

*Exquisitas conservas de
Pescados y Mariscos de Galicia*



feria de la
conserva
MURCIA 1959

Características y valor alimenticio de las conservas



Las conservas poseen desde el punto de vista higiénico dos características: inalterabilidad y ausencia de microbios; la primera, su razón de ser y la otra, debida a su principio de fabricación. Por lo que se refiere a su inalterabilidad, debe considerarse esto como un carácter esencial de las conservas, no solamente frente a los microbios, sino frente a los agentes externos, especialmente la luz y el oxígeno, los cuales producen la alteración del producto conservado. Esta condición hace de las conservas un medio casi único para disponer de alimentos en cualquier momento.

La ausencia de microbios en las conservas, se debe al proceso de fabricación, ya que éste consiste en colocar el pescado, carne, etc., en un recipiente herméticamente cerrado y tratarlos a una temperatura suficientemente elevada, durante un tiempo suficientemente largo, para asegurar la destrucción de los enzimas y microbios susceptibles de alterar el contenido o que puedan perjudicar la salud del consumidor. A esta esterilidad de origen hay que añadir que los alimentos en conserva quedan al abrigo de toda contaminación en el curso del transporte o venta, llegando al consumidor con una garantía total.

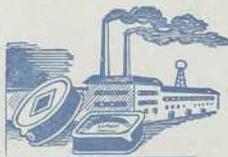
El hombre, con la alimentación, trata de reponer sus necesidades, que pueden clasificarse en tres grupos: Construcción del organismo, conservación del organismo—de su temperatura y del conjunto de funciones vitales—y producción de energía. Para satisfacer estas necesidades el hombre ingiere diversas sustancias pertenecientes a tres grupos químicos: Glúcidos (hidratos de carbono), prótidos (albuminoides) y lípidos (grasas y substancias afines). Además de estos compuestos deben de existir en la alimentación otros indispensables para la vida; nos referimos a substancias minerales y vitaminas, y otros llamados accesorios que además de dar origen a energía, intervienen en la formación de los tejidos del organismo.

Si nos fijamos en la composición química del pescado: agua, proteínas, materia grasa y sales minerales (y en determinadas especies conservadas también hidratos de carbono); que las proteínas contienen los aminoácidos esenciales para mantener el equilibrio nitrogenado del organismo humano; que la materia grasa contiene los ácidos grasos no saturados, accesorios de una buena alimentación; que contiene, además, en proporciones notables, vitaminas lipo e hidrosolubles y que durante el proceso de fabricación de la conserva, el pescado sufre una deshidratación, lo que constituye un aumento de valor alimenticio; podemos sin exageración, decir, que *las conservas de pescado son un alimento completo* desde el punto de vista energético y desde el punto de vista catalítico por su contenido vitamínico, ya que, está comprobado que ningún factor es destruido durante la esterilización. Si a esto unimos que para la fabricación de conservas de pescado disponemos en nuestra Patria de los mejores aceites, vinagres y demás ingredientes, podemos asegurar que nuestras conservas son únicas en el Mundo.

GALICIA, la bella región española, lleva a todo el mundo los productos de su industria conservera.

Sus conservas de pescados sabrosísimos y de sus mariscos sin igual, preparadas con arreglo a la más depurada técnica moderna, constituyen una delicia para los paladares más exigentes, siendo solicitadas desde los más diversos países.

Las provincias de Pontevedra y de La Coruña, con cerca de dos centenares de Factorías, tienen capacidad para fabricar la mitad de las conservas de pescado españolas, y de hecho producen la casi totalidad de las conservas de mariscos.



**¡ALIMENTOS SANOS, DISPUESTOS
EN TODO MOMENTO, CON LAS
RICAS CONSERVAS DE PESCADOS Y
MARISCOS DEL LITORAL GALLEGO!**



Para establecer contacto con las firmas productoras, dirigirse a:

**UNION DE FABRICANTES
DE CONSERVAS DE GALICIA**

★
MARQUES DE VALLADARES, 41

VIGO

**COOPERATIVA DE FABRICANTES DE
CONSERVAS Y SALAZONES DE LA
PROVINCIA DE LA CORUÑA "CIGSA"**

★
AV. FERNANDEZ LATORRE, 64

LA CORUÑA

Comience sus comidas
abriendo siempre una lata
de *Sardinias*
en aceite de oliva.

