

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 DEL SECTOR DE SAN
MIGUELITO, EL 24 JULIO DE 2008**

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. Se dice que Julio Cesar se horrorizó cuando en las Galias le ofrecieron espárragos con mantequilla. Los galos la fabricaban, pero fueron los normandos quienes habiendo aprendido de los daneses, hicieron de la mantequilla su producto característico.

Todavía hoy, la Francia septentrional, especialmente la región de Normandía, es zona exclusivamente de mantequilla, así como el norte y occidente de Europa, a diferencia del sur, sobre el Mar Mediterráneo, que es zona de aceite.

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

¹ www.cvd.com

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”.

Químicos alemanes lograron posteriormente fabricarla partiendo de aceites vegetales por hidrogenación, un proceso que solidifica aceites y que mejora su duración.

Al principio no fue exitosa. Mas bien se popularizó durante la Primera Guerra Mundial por sus facilidades para el transporte y conservación, posteriormente en los años cuarenta, por su fórmula “enteramente vegetal” que se adaptaba a una nueva dieta.

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.

Como elemento efectivo para la comercialización de la margarina sus fabricantes insisten en el hecho de que su producto contiene ácidos grasos poli saturados que generalmente son considerados como saludables. Sin embargo, la mayoría contiene parte de aceites hidrogenados, es decir, que las moléculas de los ácidos grasos han sido combinadas con átomos de hidrógeno, lo cual solidifica el aceite, eleva su punto de fusión y previene la rancidez.

Sin embargo, esa modificación altera la naturaleza y estructura de esos ácidos grasos, haciéndolos del mismo efecto de los ácidos grasos saturados que aumentan el nivel en la sangre del colesterol de baja densidad (LDL) o “mal” colesterol y reducen el nivel de colesterol de alta densidad (HDL) o “buen” colesterol, aunque se supone que las fabricadas exclusivamente con aceites vegetales no contienen colesterol.

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 24 de julio 2008, precios de venta al público de algunas marcas de leche en polvo obtenidos en diversos supermercados del sector de San Miguelito.

III METODOLOGIA

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 (San Miguelito).
- Supermercados (8).
- Precios de Venta al consumidor.

Establecimientos visitados:

SUPERMERCADOS	
San Miguelito	
♦ Super Centro El Fuerte	♦ Super 99, Los Andes
♦ Super 99, San Miguelito	♦ Xtra, Pan de Azúcar
♦ El Machetazo	♦ Xtra, Ojo de Agua
♦ El Rey, Villa Lucre	♦ Rey, Milla 8

IV ANALISIS 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	Comparación de Precios			
	San Miguelito			
	Supermercado	Precio más Bajo	Supermercado	Precio más Alto
Mantequilla				
Dos Pinos 460g.	S/M 99, Los Andes	3.32	Rey, Villa Lucre	3.65
Blue River Libra	El Machetazo y Xtra Pan de Azúcar	3.48	Rey, Villa Lucre	3.75
Orange Grove Pote 300g.	El Fuerte	2.54	Rey, Villa Lucre y Rey Milla 8	2.91
Margarina				
Pabo - Pote 200g.	El Machetazo	0.60	Rey, Villa Lucre	0.75
La Perfecta Libra	Xtra, Pan de Azúcar y Xtra, Ojo de Agua	1.16	S/M 99, Los Andes	1.40
Blue Bonnet Light Pote Libra	Xtra, Ojo de Agua	1.75	El Machetazo	2.29

V **ORIENTACIONES AL CONSUMIDOR**

- ❑ 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.

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

**PRECIOS AL CONSUMIDOR DE ALGUNAS MARCAS DE MANTEQUILLAS Y MARGARINAS, OBTENIDOS
EN ALGUNOS SUPERMERCADOS DEL SECTOR DE SAN MIGUELITO EL 24 DE JULIO DE 2008**

MARCA/PRODUCTO	UNIDAD	San Miguelito										Promedio		Variación	
		El Fuerte	Super 99 San Miguelito	El Machetazo	El Rey Villa Lucre	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	El Rey Milla 8	Promedio		Balboas	Porcentaje		
										Promedio al 24 de julio de 2008	Promedio Mayo de 2008				

MANTEQUILLA:

Dos Pinos	460 g.	3.42	3.45	3.44	3.65	3.32	-	-	3.65	3.49	3.49	0.00	0.00
Dos Pinos Lactocrema	460 g.	2.96	2.99	2.96	3.25	-	-	3.02	3.25	3.07	3.06	0.01	0.38
Blue River - Pote	200 g.	1.87	1.79	-	1.95	1.78	1.76	1.76	1.95	1.84	1.81	0.03	1.50
Blue River - Pote	300 g.	2.75	2.65	2.66	2.89	2.59	2.64	2.64	2.89	2.71	2.70	0.01	0.51
Blue River	Libra	3.52	3.54	3.48	3.75	-	3.48	3.48	3.75	3.57	3.52	0.05	1.46
Blue River sin Sal	Libra	-	-	-	3.68	-	-	-	3.68	3.68	3.68	0.00	0.00
Orange Grove	Libra	3.34	3.45	3.34	-	3.39	3.32	3.32	3.66	3.40	3.45	-0.05	-1.37
Orange Grove- Pote	200 g.	1.77	1.82	1.84	1.99	-	1.81	1.81	1.99	1.86	1.82	0.04	2.28
Orange Grove- Pote	300 g.	2.54	-	2.59	2.91	2.65	2.59	2.59	2.91	2.68	2.60	0.08	3.19

MARGARINA:

Helmet - Pote	200 g.	0.99	1.00	-	0.99	0.95	0.97	0.94	0.99	0.98	0.78	0.20	25.09
Helmet - Pote	300 g.	1.43	1.39	1.35	1.49	1.35	1.35	1.34	1.49	1.40	1.16	0.24	20.58
Helmet	Libra	1.41	1.35	1.29	1.45	1.29	1.29	1.28	1.45	1.35	1.17	0.18	15.49
Pabo	Libra	-	0.99	0.98	1.05	0.99	0.98	0.98	1.05	1.00	0.99	0.01	1.30
Pabo - Pote	200 g.	-	-	0.60	0.75	-	-	-	-	0.68	0.61	0.07	10.66
Pabo - Pote	400 g.	-	1.02	0.98	1.19	-	0.93	-	1.19	1.06	1.00	0.06	6.20
Crisol	Libra	-	1.02	-	1.19	0.99	0.98	-	1.19	1.07	0.99	0.08	8.48
Brookfield Golden Spread	454 g.	2.03	1.98	-	2.15	1.95	1.76	2.02	2.15	2.01	1.84	0.17	9.01
Brookfield Light - Pote	454 g.	2.00	1.98	1.95	-	1.95	1.75	2.02	-	1.94	1.84	0.10	5.53
Brookfield Soft Spread - Pote	2 libras	3.73	3.20	3.65	-	-	3.23	3.80	3.22	3.47	2.90	0.57	19.71
Brookfield Golden Spread - Pote - Taza	200 g.	1.12	1.15	1.12	1.19	1.13	-	1.17	1.19	1.15	0.97	0.18	18.85
Lavery con finas hierbas	1/4 lb.	0.82	0.75	0.72	0.79	0.75	0.54	0.71	0.79	0.73	0.63	0.10	16.47
Lavery con ajo	1/4 lb.	0.82	0.75	0.72	0.79	0.75	0.54	0.71	0.79	0.73	0.64	0.09	14.65
Western	Libra	1.60	-	-	1.69	-	-	1.58	1.69	1.64	--	N.A.	N.A.
Cascade	Libra	1.06	1.07	1.05	-	1.09	1.04	1.05	-	1.06	1.10	-0.04	-3.64
Cascade light - Pote	200 g.	0.62	-	-	0.75	-	0.56	-	-	0.64	0.61	0.03	5.46

MARCA/PRODUCTO	UNIDAD	San Miguelito										Promedio		Variación	
		El Fuerte	Super 99 San Miguelito	El Machetazo	El Rey Villa Lucre	Super 99 Los Andes	Xtra Pan de Azúcar	Xtra Ojo de Agua	El Rey Milla 8	Promedio al 24 de julio de 2008	Promedio Mayo de 2008	Balboas	Porcentaje		

MARGARINA:

Cascade light - Pote	400 g.	-	-	-	1.29	1.09	0.88	-	-	1.09	1.09	0.00	0.00
Cascade light 25% Less Calorias	Libra	1.03	1.08	1.05	1.19	1.09	1.01	-	-	1.08	--	N.A.	N.A.
Cascade with corn oil	Libra	1.03	-	-	-	1.09	-	1.04	-	1.05	1.03	0.02	2.27
La Perfecta	Libra	-	1.17	1.39	-	1.40	1.16	1.16	1.38	1.28	1.06	0.22	20.44
La Perfecta Pote	200 g.	1.18	0.98	1.19	1.29	1.19	0.97	0.97	1.29	1.13	0.96	0.17	17.97
La Perfecta Pote	400 g.	2.06	-	2.09	-	2.06	1.69	1.69	2.29	1.98	1.48	0.50	33.78
La Perfecta Dietética - reducida en aceite 37.5%	Libra	-	1.39	-	-	1.69	1.38	1.38	-	1.46	1.35	0.11	8.15
La Perfecta - maíz	453 g.	1.91	1.59	1.94	-	1.92	1.58	1.58	-	1.75	1.53	0.22	14.60
La Perfecta - maíz Light Pote	200 g.	1.36	-	1.39	1.55	-	1.09	1.38	-	1.35	--	N.A.	N.A.
La Perfecta - maíz - Pote	400 g.	2.45	2.04	2.48	2.65	1.99	2.03	2.03	2.65	2.29	2.07	0.22	10.63
Blue Bonnet Natural Pote	Libra	2.26	-	-	-	1.90	1.84	1.75	-	1.94	1.98	-0.04	-2.15
Blue Bonnet Light Pote	Libra	2.26	-	2.29	-	1.90	1.84	1.75	2.15	2.03	2.02	0.01	0.58
Blue Bonnet Home Style Pote	Libra	2.26	-	2.29	-	-	1.84	-	2.15	2.14	1.63	0.51	30.98
Blue Bonnet Home Style Pote	3 Libras	5.56	-	5.45	5.29	-	4.51	-	5.29	5.22	4.93	0.29	5.88
Blue Bonnet 65% Vegetable oil spread en barra	16 oz. (454 g.)	-	-	-	4.29	-	-	-	3.75	4.02	--	N.A.	N.A.
Doraz con Ajo y Perejil Pote	8 oz.	-	-	1.52	1.69	1.55	1.56	1.30	-	1.52	1.51	0.01	0.93
Vikingo Cajeta	1 Libra	1.35	1.33	-	-	-	-	-	-	1.34	0.98	0.36	36.73

Nota: Estos monitoreos reflejan únicamente una comparación de precios, no así el servicio que preste el agente económico ni la calidad de los productos. Estos precios pueden variar desde el momento en que se realizó el monitoreo y su fecha de publicación.
 (-): No había el producto al momento del monitoreo. (-): No hay precio promedio (N. A): No aplicable
 Fuente: Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia.