

te, a medida que aumentan los censos humanos que alimentar.

La industria del frío, aplicada a la conservación de los alimentos de referencia, ha hecho posible, entre otras cosas: evitar importantes mermas y cuantiosas pérdidas de productos utilizados en la alimentación humana; un mejor aprovechamiento de los residuos; la estabilización de la producción; la regulación de los precios y la disminución de los costos por transportes. En los estudios llevados a cabo por la Comisión encargada de planificar una red frigorífica en España, se cifró en la importante suma de 1.584 millones de pesetas, las pérdidas por deficiente conservación de los productos destinados a la alimentación humana.

La intervención favorable del frío en esta industria, es fácilmente comprensible. Si como dejamos dicho, son los microbios los elementos perturbadores de la integridad bromatológica de los alimentos, todos los procedimientos que actúen inhibiendo su desarrollo, contribuyen en mayor o menor medida a su conservación. Con la utilización del frío, podemos por tanto regular las actividades microbianas a nuestra conveniencia, y con ello, la conservación en los plazos necesarios, y a veces, las necesarias fermentaciones para mejorar el «bouquet».

Esta evidente realidad ha hecho que nuestras autoridades se hayan preocupado del problema. Haciendo un considerable esfuerzo económico han construido e instalado un magnífico frigorífico municipal, con el propósito de ahorrar pérdidas en los productos alimenticios, facilitar el funcionamiento del Supermercado y regular el Mercado municipal, y como consecuencia inmediata conseguir la estabilización de precios en los alimentos de primera necesidad.

Este frigorífico, ha sido construido de acuerdo con las más modernas técnicas, sin regatear gastos, del único modo que es posible asegurar su normal funcionamiento. Dispone de tres cámaras de 60 metros cúbicos cada una, que trabajan normalmente a 0 grados; dos de 100 a la misma temperatura, y otras dos, también de 60 ms. cúbicos, que pueden llegar a 18 por 100 capaces por ello de congelar. Todas ellas fácilmente regulables en 5.º en más o en menos, para acoplarlas a las necesidades de cada producto. La ventilación y la humedad están igualmente atendidas, existiendo sensibles aparatos mecánicos, que en todo momento registran las alteraciones para de este modo facilitar su vigilancia.

Todos los productos alimenticios pueden ser conservados, pero queremos llamar la atención sobre la importancia de este medio de conservación para hacer posible el sacrificio de animales de abasto en épocas en que han llegado al óptimo de su producción de carne, sin necesidad de depender de los «avispados» intermediarios, que naturalmente se aprovechan de la abundancia, para bajar los precios, que el productor no tiene

más remedio que aceptar, para evitar mayores males. Otro tanto podríamos decir del queso. Este producto, uno de los más importantes de nuestra economía ganadera, tiene unos determinados límites de consumo, cuando no se cuenta con el frío apropiado para su conservación. Terminada la maduración normal, los fermentos que en principio actúan favoreciendo la transformación de la cuajada en queso, siguen su acción, dando lugar al endurecimiento y a transformaciones anormales de sus elementos nutricios, que en cortos períodos de tiempo lo hacen impropio para el consumo. Quiere esto decir, que los ganaderos tienen necesidad de vender este suculento alimento en determinados plazos, que al coincidir en la mayoría de las explotaciones ganaderas, provoca una rápida baja. Con la utilización del frigorífico es posible alargar los plazos y como es consiguiente conseguir mayores beneficios.

La caza, es una actividad que en nuestra provincia está adquiriendo extraordinaria importancia, constituyendo un excelente aporte a la alimentación de principios proteícos. Pues bien, las especiales características de la muerte de estos animales, hace que sean sus carnes muy propensas a entrar en putrefacción, motivando su decomiso. La facilidad de que pueda ser conservada a las pocas horas de su captura, en espera de un medio rápido de transporte a los Centros de consumo, evitará, sin duda alguna, cuantiosas pérdidas.

En los planes de abastecimiento de pescado de una importante zona de nuestra provincia, se ha considerado como centro de suministro, nuestra Capital. Por estas razones, se estableció la Lonja de pescados, aneja al Mercado de Abastos, que está funcionando desde hace unos años. Ahora bien, este importante mercado no es posible regularlo, sin contar con un frigorífico capaz para almacenar importantes cantidades de los mencionados productos en momentos convenientes. Con estas miras, se ha destinado una de las naves del citado frigorífico a estos fines, del único modo que es posible contar con un «stock» suficiente, para regular el mercado, con beneficio para vendedores y consumidores.

Nuestro Ayuntamiento ya ha cumplido con su obligación en este aspecto. Toca ahora a los industriales interesados y a los productores, su utilización, con la seguridad de que ellos han de ser los principales beneficiados.

Este frigorífico está dotado de personal técnico de nuestros Servicios, que asegura una vigilancia técnica sanitaria suficiente para garantizar su perfecto funcionamiento.

Y por hoy nada más. En los próximos números de este mismo BOLETIN MUNICIPAL, nos seguiremos ocupando de este importante aspecto de las actividades de nuestro Municipio.

Mayo de 1961.