¿Pan con mantequilla o margarina? Profeco analiza su calidad

Posted on 1 de julio de 2026 by Diario Humano

El Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor analizó la calidad de mantequillas y margarinas; el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor aplicó un estudio a 43 de estos productos

Diario Humano | La Paz, Baja California Sur. – Aunque su apariencia es similar y pueden utilizarse con el mismo objetivo, la mantequilla y la margarina presentan diferencias en su composición. A fin de brindar información que contribuya a tomar decisiones responsables de consumo, la Procuraduría Federal del Consumidor (Profeco) analizó 43 de estos productos, de los cuales dos arrojaron incumplimientos en su estándar de calidad.

Se trata del producto de la marca Gloria, el cual no debería denominarse mantequilla conforme al estándar de calidad *NMX–F–729–COFOCALEC–2013, Sistema Producto Leche–Alimentos–Lácteos–Mantequilla–Denominaciones, Especificaciones y Métodos de Prueba*, debido a su reducción de grasa. Asimismo, la margarina con sal de 90 gramos de *Table Maid* no contiene el mínimo de grasa que indica la *NMX–F–108–SCFI–2016, Alimentos–Margarina para mesa–Especificaciones.*

De igual manera, la investigación reveló que los productos de *Lurpak* que se ostentan como mezclas de 64% de mantequilla con aceite de canola no cuentan con un estándar de calidad que los regule. Sin embargo, esta es solo una referencia, más no un elemento obligatorio.

La margarina y la mantequilla son grasas culinarias esenciales en la preparación de diversos platillos y postres, pero que son distintas por su origen y elaboración. La mantequilla, de acuerdo con el estándar de calidad *NMX-F-729-COFOCALEC-2013*, es el producto graso pasteurizado obtenido exclusivamente de la leche o sus derivados en forma de emulsión del tipo agua en grasa láctea.

De acuerdo con el estándar de calidad NMXF-108-SCFI-2016, la margarina es una emulsión de consistencia líquida o plástica del tipo agua o aceite, obtenida a partir de grasas y aceites comestibles, con o sin la adición de ingredientes opcionales y aditivos alimentarios.

Las muestras analizadas consistieron en 18 mantequillas sin sal; seis con sal; una reducida en grasa sin sal; una sin sal, untable; una mezcla de mantequilla con aceite de canola, sin sal, untable; una mezcla de mantequilla con aceite de canola, con sal, untable. Respecto a las margarinas fueron cinco sin sal; una sin sal, untable; una light, sin sal; una reducida en grasa, sin sal; cinco con sal; dos light con sal.

Las pruebas aplicadas por el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor se realizaron en términos de información comercial, contenido neto, grasa y tipo de grasa, agua, cloruro de sodio (sal común), sodio y contenido energético.

El estudio determinó que todos los productos cumplieron con el contenido neto declarado, con el tipo de grasa informado en la tabla nutrimental y con el contenido de sal que establece el estándar de calidad. Por ello, la Procuraduría recuerda la importancia de leer el etiquetado, así como revisar la fecha de caducidad antes de comprar.

Mediante la Revista del Consumidor, la institución recomienda comparar y elegir la mantequilla o margarina de acuerdo a sus necesidades. Para conservarlas correctamente, sugiere mantenerlas en su envase bien cerrado, en refrigeración y alejadas de la luz para evitar que se deterioren o se arrancien. Al tratarse de productos con un alto contenido de grasas saturadas y grasas trans, es fundamental moderar su consumo.

Consulta el Estudio de Calidad detallado en la **edición 593** de la Revista del Consumidor.