

LAS MANTEQUILLAS VENDIDAS EN MÉXICO Y SU NORMATIVIDAD

El uso de mantequillas es muy común al realizar cualquier receta, pero el consumidor debe estar seguro de adquirir aquella marca de mantequilla que cumpla con todas las especificaciones requeridas para no generar daños en la salud.



Según el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, la Norma Oficial Mexicana **NOM-243-SSA1-2010** y la Norma Mexicana **NMX-F-729-COFOCA-LEC-201**; las mantequillas deben de tener un **mínimo de 80 por ciento de grasa de leche** y **16 por ciento máximo de agua**.

Para corroborar que las diferentes marcas de mantequilla que venden sus productos en el país cumplieran con la especificación antes mencionada y con muchas otras más, la Procuraduría Federal del Consumidor (**PROFECO**), realizó un estudio. En el estudio se evaluaron **30 productos: 18 mantequillas sin sal, 8 con sal, 1 natural, 1 denominada como estilo mantequilla y 2 reducidas en grasa**. En cada producto se evaluó lo siguiente:

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR



La etiqueta de los productos debe ostentar la **denominación, marca, nombre, domicilio del fabricante, lista de ingredientes, fecha de caducidad y contenido neto**. La información debe ser veraz y no debe confundir al consumidor.

CUMPLIMIENTO DE LAS CARACTERÍSTICAS PARA DENOMINARSE MANTEQUILLA

Se midió lo siguiente:



- El contenido de agua (no debe ser mayor a 16 por ciento).
- El contenido de grasas (no debe ser menor a 80 por ciento).
- El contenido de compuestos indicadores de la rancidez (peróxidos).
- El contenido de compuestos que pueden afectar el perfil sensorial, tales como sabores o aromas (no deben exceder 0.3 por ciento).

CONTENIDO DE SAL



Los productos denominados **sin sal** deben de tener un **contenido máximo de 0.5 por ciento de cloruro de sodio**. Los productos denominados **con sal** deben tener un **contenido máximo de 3 por ciento de cloruro de sodio**.



Mira a continuación los resultados del estudio de las mantequillas.

CON SAL	TIPO	INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	CARAC. PARA DENOMINARSE MANTEQUILLA	MÁX. 3%	CALIFICACIÓN
BEURRE D'ISIGNY	SALADA	COMPLETA	CUMPLE	1.0%	EXCELENTE
CHALLENGE BUTTER	CON SAL	COMPLETA	CUMPLE	1.5%	EXCELENTE
GLORIA	PURA DE VACA CON SAL	COMPLETA	CUMPLE	1.4%	EXCELENTE
GLORIA	PURA DE VACA UNTABLE CON SAL	COMPLETA	CUMPLE	2.5%	EXCELENTE
LURPAK	CON SAL	COMPLETA	CUMPLE	1.3%	EXCELENTE
PRÉSIDENT	CON SAL	COMPLETA	CUMPLE	1.5%	EXCELENTE
SELECTO	CON SAL	COMPLETA	NO CUMPLE CON EL MÍNIMO DE GRASA (TIENE 77.2%) Y EXCEDE EL CONTENIDO DE AGUA (TIENE 19.9%)	1.0%	SUFICIENTE
SORIANA	CON SAL	COMPLETA	TIENE GRASA VEGETAL, LO CUAL NO ESTÁ PERMITIDO	1.1%	DEFICIENTE

CALIFICACIONES: EXCELENTE-MUY BUENO-BUENO-SUFICIENTE-DEFICIENTE

SIN SAL	TIPO	INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR	CARACTERÍSTICAS PARA DENOMINARSE MANTEQUILLA	MÁX. 0.5%	CALIFICACIÓN
AGUASCALIENTES	LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE VACA SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
ALPURA	CREMA PASTEURIZADA DE VACA SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
BEURRE D'ISIGNY	NATURAL	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
CHALLENGE BUTTER	SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
GLORIA	PURA DE VACA SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.5%	EXCELENTE
GLORIA	PURA DE VACA UNTABLE SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.3%	EXCELENTE
CHILCHOTA	PASTEURIZADA	COMPLETA	CUMPLE	0.1%	EXCELENTE
GLORIA	PASTEURIZADA GOURMET SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.1%	EXCELENTE
LURPAK	SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
ORGANIC VALLEY	ESTILO EUROPEO	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
PRÉSIDENT	SIN SAL	COMPLETA	CUMPLE	0.0%	EXCELENTE
SELECTO FRESH	SIN SAL PASTEURIZADA PURA DE VACA	COMPLETA	CUMPLE	0.3%	EXCELENTE
FLOR DE ALFALFA	MANTEQUILLA	NO PRESENTA ETIQUETADO COMPLETO	CUMPLE	0.0%	MUY BUENO
LALA	SIN SAL	COMPLETA	EXCEDE EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES	0.2%	MUY BUENO
LA ABUELITA	SIN SAL	COMPLETA	EXCEDE EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES	0.5%	MUY BUENO
CHIPILO	SIN SAL	COMPLETA	TIENE GRASA VEGETAL, LO CUAL NO ESTÁ PERMITIDO	0.2%	DEFICIENTE
GOLDEN HILLS	SIN SAL	COMPLETA	TIENE GRASA VEGETAL, LO CUAL NO ESTÁ PERMITIDO	0.1%	DEFICIENTE
SORIANA	SIN SAL	COMPLETA	TIENE GRASA VEGETAL, LO CUAL NO ESTÁ PERMITIDO. EXCEDE EL CONTENIDO DE AGUA (TIENE 18.3%). EXCEDE EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES.	0.4%	DEFICIENTE
LYNCOTT	UNTABLE	COMPLETA	TIENE GRASA VEGETAL, LO CUAL NO ESTÁ PERMITIDO. NO CUMPLE CON EL MÍNIMO DE GRASA (TIENE 75.8%). EXCEDE EL CONTENIDO DE AGUA (TIENE 22.5%). EXCEDE EL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES.	0.5%	DEFICIENTE

El estudio arrojó bastantes **resultados buenos**, por ejemplo, **ningún producto se encontró por arriba de lo permitido en los compuestos indicadores peróxidos y todos los productos cumplieron con el contenido de sal especificado en la normatividad** para denominarse como "con sal" o "sin sal".

- Por otro lado, **varios productos tuvieron un contenido de grasa menor al que están obligadas y lo sustituyeron con agua**.
- También se encontraron **ácidos grasos libres**, los cuales **pueden cambiar el aroma y el sabor de la mantequilla**.

* Al leer esto tal vez lo pienses dos veces antes de comprar un producto de este tipo en el supermercado, te recomendamos que verifiques siempre la **fecha de caducidad**, las **condiciones del envase**, la **oxidación** y el **olor**.

Ten en cuenta que **la mantequilla tiene un alto contenido de grasas**. La Organización Mundial de la Salud recomendó **consumir entre 20 y 35 por ciento de grasas totales**, de las que entre el **6 y el 11 por ciento deben ser polinsaturadas**, entre **15 y 20 por ciento monoinsaturadas** y **menos de 10 por ciento de grasas saturadas**.