



# Mantequilla y grasa butírica de E.U.A.

## Mezcla de innovación y tradición

Los fabricantes de productos lácteos de Estados Unidos ofrecen una variedad de aplicaciones tradicionales e innovadoras de mantequilla y grasa butírica y continúan innovando para satisfacer las necesidades cambiantes de los clientes de todo el mundo. Ya sea para aplicaciones de foodservice o para procesos de fabricación de alimentos, descubra por qué Estados Unidos es una opción atractiva y de calidad en la cadena de suministro de grasas lácteas.

### Industria de la mantequilla y la grasa butírica en E.U.A.

La deliciosa sencillez de la mantequilla ha superado la prueba del tiempo y se ha convertido en uno de los productos favoritos de quienes aprecian el sabor y la funcionalidad. En el pasado, la mantequilla se elaboraba a mano en pequeñas mantequeras, pero hoy en día las fábricas de productos lácteos en Estados Unidos son operaciones sumamente controladas y sofisticadas que priorizan la calidad y la consistencia. De la costa este a la costa oeste, los fabricantes también siguen investigando e innovando para dar con nuevas e interesantes formas de ampliar los usos de las grasas lácteas de los Estados Unidos.

Con un suministro constante y abundante de leche fresca los 365 días del año, Estados Unidos está bien posicionado para aumentar su producción y satisfacer la creciente demanda mundial de grasas lácteas.

Estados Unidos produce más de un millón de toneladas métricas de mantequilla al año y ha incrementado su producción anual de mantequilla en más de un 20% en la década comprendida entre 2015 y 2024. Se prevé que la producción de mantequilla y grasa butírica en E.U.A. continúe elevándose en los próximos años, dada la tendencia al alza en los niveles de grasa butírica de la leche producida por las vacas estadounidenses.

A su vez, la creciente producción de mantequilla y grasa butírica en Estados Unidos está abriendo nuevas oportunidades de exportación para que los clientes internacionales descubran las atractivas cualidades de las grasas lácteas estadounidenses. En la actualidad, los fabricantes estadounidenses de mantequilla y grasa butírica se centran en las necesidades de los clientes y están deseosos de asociarse con empresas de todo el mundo.



¿SABÍA QUE?

- Estados Unidos es el segundo país productor de mantequilla del mundo, con más del 8% de la producción mundial en 2024.<sup>1</sup>
- En 2024, las exportaciones de mantequilla estadounidense aumentaron 10%, hasta alcanzar 31,797 TM, mientras que las de grasa butírica anhidra (AMF) se duplicaron con creces y llegaron a 13,987 TM.<sup>2</sup>
- Se prevé una mayor expansión de las exportaciones de mantequilla y grasa butírica estadounidenses en los próximos años, aunado a la flexibilidad para adaptarse a las exigencias de los clientes internacionales.

<sup>1</sup> Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. *La India es el mayor país productor de mantequilla del mundo, predominantemente ghee*

<sup>2</sup> Oficina del Censo de EE. UU.



## Mantequilla y grasa butírica de E.U.A.

### Ventajas y oportunidades



### Tipos de mantequilla y grasa butírica de Estados Unidos

Los fabricantes estadounidenses ofrecen una gran variedad de productos de mantequilla y grasa butírica procesados conforme a estrictas normas para satisfacer los exigentes requerimientos de los clientes de todo el mundo. Si bien los productos de mantequilla representan la mayor parte de la producción de grasas lácteas de E.U.A. en la actualidad, Estados Unidos también produce grasa butírica anhidra (AMF, por sus siglas en inglés), butteroil y mezclas lácteas con mayor capacidad de expansión para satisfacer las necesidades de los clientes internacionales. A continuación se resumen brevemente los distintos productos fabricados en Estados Unidos.

#### MANTEQUILLA

Este versátil producto se ofrece en distintas variedades: mantequilla salada, sin sal, cultivada (estilo europeo), batida y light.

- Los productos de **mantequilla tradicional** suelen contener entre 40% y 85% de grasa butírica.
- **La mantequilla light**, con no más de 40% de grasa butírica, contiene menos calorías por porción que la mantequilla normal.
- **La mantequilla batida** tiene aproximadamente 45% menos de grasa que la mantequilla estándar, que generalmente oscila entre 80% y 85% de grasa butírica.

La legislación estadounidense exige que los fabricantes produzcan mantequilla estándar con un mínimo de 80% de grasa butírica, mientras que las mantequillas europeas generalmente oscilan entre 82% y 85% de grasa butírica. Es importante tener en cuenta que los fabricantes estadounidenses pueden producir mantequilla con 80% a 85% de grasa butírica dependiendo de las necesidades y requerimientos particulares de cada cliente.

#### ¿QUÉ INFLUYE EN EL COLOR DE LA MANTEQUILLA?

Las variaciones en el color de la mantequilla de una región a otra están determinadas por la alimentación de las vacas durante el proceso de producción de la leche. La mantequilla producida en los Estados Unidos es de color claro, tiene un delicado sabor dulce, textura cremosa, y un aroma limpio y muy agradable. La mantequilla estadounidense se produce a partir de crema dulce fresca de alta calidad. Los niveles más altos de caroteno en la leche y la crema de vacas alimentadas con pasto fuera de los Estados Unidos generalmente dan como resultado una mantequilla de apariencia más amarilla.



FIG. 1: COMPOSICIÓN DE LOS INGREDIENTES DE LA MANTEQUILLA

PRODUCTO DE MANTEQUILLA	HUMEDAD	GRASA	PROTEÍNA	LACTOSA	CENIZA
Mantequilla	16.0	>80.0	0.85	0.06	2.11
Grasa butírica anhidra	<0.1	>99.8	0.0	0.0	0.0
Butteroil	<0.2	>99.5	0.3	0.0	0.0

### MANTEQUILLA COMPUESTA

Las mantequillas compuestas son por lo general creaciones simples y deliciosas que combinan mantequilla tradicional con saborizantes. Algunos de los ingredientes más comunes son el ajo, las hierbas y las frutas. Otras mantequillas compuestas pueden incluir champiñones, quesos de especialidad o la idea creativa de algún chef. Ya sea que se use como un producto para untar, un ingrediente en una salsa, un topping o mezclado con arroz o pasta, una pequeña cantidad basta para transformar una experiencia gastronómica. Los grandes chefs pueden crear una mantequilla compuesta gourmet que satisfaga los gustos de los usuarios locales e inspire innumerables creaciones que deleiten a los consumidores. Pruebe su mantequilla compuesta favorita de E.U.A. para añadir una nueva dimensión a cualquier experiencia culinaria.

### GRASA BUTÍRICA ANHIDRA Y BUTTEROIL

La grasa butírica anhidra (AMF) y el butteroil aportan el sabor deseado de los lácteos a los productos, al tiempo que evitan el problema de la vida de anaquel gracias a la estabilidad del producto a temperatura ambiente. Ambos tienen una vida de anaquel de al menos un año y se utilizan en diversas aplicaciones que incluyen salsas, quesos procesados, postres congelados y productos horneados.

La AMF se elabora eliminando la mayor parte de la humedad y los sólidos no grasos de la crema pasteurizada con un contenido de 40% de grasa butírica. La crema resultante, que contiene entre 70% y 80% de grasa butírica, se procesa luego a través de una

unidad especializada de inversión de fases o un separador. Esta grasa butírica se concentra aún más y la humedad residual se elimina mediante secado al vacío. La grasa butírica anhidra contiene no menos de 99.8% de grasa butírica y no más de 0.1% de humedad.

El butteroil se produce eliminando la mayor parte de la humedad y los sólidos no grasos de la mantequilla. Se produce calentando suavemente la mantequilla, lo cual rompe la emulsión de la misma. Posteriormente, la grasa butírica se concentra en separadores y se seca al vacío para eliminar la humedad residual. A veces, el butteroil se lava con agua antes de la etapa de secado final para eliminar las trazas de impurezas. El butteroil contiene alrededor de 99.5% de grasa butírica y no más de 0.2% de humedad.

### MEZCLAS LÁCTEAS

Las mezclas lácteas son combinaciones de grasas lácteas e ingredientes específicos formulados para aplicaciones concretas en los procesos de producción. El azúcar, la dextrina y el cacao en polvo son solo algunos de los ingredientes más comunes. La premezcla puede ahorrar tiempo y dinero a los clientes que no desean adquirir múltiples ingredientes ni preocuparse por los riesgos asociados con preparar sus propias mezclas. Los procesadores de productos lácteos de E.U.A. trabajan con los principales fabricantes de alimentos de todo el mundo para crear, desarrollar y suministrar mezclas a base de grasas lácteas de E.U.A.





## Mantequilla y grasa butírica de E.U.A.

Calidad e innovación

### La mantequilla y la salud cardiovascular

El sabor irresistiblemente dulce y la textura cremosa de la mantequilla “Elaborada en E.U.A.” ofrecen a los clientes de todo el mundo un producto de calidad que realza el sabor en múltiples aplicaciones, ya sea para canales de foodservice, usos industriales o cocina casera. Además de este reconocido gran sabor, la buena noticia es que, al analizar más a fondo las grasas saturadas presentes en productos lácteos como la mantequilla, los científicos han descubierto que no todos los ácidos grasos saturados tienen efectos negativos en la salud cardiovascular.<sup>2</sup>

De hecho, investigaciones recientes sugieren que ciertos ácidos grasos presentes en los productos lácteos pueden reducir el riesgo de enfermedades cardíacas.<sup>3</sup> La mantequilla tampoco contiene los ácidos grasos presentes en las margarinas u otros productos grasos hidrogenados que disminuyen los niveles de colesterol bueno (HDL) y aumentan los niveles de colesterol malo (LDL).<sup>4</sup> A medida que avanza la investigación sobre el impacto fisiológico de ácidos grasos específicos, se ha observado que la grasa de los lácteos puede incluirse en una dieta saludable

### Calidad ante todo

La industria de la mantequilla en Estados Unidos ha desarrollado estrictas normas en materia de calidad e inocuidad alimentaria. Además de sus iniciativas proactivas de calidad, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) trabajan estrechamente con la industria de la mantequilla de E.U.A. para garantizar el cumplimiento de lineamientos seguros y consistentes, desde la granja hasta el consumidor final. La frase “la calidad ante todo” describe los productos de mantequilla estadounidenses que se abren paso en el mercado global.



### Innovación en la industria

Estados Unidos reconoce que el mercado mundial está cambiando y comprende la necesidad de suministrar una amplia gama de productos de mantequilla que sean económicos, nutritivos y cumplan con los altos estándares que esperan los clientes de todo el mundo. Estados Unidos puede asociarse con clientes internacionales, como en el fraccionamiento de grasas para uso industrial, la formulación de mezclas lácteas únicas para uso como ingredientes o el desarrollo de mantequillas compuestas especiales para foodservice.

<sup>3</sup> de Oliveira Otto MC, Mozaffarian D, Kromhout D, Bertoni AG, Sibley CT, Jacobs DR Jr, Nettleton JA. Ingesta alimentaria de grasas saturadas por fuente de alimentos y enfermedad cardiovascular incidente: Estudio Multiétnico de Aterosclerosis. *Am J Clin Nutr*. 2012 Aug;96(2):397-404. doi: 10.3945/ajcn.112.037770. Epub 2012 jul 3.

<sup>4</sup> de Oliveira Otto MC, Nettleton JA, Lemaitre RN, Steffen LM, Kromhout D, Rich SS, Tsai MY, Jacobs DR, Mozaffarian D. Biomarcadores de ácidos grasos lácteos y riesgo de enfermedad cardiovascular en el Estudio Multiétnico de Aterosclerosis. *J Am Heart Assoc*. 2013 Jul 18;2(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

<sup>5</sup> Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Ingesta de ácidos grasos trans de ruminantes y riesgo de cardiopatía coronaria. *Int J Epidemiol*.



PÓNGASE  
EN  
CONTACTO

### ¿Desea comprar mantequilla?

Si bien USDEC no fabrica o vende productos lácteos, nos sentimos orgullosos de apoyar a aquellos que lo hacen. Vea el [Directorio de Proveedores Lácteos de Estados Unidos](#) (U.S. Dairy Supplier Directory) en [ThinkUSAdairy.org/es](http://ThinkUSAdairy.org/es)

#### USDEC-México

Circuito Médicos 55 Int 302 Ciudad Satélite, Naucalpan Estado de México, 53100, México  
T: +52 (55) 5119 04 75 - 76  
E: [contacto@usdecMexico.com](mailto:contacto@usdecMexico.com)

#### USDEC-Sudamérica

Alameda Lorena, 800 cj, 1803 São Paulo, SP 01424-000, Brasil  
T: +52 (111) 2528 - 5829  
E: [usdec@riverglobal.net](mailto:usdec@riverglobal.net)

Para obtener más información y encontrar un representante USDEC cerca de usted, visite [ThinkUSAdairy.org/es](http://ThinkUSAdairy.org/es)



U.S. DAIRY  
EXPORT COUNCIL