quatro quartos misturados, neste caso para controle de todo úbere) em um tubo de ensaio, dilua com 10 cm<sup>3</sup> de água destilada e adicione um cm<sup>3</sup> do reativo de Meyer e, em seguida, quatro ou cinco gôtas de água oxigênada.

Reação positiva — côr de rosa ou vermelho forte, aparecendo, rapidamente, ou ao fim de um minuto. Reativo de Meyer: potassa cáustica, 20 g; água, 100 cm<sup>3</sup>; fenoltaleína, 2 g; pó de zinco impalpável, 10 g. Em balão, juntam-se essas substâncias na ordem indicada acima. Esta solução vermelha é levada à ebulição até descolorar. A ebulição não deve ir além de 5 minutos, agitando-se sempre. Passa-se em papel de filtro ainda bem quente e recolhe-se em vidro com rolha esmerilhada, no fundo do qual se põe um pouco de pó de zinco para impedir a oxidação do reagente em contato com o ar. O líquido é de côr

(\*) Provas adaptadas ao leite pelo Dr. Osvaldo A. Behmer.

ligeiramente amarelada; se, no fim de algum tempo, tornar-se novamente avermelhada, será necessário levá-la à ebulição novamente com o pó de zinco. Em vez de zinco (10 g) na fórmula do reativo, pode-se usar, com vantagem, o hidrosulfito de sódio em pó (3,0 g).

*Pesquisa de pus* — Tome 0,1 cm<sup>3</sup> de leite em um tubo de ensaio, (duas gotas de leite aproximadamente) de um quarto ou dos quatros quartos, para contrôlo de todo úbere; em seguida, junte 0,1 cm<sup>3</sup> (duas gotas) de amoníaco. Depois de certo tempo (no mínimo 30 segundos), junta-se uma gota de sol. de fucsina de Ziehl a 50% e, após alguns segundos, adicionam-se, muito lentamente, 10 cm<sup>3</sup> de água corrente. Se formarem filamentos, grumos, ou mesmo véu avermelhado, o qual se desfaz pela leve agitação, será a prova positiva. Em caso negativo, o líquido ficará transparente e rosado. Fucsina de Ziehl — fucsina básica, 1,0 g; ácido fênico, 5,0 g; álcool absoluto, 10 cm<sup>3</sup>; água destilada, 90 cm<sup>3</sup>. Triturar a fucsina básica em gral, juntar o ácido fênico, misturar bem e acrescentar o álcool em pequenas porções e, em seguida, completar o volume com água, sempre agitando. Repousar vinte e quatro horas e filtrar. A fucsina de Ziehl a 50% é feita juntando-se a fucsina de Ziehl e água em partes iguais.

Concluindo, pode ser lembrado que, além dessas duas provas práticas para a profilaxia das mamites, é também indispensável observar: 1.o) Ordenha bem feita a fundo, esgotando completamente a mama, evitando-se as retenções parciais repetidas que são tão prejudiciais como a retenção total. 2.o) Higiêne absoluta do úbere, ordenhador e ordenhadeiras.

## Os lacticínios e sua história

Francisco A. Rogick

Departamento da Produção Animal

Desde tempos imemoriais, o homem ordenha os seus animais e aproveita o produto para a elaboração de vários lacticínios. Há 6.000 anos, era o leite conhecido como importante ali-

mento fazendo parte integrante das rações dos antigos. Segundo as velhas escrituras da Ásia Central, era comum entre os povos do Tibet fabricar alguns derivados do leite. Os antigos indús conheciam a manteiga, os babilônios faziam queijos. Há 700 anos, Gengiscão, em suas longas excursões guerreiras, dava aos seus soldados como parte da dieta de campanha o leite desseca-

Os europeus não encontraram na América vestígios da criação de animais leiteiros e do uso de leite como alimento.

Foi Martim Afonso de Souza quem, em 1534, pela primeira vez, fez introduzir o gado no Brasil. Eram animais das Ilhas da Madeira e das Canárias. Duarte Coelho iniciou a criação em Pernambuco, Tomé de Souza, mais ou menos, em 1550, importou animais da Ilha do Cabo Verde.

Uma grande riqueza -- a indústria pecuária de valor e futuro -- foi, desde os primeiros tempos coloniais aparecendo no país. O gado foi-se espalhando em quase tôdas as capitanias, principalmente, nas do Piauí, do Maranhão, do Pará, do Ceará, de Pernambuco, da Bahia, de São Paulo e das Minas. Em 1703, Garcia Rodrigues "teve autorização para iniciar" no pouso da Borba do Campo, hoje Barbacena, a criação de bovinos. Segundo os documentos, é desde essa data "que começou a ser racionalmente industrializado o queijo no Brasil". El-rei tomou interesse pela novel indústria, animando em 1772, o fabrico do queijo e da manteiga. Lá pelo ano de 1790, ao lado de outras indústrias, os colonos cuidavam também das questões relativas ao leite, datando dêsse tempo a instalação das "fabricas de lactícínios". Em 1796, já havia notícias de que os queijos mineiros pagavam direitos alfandegários.

Portugal, apoiando a incipiente produção de sua colônia fez com que, em meados de 1799, alguns industriais viessem para aqui tentar a sorte.

A produção do leite, no entanto, mal chegava para o consumo regional. A manteiga consumida no Brasil era quasi tôda salgada e provinha, especialmente, da Inglaterra e Holanda. A manteiga sem sal é fabricada no país desde a instalação da

Colônia Suíça de Nova-Friburgo. Foi esta fundada no reinado de D. João VI.

Com o império vieram alguns técnicos europeus que, já em melhores instalações, iniciaram no Rio a fabricação de diversos laticínios. Em São Paulo, 1839, começou-se a fabricar queijos na região de Batatais.

Depois de 1864, a indústria pastoril tomou certo cunho de organização oficial. Desenvolveu-se a criação nas províncias do Rio Grande do Sul, Mato Grosso, Minas Gerais, Paraná e Piauí. Em Minas, a partir de 1870, tomou a indústria pecuária grande impulso, podendo-se considerar que essa época marcou o início da organização Mineira de laticínios.

Construída em bases mais ou menos técnicas apareceu, no Maranhão, em 1888, a primeira fábrica de manteiga, estando já bem adiantada a produção industrial em Minas Gerais. No Piauí, apesar das grandes dificuldades de transportes, de material e de técnicos, a indústria de manteiga foi progredindo. Na Fazenda Campos, foi, em 1889, construída uma grande fábrica

São Paulo tem, nestes últimos anos, apresentado grande surto de progresso. O gado holandês foi introduzido no Vale do Paraíba, em Guaratinguetá, mais ou menos, em 1889, por Rafael Brotero. São Paulo importava reprodutores em 1904.

Até o regime republicano, o leite era quase que na totalidade utilizado e manipulado domesticamente. O primeiro estabelecimento de leite condensado foi instalado em Araras em 1908. No Vale do Paraíba, em 1920, foram construídas "usinas" destinadas a exportar leite para a Capital. E o progresso se caracterizou por outras realizações: novas usinas, novas fábricas, exposições de laticínios em 1925 no Palácio das Indústrias.

Tem, hoje, o Estado de São Paulo, cerca de 298 estabelecimentos de laticínios devidamente registrados no Departamento da Produção Animal: 33 usinas de beneficiamento (8 leite tipo A, 2 leite tipo B e 23 leite tipo C), 63 postos de resfriamento, 20 postos de desnate e 150 fábricas de laticínios.