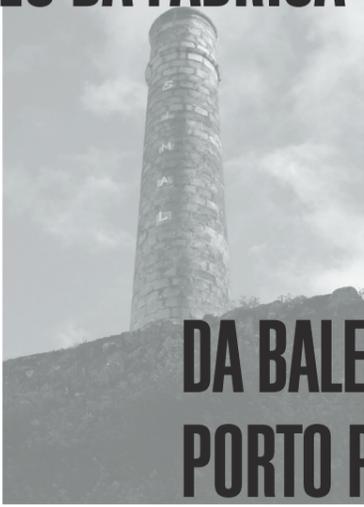


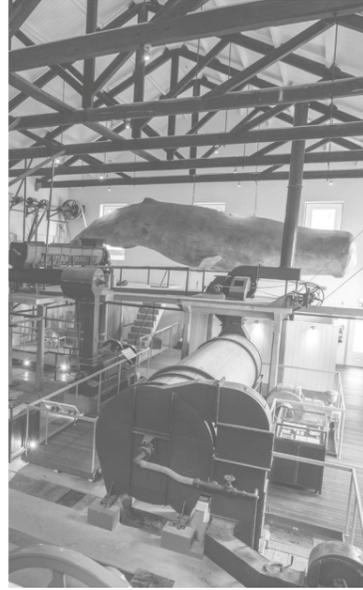
MUSEU DA FÁBRICA



DA BALEIA DE PORTO PIM

A Fábrica de Porto Pim começou a laborar no ano de 1942, em plena Segunda Guerra Mundial e quando a exportação do óleo de baleia estava no seu auge. A sua proprietária era a SIMAL - Sociedade Industrial Marítima Açoriana, Lda. Esta Sociedade, constituída em 1939, contava com 25 sócios, destacando-se o industrial lisboeta Francisco Marcelino dos Reis e a empresa local Costa & Martins, Lda.

A SIMAL tinha como objectivo a exploração da indústria do aproveitamento integral da baleia e outras espécies marinhas e o comércio dos respectivos produtos. A fábrica dispunha de tecnologia avançada para a época. Os seus proprietários adquiriram a maior parte da maquinaria no estrangeiro, sendo todo o mecanismo de produção de farinhas da reconhecida marca norueguesa Myrens Verksted e os motores da marca alemã Motoren Fabrik Deutz AG.



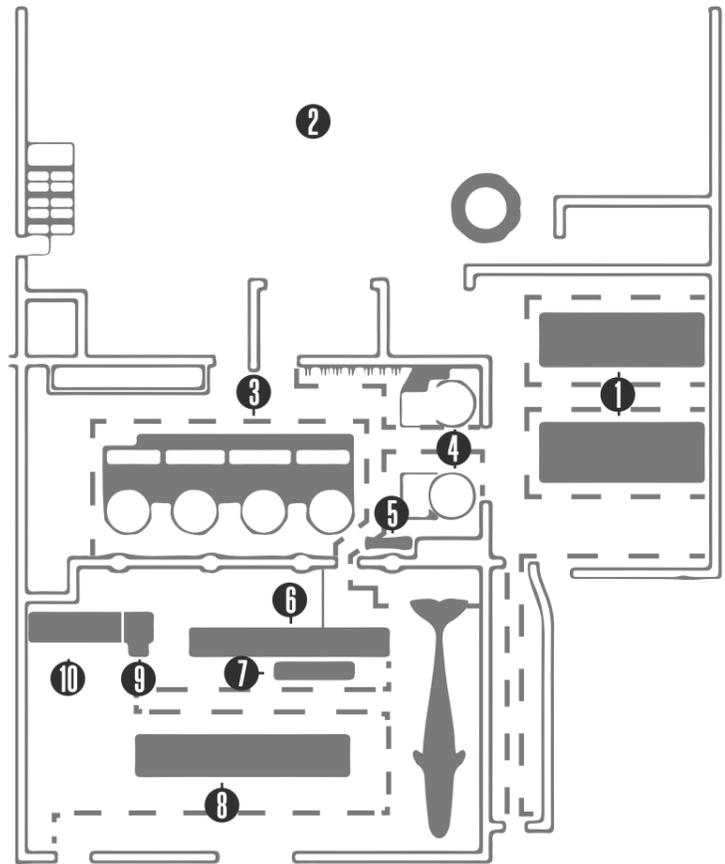
A fábrica funcionava a vapor gerado por duas Caldeiras (datadas de 1904) de 130 e 120 metros quadrados de superfície de aquecimento. A capacidade de produção era de 60/65 toneladas de óleo e de 6 toneladas de farinha. Durante os 30 anos de trabalho, processaram-se 1940 cachalotes e produziu-se 44 mil bidões de óleo de baleia.

Em 1974, acompanhando o declínio da indústria baleeira a nível mundial, a fábrica fechou as portas. Foi comprada pelo Governo Regional dos Açores em 1980 e, em 1984, foi classificada como Imóvel de Interesse Público (IIP). Em 2000, depois de obras de restauro e de beneficiação do edifício e maquinismos, foi inaugurada pela ocasião da 2ª edição da Expopescas, passando a designar-se Centro do Mar, com o objectivo de se tornar num espaço de divulgação cultural e científica. Desde 2004, que a Fábrica é utilizada e gerida pelo Observatório do Mar dos Açores.

PT

MAPA DA FÁBRICA DA BALEIA DE PORTO PIM

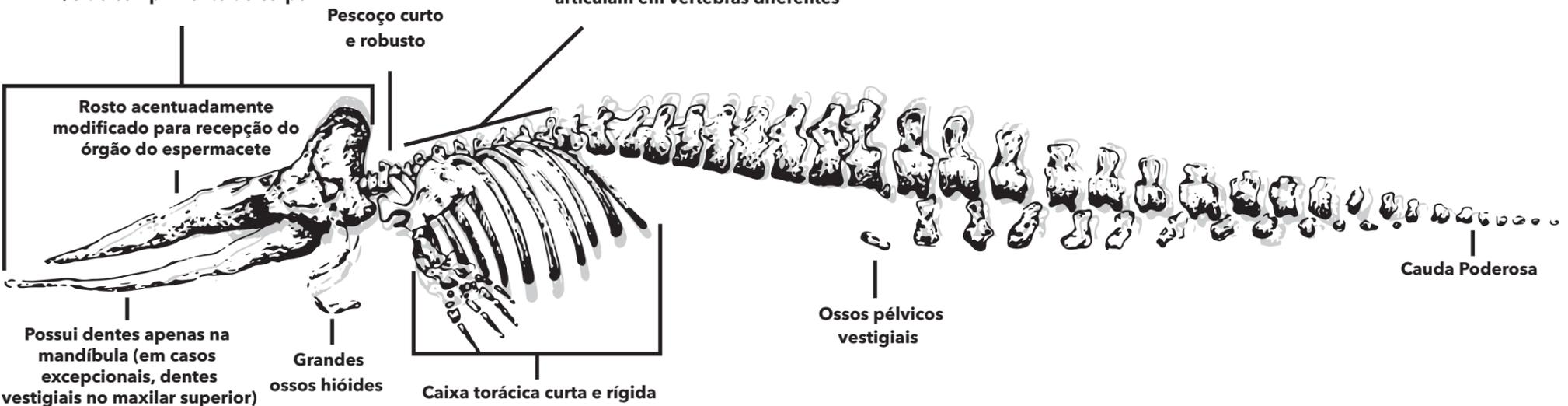
- 1 CALDEIRAS DE VAPOR
- 2 PLATAFORMA DE DESMANCHO
- 3 AUTOCLAVES DO TOUCINHO
- 4 AUTOCLAVES DOS OSSOS E APROVEITAMENTOS
- 5 MOINHO PARA CARNES
- 6 COZEDOR
- 7 ESPREMEDOR
- 8 SECADOR
- 9 MOINHO DE MARTELOS
- 10 PENEIRAS DAS FARINHAS



ESQUELETO DE CACHALOTE

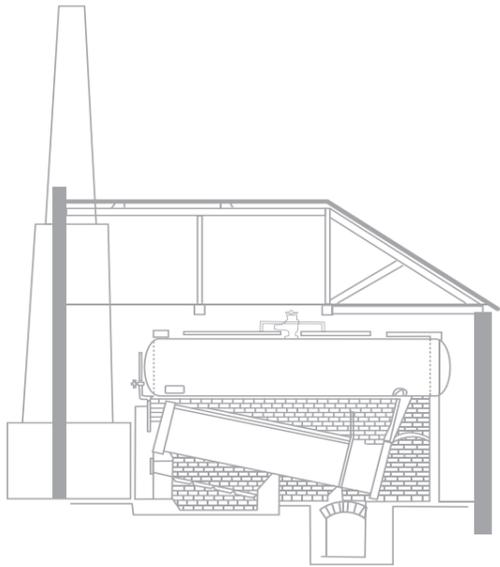
O crânio corresponde a cerca de 1/3 do comprimento do corpo

As primeiras 7 costelas possuem duas cabeças cada, que articulam em vértebras diferentes



1 CALDEIRAS DE VAPOR

Duas caldeiras, com 130 e 120 metros quadrados de superfície de aquecimento, que geravam o vapor necessário para o funcionamento dos guinchos, autoclaves, cozedor, secador e aquecimento do óleo nos tanques subterrâneos. O combustível usado era a madeira proveniente da ilha do Pico. Fabricadas no Porto, Portugal (1904).



2 PLATAFORMA DE DESMANCHO

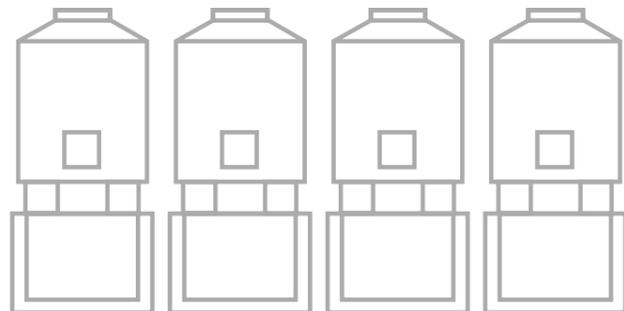
Equipada com três guinchos, destinados à varagem e esquarteramento dos cachalotes, e uma chaminé, constituída pelas iniciais da proprietária da fábrica (SIMAL), que tinha como função expelir os gases do fogo das caldeiras. Depois de caçados em alto mar, os cachalotes eram rebocados pelas lanchas a motor até à baía de Porto de Pim. O primeiro passo consistia em içar lentamente o cachalote até à plataforma do pátio através de um sistema de guinchos. De seguida, o cachalote era decapitado e a cabeça arrastada até uma das extremidades da plataforma. Entretanto os operários concentravam-se no esquarteramento do corpo do cachalote.

Eram retiradas as mantas de toucinho, cortadas em pedaços mais pequenos e introduzidas nas autoclaves. Depois arrancavam a carne e por fim os ossos que, depois de serrados, eram introduzidos nas autoclaves. O sangue, que escorria durante o esquarteramento do cachalote, era colectado, através de um sistema de regos visíveis no piso da plataforma, para o tanque para ser misturado com cal e depois de formar uma borra que era usada para o fabrico de farinha.

CASA DAS AUTOCLAVES

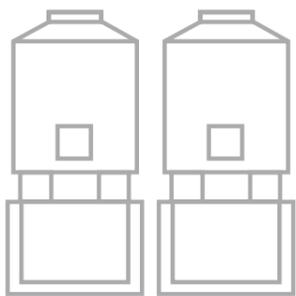
3 AUTOCLAVES DO TOUCINHO

Quatro autoclaves de extracção do óleo de toucinho. A extracção do óleo durava cerca de oito horas. O óleo produzido era depositado, através de tubagens, em recipientes para medição e posteriormente em depósitos subterrâneos para armazenamento. Cada autoclave tem uma capacidade de 11m³.todo o mecanismo de produção de farinhas da reconhecida marca norueguesa Myrens Verksted e os motores da marca alemã MotorenFabrik Deutz AG.



4 AUTOCLAVES DOS OSSOS E APROVEITAMENTOS

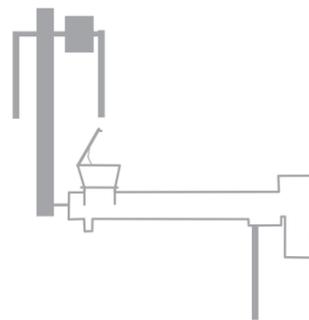
Nestas autoclaves era introduzida água para cozer os ossos e outras partes mais duras do cachalote (cauda, barbatanas) para obter o óleo de aproveitamentos. Os ossos eram de seguida secos no pátio da fábrica, moídos e transformados em farinha. O óleo obtido nas autoclaves era escorrido, através de tubos, para os recipientes de medição e posteriormente para depósitos subterrâneos de armazenamento.



5 MOINHO PARA CARNES

PRIMEIRA FASE DO PROCESSAMENTO DA FARINHA DE CARNE

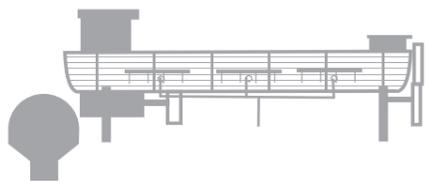
A carne, depois de cortada no pátio de desmancho, era introduzida no moinho. Depois de moída, a carne era depositada numa nora que a transportava para o cozedor. Este moinho era impulsionado por um motor a gasóleo de 30 C.V. Marca: Myrens Verksted, Noruega.



CASA DE FABRICO DE FARINHAS

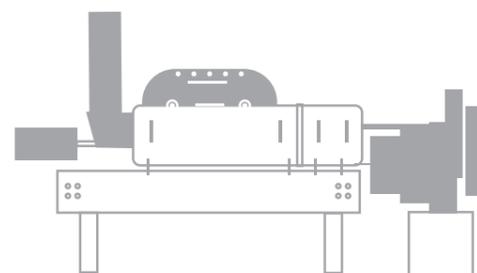
6 COZEDOR

Cozedor de carne que funcionava com o vapor proveniente das caldeiras. A carne cozia durante 4 horas e de seguida era direccionada para a prensa através de um sistema de parafuso impulsionado por um motor a gasóleo de 30 C.V. Marca: Myrens Verksted, Noruega.



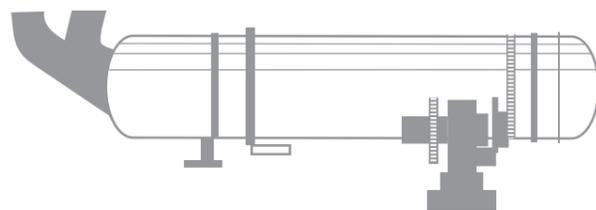
7 ESPREMEDOR

Tinha a função de retirar os líquidos, sangue e água, que podiam restar na carne cozida. A carne era de seguida transportada através de uma nora para o secador. Esta máquina era impulsionada por um motor a gasóleo de 30 C.V. Marca: Myrens Verksted, Noruega.



8 SECADOR

Tinha como função desidratar por completo a carne. O calor provinha das caldeiras a vapor e o movimento rotativo era impulsionado por um motor de 18 C.V. A carne depois de desidratada era transportada para o moinho de martelos através de um sem-fim. Marca: Myrens Verksted, Noruega.

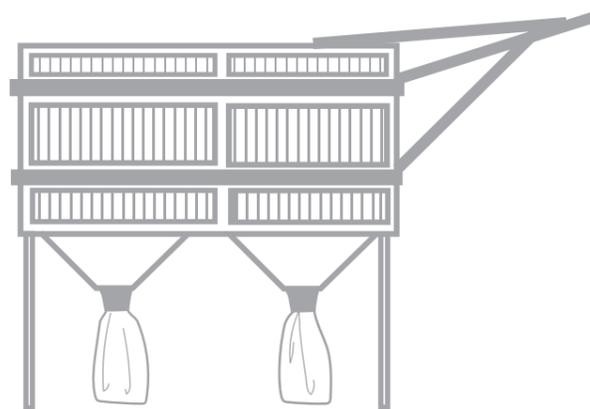


9 MOINHO DE MARTELOS

Tinha como função triturar os pedaços maiores (carne e ossos) que eram depois introduzidos na peneira através de uma nora. Era impulsionado por um motor a gasóleo de 25 C.V. Marca: Myrens Verksted, Noruega.

10 PENEIRAS DAS FARINHAS

Esta máquina permitia separar as diferentes espessuras da farinha. As diferentes farinhas eram depois ensacadas, pesadas e vendidas. Marca: Myrens Verksted, Noruega.



OS SUBPRODUTOS

O óleo de cachalote era o produto principal da indústria baleeira açoriana. Era praticamente todo exportado para ser usado como combustível e lubrificante. A farinha de ossos e de carne, rica em proteínas, era um excelente adubo agrícola e complemento para a alimentação do gado.



CONTACTOS

GERAL@OMA.PT

+351 292 292 140

WWW.OMA.PT

FACEBOOK.COM/OMA.ACORES

HORTA, FAIAL-AZORES

