

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Información de Precios y Verificación

**PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE MANTEQUILLAS Y MARGARINAS, OBTENIDOS
EN ALGUNOS SUPERMERCADOS DE LOS CORREGIMIENTOS DE PARQUE LEFEVRE Y
SAN FRANCISCO, EL 17 DE ENERO DE 2012**

I. ANTECEDENTES¹

1- Mantequilla

La mantequilla, una de las grasas más utilizadas en la cocina se obtiene a partir de la sedimentación o centrifugación de la crema, materia grasa de la leche. Antes, se pasteurizaba y se le agregaban algunos fermentos, en una cuba de maduración, que le daban el aroma característico de la mantequilla. Hoy, se elabora directamente de la crema, que después de pasteurizada es batida enérgicamente y luego lavada y amasada, para obtener la mantequilla propiamente dicha, de color amarillo claro, que se endurece al frío y se derrite al calor.

Conocida desde la antigüedad, fueron los escitas quienes la dieron a conocer entre los griegos, que como los romanos, no la tenían por alimento sino como pomada cicatrizante y como unguento, y sólo usaban aceite como grasa en la cocina.

La mantequilla es un alimento energético, muy rico en grasas - 750 calorías por 100 gramos, menos que el aceite, que contiene 900 calorías por la misma cantidad-, que aporta proteínas, calcio y vitaminas A y D, por lo que se recomienda comerla en pequeñas cantidades, de 15 a 30 gramos, es decir, de 1 a 2 cucharadas en total, tomando en cuenta la que no se ve, pero se usa para elaborar otros alimentos.

2- Margarina

Grasa en estado sólido obtenida por emulsión de agua y aceites, que pueden ser de origen animal, vegetal (la que obtenemos corrientemente en los abastos para uso doméstico) o mixtas (para uso industrial). En términos corrientes se puede decir que es una sustancia comestible que tiene el aspecto de mantequilla, para reemplazar la mantequilla, grasa de origen animal, cuyos efectos sobre la salud son cuestionables últimamente, quizás sin análisis racional por una grasa originada en aceites de origen vegetal y por eso considerada más conveniente a la salud.

Fue inventada en 1896 por el químico francés Henri Mège-Mouries, a partir de grasa bovina, como resultado de un concurso patrocinado por Napoleón III, como alternativa a la mantequilla, muy cara y escasa en el siglo XIX. Fue llamada margarina por su inventor, por su color, “que parece de perla”, derivada del adjetivo “margárico” a su vez derivado del griego “margaron”.

Las margarinas son generalmente fabricadas de una o más grasas o aceites vegetales, aunque algunos fabricantes podrían usar pequeñas cantidades de grasa animal o aceites de copra o de palma (sólidos en estado natural) para contribuir a la consistencia usualmente obtenida por hidrogenación, obteniendo de esa manera una margarina no hidrogenada. En algunos países está regulado que la margarina se pueda diferenciar fácilmente por su color y aspecto, de la mantequilla.

¹<http://servicios.laverdad.es/gastronomía/rincon07104.html>

II **OBJETIVO**

La presente recopilación de precios de venta al público tiene como objetivo informar al consumidor sobre las marcas y los precios existentes en el mercado local, al momento de hacer su compra. Por tal motivo, la ACODECO recopiló el día 17 de enero de 2012, precios de venta al público de algunas marcas de mantequillas y margarinas obtenidos en diversos supermercados de los sectores de Parque Lefevre y San Francisco.

III **METODOLOGÍA**

Se ha utilizado la técnica de muestreo no probabilístico de juicios, en la cual con base en la experiencia en visitar los locales (o cadenas) comerciales, al igual que del conocimiento de las marcas, se ha hecho una selección empírica.

Las variables consideradas fueron:

- Marca
- Producto
- Unidad
- Sector (Parque Lefevre y San Miguelito).
- Supermercados (7).
- Precios de Venta al consumidor.

Establecimientos visitados:

Parque Lefevre

- Super 99, Portobelo
- Super 99, Chanis
- Rey, Chanis

San Francisco

- Super 99, Entrada de Vía Porras
- Super 99, Cerca de Atrapa
- Rey, Calle 50
- Casa de la Carne, Vía Porras

IV ANÁLISIS DE PRECIOS

A continuación se presentan los precios comparativos de algunas presentaciones de mantequilla y margarina por sector y establecimiento, con la finalidad de guiar al consumidor en la selección del lugar en donde puede efectuar sus compras con el mayor provecho posible.

Producto / Marca	Mantequillas y Margarinas			
	Parque Lefevre		San Francisco	
	Balboas	Supermercados	Balboas	Supermercados
Mantequilla - Orange Grove - lb.				
Precio más bajo	4.89	Super 99, Portobelo	4.89	Super 99, Cerca de Atlapa y Super 99, Vía Porras Entrada
Precio más alto	5.35	Rey, Chanis	5.35	Rey, Calle 50
Mantequilla Lupark con sal - Barra 100 gr.				
Precio más bajo	1.25	Super 99, Portobelo	1.59	Super 99, Entrada de Vía Porras
Precio más alto	1.69	Rey, Chanis	1.69	Rey, Calle 50
Margarina - Crisol - Pote 400 gr.				
Precio más bajo	1.20	Super 99, Chanis	1.29	Super 99, Cerca de Atlapa
Precio más alto	1.35	Rey, Chanis	1.35	Rey, Calle 50
Margarina - La Perfecta - Pote 400 gr.				
Precio más bajo	2.35	Super 99, Portobelo	2.59	Rey, Calle 50
Precio más alto	2.39	Rey, Chanis	2.60	Casa de la Carne, Vía Porras

V ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR²

- La mantequilla en lata, a temperatura ambiente se conserva por 2 meses, en panela, refrigerada, por 90 días. Después se comienza a oxidar y adquiere sabor a rancio. Revise la fecha de expiración.
- La margarina es utilizada principalmente para untar el pan como la mantequilla, cuyo sabor se imita, sin lograrlo, mediante aditivos: antioxidantes, estabilizantes, conservantes, colorante y aromatizantes. Su alto contenido de agua no la hace apropiada a la fritura, pero en todo caso, la margarina debe tener en el envase una detallada información sobre su composición y su calidad, además de la composición nutricional, para información del consumidor.

Diferencias entre la Mantequilla y la Margarina

1. La mantequilla es natural y la margarina industrial. La primera aporta 750 calorías por 100 gramos y la segunda 900 calorías.
2. La mantequilla contiene grasas animales, saturadas. La margarina proviene de aceites vegetales que contienen grasas poli saturadas por hidrogenación.
3. La mantequilla contiene vitaminas A y D, naturales, la margarina puede contenerlas si les son añadidas.
4. La margarina puede provenir en parte de aceites de palma o de coco, grasas saturadas que no son recomendadas.
5. La mantequilla tiene sabor y color natural, la margarina contiene aditivos colorantes, aromatizantes, estabilizantes y conservantes artificiales.
6. Evite el consumo excesivo de grasas.

² <http://servicios.laverdad.es/gastronomía/rincon07104.html>

AUTORIDAD DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR Y DEFENSA DE LA COMPETENCIA
Departamento de Información de Precios y Verificación

PRECIOS DE VENTA AL CONSUMIDOR DE ALGUNAS MARCAS DE MANTEQUILLAS Y MARGARINAS,
OBTENIDOS EN DIVERSOS SUPERMERCADOS DE LOS CORREGIMIENTOS DE PARQUE LEFEVRE Y
SAN FRANCISCO, EL 17 DE ENERO DE 2012

Cortes	Unidad	Sector / Supermercado / Precio de Venta al Consumidor en Balboas								
		PARQUE LEFEVRE				SAN FRANCISCO				
		Super 99 Portobelo	Super 99 Chamis	Rey Chamis	Precio Promedio al 17 de Enero de 2012	Super 99 Entrada Vía Porras	Super 99 Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Casa de la Carne Vía Porras	Precio Promedio al 17 de Enero de 2012

MANTEQUILLA:

Dos Pinos	460 g.	4.20	4.20	-	4.20	4.20	-	4.65	-	4.43
Dos Pinos Lactocrema	460 g.	-	-	-	--	3.15	2.89	3.59	-	3.21
Blue River - Pote	300 g.	-	-	2.75	2.75	-	-	2.75	-	2.75
Blue River sin Sal	Libra	3.50	-	4.89	4.20	3.95	-	4.89	-	4.42
Armour Cloverblon	Libra	4.89	4.89	4.19	4.66	4.89	-	5.15	-	5.02
Orange Grove	Libra	4.89	-	5.35	5.12	4.89	4.89	5.35	5.04	5.04
Orange Grove con Ajo - Pote	200 g.	-	-	2.29	2.29	2.09	2.09	2.29	-	2.16
Lurpak con sal	200 g.	-	3.25	3.15	3.20	2.99	2.99	3.15	-	3.04
Lurpak con sal - barra	100 g.	1.25	1.59	1.69	1.51	1.59	-	1.69	-	1.64
Lurpak sin sal	200 g.	-	3.25	3.15	3.20	2.99	2.99	3.15	-	3.04
Lurpak sin sal - barra	100 g.	-	1.59	1.69	1.64	1.59	1.59	1.69	-	1.62
Lurpak spreadable slightly salted - Pote	250 g.	3.85	3.69	3.89	3.81	3.85	3.85	3.89	-	3.86
Anchor con sal - barra	8 oz. (227 g)	-	2.39	-	2.39	-	2.39	2.95	-	2.67
Anchor sin sal - barra	8 oz. (227 g)	-	2.39	-	2.39	-	2.39	-	-	2.39

MARGARINA:

Pabo	Libra	1.18	-	-	1.18	1.19	1.29	-	1.21	1.23
Pabo - Pote	200 g.	0.65	-	-	0.65	0.70	0.72	0.75	0.72	0.72
Pabo - Pote	400 g.	-	-	1.35	1.35	-	1.10	1.35	-	1.23
Crisol	Libra	1.20	-	-	1.20	-	1.20	-	1.29	1.25
Crisol, pote	400 g.	-	1.20	1.35	1.28	-	1.29	1.35	-	1.32
Value Time Spread 52% Vegetable oil	454 g.	2.95	-	-	2.95	2.95	-	2.69	-	2.82
Cascade	Libra	-	-	1.19	1.19	1.29	-	-	1.30	1.30
Cascade light - Pote	400 g.	-	-	-	--	1.29	-	1.35	-	1.32
Cascade light 25% Less Calorias	Libra	1.19	1.29	1.35	1.28	1.29	1.29	-	1.30	1.29
Cascade with corn oil	Libra	1.29	1.29	1.35	1.31	1.29	1.29	1.35	-	1.31
La Perfecta	Libra	1.24	1.24	-	1.24	-	1.24	1.29	1.38	1.30
La Perfecta Pote	200 g.	-	-	1.39	1.39	1.30	1.35	1.39	1.48	1.38

Cortes	Unidad	Sector / Supermercado / Precio de Venta al Consumidor en Balboas								
		PARQUE LEFEVRE				SAN FRANCISCO				
		Super 99 Portobelo	Super 99 Chamis	Rey Chamis	Precio Promedio al 17 de Enero de 2012	Super 99 Entrada Vía Porras	Super 99 Cerca de Atlapa	Rey Calle 50	Casa de la Carne Vía Porras	Precio Promedio al 17 de Enero de 2012

MARGARINA:

La Perfecta Pote	400 g.	2.35	-	2.39	2.37	-	-	2.59	2.60	2.60
La Perfecta Dietética - reducida en aceite 37.5%	Libra	-	-	1.69	1.69	-	1.89	1.69	-	1.79
La Perfecta - maíz Light - Pote	200 g.	-	-	-	--	1.50	1.55	1.69	-	1.58
La Perfecta - maíz - Pote	400 g.	2.80	-	2.79	2.80	2.35	2.35	3.09	-	2.60
Blue Bonnet - 40 % vegetable oil spread - Pote	15 oz (425 g)	-	1.95	-	1.95	-	1.95	2.09	-	2.02
Blue Bonnet - 48 % vegetable oil spread - Pote	45 oz. (1.27 kg.)	-	-	5.25	5.25	5.29	4.95	5.25	-	5.16
Blue Bonnet Light - 40 % vegetable oil spread - Pote	15 oz (425 g)	2.09	2.09	2.19	2.12	-	2.09	2.19	-	2.14
Doraz con Ajo y Perejil Pote	8 oz.	-	-	1.99	1.99	1.90	-	1.99	-	1.95
Soft Spreed 40% - Taza Brookfield	200 g.	-	-	1.29	1.29	1.22	1.25	-	-	1.24

Nota: Estos monitoreos reflejan únicamente una comparación de precios, no así el servicio que preste el agente económico ni la calidad (-): No había el producto al momento del monitoreo.

(--): No hay precio promedio.

N.A.: No aplicable.

Fuente: ACODECO

Miembro de CONCADECO (Consejo Centroamericano de Protección al Consumidor).