



Mantequilla y Grasa de Leche de Estados Unidos

Mezclando tradición e innovación

Los productores de lácteos de EE.UU. ofrecen una variedad de aplicaciones tradicionales de mantequilla y de grasa de leche y continúan innovando para cumplir con las necesidades siempre cambiantes de los clientes globales. Ya sea en aplicaciones para el sector de hoteles y restaurantes o para los procesos de manufactura de alimentos, descubra por qué Estados Unidos es una opción atractiva, motivada por la calidad del abastecimiento de grasa láctea.

La industria de mantequilla y grasa de leche de EE.UU.

La simple bondad de la mantequilla ha superado la prueba del tiempo y ha surgido como la favorita para aquellos que aman el sabor y la funcionalidad. La mantequilla alguna vez fue elaborada a mano en pequeñas batidoras, pero hoy en día, las cremerías de EE.UU. tienen operaciones altamente controladas y sofisticadas enfatizando la calidad y la consistencia. Desde la costa este hasta la costa oeste, los productores también continúan otorgando investigación e innovación para llegar a nuevas e interesantes maneras de expandir los usos de las grasas lácteas de EE.UU.

Con una oferta consistente y abundante de leche fresca los 365 días del año, Estados Unidos se encuentra bien posicionado para expandir su producción y cumplir con

la creciente demanda global de grasas lácteas. Estados Unidos produce más de 800,000 toneladas métricas de mantequilla anualmente y ha expandido su producción de mantequilla superando por un 50% la producción de la década pasada.

Este incremento a la capacidad está mayormente destinada a países más allá de las fronteras de EE.UU. debido al aumento del interés de clientes internacionales por los atributos atractivos de las grasas lácteas de EE.UU. Los productores de mantequilla y grasa butírica hoy en día se enfocan en las necesidades del cliente y están listos para formar alianzas con compañías alrededor del mundo. Esto incluye la flexibilidad para adaptarse a diferentes requerimientos de productos y procesos necesarios, así como la creación de productos personalizados.

¿SABÍA QUE?

- Estados Unidos ocupa el segundo lugar de países productores de mantequilla en el mundo después de India que principalmente produce mantequilla clarificada (ghee).
- Estados Unidos ha rebasado su producción anual de mantequilla por un 50% sobre la década pasada.
- Además de mantequilla, Estados Unidos aporta una variedad de productos diferentes de mantequilla y grasa de leche como compuestos de mantequilla, grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla y mezclas lácteas.



Tipos de mantequilla y grasa de leche de EE.UU.

Los fabricantes de EE.UU. ofrecen una variedad de productos de mantequilla y grasa de leche procesados bajo estrictos lineamientos para cumplir con las demandas rigurosas de los clientes globales. Mientras que los productos de mantequilla ocupan el segmento principal de la producción de grasas lácteas actualmente, Estados Unidos también produce grasa de leche anhidra, aceite de mantequilla y mezclas lácteas con una capacidad extendida para poder cumplir con las necesidades de los clientes globales. El siguiente es un breve resumen de varios productos elaborados en Estados Unidos.

MANTEQUILLA

La favorita tradicional y versátil viene en diferentes variedades: con sal, sin sal, cultivada (estilo europeo), batida y mantequilla baja en grasa. Con no más de 40% de grasa de leche, la mantequilla baja en grasa tiene menos calorías que la mantequilla regular por porción. La mantequilla batida tiene aproximadamente 45% menos grasa que la mantequilla regular, otros productos pueden tener grasa butírica que varía entre el 80% y el 85%. Los fabricantes de EE.UU. por ley, producen mantequilla con un mínimo de 80% de grasa butírica, mientras que las mantequillas europeas tienden a tener entre 82% y el 85% de grasa butírica. Es importante considerar, que los fabricantes de EE.UU. tienen la habilidad de producir del 80% al 85% de grasa butírica dependiendo de las necesidades y requerimientos individuales del cliente.

¿QUÉ INFLUYE EN EL COLOR DE LA MANTEQUILLA?

Las variaciones en el color de la mantequilla de región en región, dependen del tipo de alimentación que las vacas tuvieron durante el proceso de producción de la leche. La mantequilla producida en los Estados Unidos es de un color claro, tiene un delicado sabor dulce, textura cremosa y un aroma fino y altamente placentero. La mantequilla de los Estados Unidos se produce de crema fresca dulce de alta calidad. Los niveles altos de carotinas contenidos en la leche y la crema de las vacas alimentadas con pasto en otras áreas del mundo tienen como resultado una apariencia más amarilla.



FIG. 1: COMPOSICIÓN DE LOS INGREDIENTES DE LA MANTEQUILLA

PRODUCTO DE MANTEQUILLA	HUMEDAD	GRASA	PROTEÍNA	LACTOSA	GENIZA
Mantequilla	16.0	>80.0	0.85	0.06	2.11
Grasa de Leche Anhidra	<0.1	>99.8	0.0	0.0	0.0
Aceite de mantequilla	<0.2	>99.5	0.3	0.0	0.0

LA MANTEQUILLA COMPUESTA

Las mantequillas compuestas generalmente son creaciones simples y deliciosas que mezclan la mantequilla tradicional con saborizantes. Algunos de los ingredientes más comunes incluyen ajo, hierbas y frutas. Otras mantequillas compuestas pueden incluir champiñones, quesos de especialidad o ideas creativas de los chefs. Ya sea que se use para untar, como ingrediente en una salsa, como cobertura o mezclado con arroz o pasta, una pequeña cantidad puede transformar la experiencia gastronómica. Chefs líderes pueden crear mantequillas compuestas gourmet que cumplen con los gustos de usuarios locales e inspiran un sinnúmero de creaciones para satisfacer el paladar de los clientes. Pruebe su mantequilla compuesta favorita de EE.UU. para agregar una nueva dimensión a su experiencia en la cocina.

LA GRASA DE LECHE ANHIDRA Y EL ACEITE DE MANTEQUILLA

La grasa de leche anhidra y el aceite de mantequilla brindan sabor a los productos lácteos mientras se evita el problema de la vida de anaquel por la estabilidad del producto a temperatura ambiente. Ambos tienen una vida de anaquel de por lo menos un año y se utilizan en una variedad de aplicaciones incluyendo salsas, quesos procesados, postres congelados y repostería.

La grasa de leche anhidra se hace retirando prácticamente toda la humedad y los sólidos no grasos de la grasa de crema de leche pasteurizada al 40%. El resultante 70% al 80% de grasa de leche de crema es entonces procesada

mediante una fase especializada en una unidad de inversión o separador. La grasa de leche se concentra aún más, retirando la humedad residual mediante el secado de leche al vacío. La grasa de leche anhidra contiene no menos del 99.8% de grasa de leche y no más del 0.1% de humedad.

El aceite de mantequilla se elabora al retirar prácticamente toda la humedad de los sólidos no grasos de la mantequilla. Se producen al calentar la mantequilla suavemente, interrumpiendo la emulsión de la mantequilla. La grasa de leche entonces se concentra en un separador y en una secadora al vacío para retirar la humedad residual. Algunas veces el aceite de mantequilla se lava con agua antes del secado final para retirar residuos de impurezas. La grasa de leche contiene como 99.5% de grasa de leche y no más de 0.2% de humedad.

LAS MEZCLAS LÁCTEAS

Las mezclas lácteas son combinaciones de grasas lácteas e ingredientes específicos para apoyar el proceso de producción de la aplicación deseada. Azúcar, dextrina y cocoa en polvo son solo algunos de los ingredientes más comunes. El pre-mezclado puede ahorrar tiempo y dinero a los clientes que no desean obtener ingredientes múltiples o no desean preocuparse de los riesgos asociados con las mezclas elaboradas por ellos mismos. Los procesadores de lácteos de EE.UU. trabajan en conjunto con los productores líderes de alimentos alrededor del mundo para crear, desarrollar y abastecer mezclas basadas en grasas lácteas.



Fuente: Midwest Dairy



Fuente: American Butter Institute





La mantequilla y la salud del corazón

El irresistible sabor dulce y la textura cremosa de la mantequilla "Hecha en Estados Unidos" brinda a los clientes globales un producto enfocado en la calidad que realza el sabor en una multitud de aplicaciones, ya sea para el sector de hoteles y restaurantes, para usos industriales o para cocinar en el hogar. Más allá del conocido gran sabor, la buena noticia es que la ciencia reciente ha estudiado más atentamente las grasas saturadas que se encuentran en los alimentos lácteos como la mantequilla, y ha encontrado que no todos los ácidos grasos tienen efectos negativos en la salud del corazón.²

De hecho, investigaciones recientes sugieren que ciertos ácidos grasos que se encuentran en los lácteos reducen el riesgo de enfermedades del corazón.³ La mantequilla tampoco contiene los tipos de grasas trans que se encuentran en la margarina u otros productos de grasas hidrogenadas, que bajan los niveles del buen colesterol e incrementan los niveles del colesterol malo.⁴ Mientras que la investigación continúa creciendo en el impacto fisiológico específico de los ácidos grasos, podemos enterarnos que las grasas de los lácteos pueden ser incluidas en una dieta sana.

La calidad es primero

La industria de la mantequilla de EE.UU. ha desarrollado estándares estrictos en cuanto a la calidad de los alimentos y su seguridad. Más allá de las iniciativas de calidad auto impuestas, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA) y la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA) trabajan muy de cerca con la industria de la mantequilla de EE.UU. para asegurar que se mantengan lineamientos de consistencia y seguridad desde las granjas hasta el consumidor. La frase "La calidad es primero" describe los productos de mantequilla de EE.UU. que entran al mercado mundial.



Innovación en la industria

Estados Unidos reconoce que el mercado mundial está cambiando y entiende la necesidad de abastecer una amplia gama de productos de mantequilla que sean económicos, nutritivos y que cumplan con los altos estándares que buscan los clientes alrededor del mundo. Las nuevas y mejoradas instalaciones de investigación y desarrollo a través de los Estados Unidos están ansiosas de formar un equipo con los clientes internacionales en el proceso de innovación.

Estar a la vanguardia al fraccionar grasas para usos industriales, formular mezclas lácteas únicas para usar como ingredientes o desarrollar un compuesto de mantequilla especial a nivel de la industria de hoteles y restaurantes. Haga equipo con un productor de EE. UU. y convierta una idea en realidad. ■

² de Oliveira Otto MC, Mozaffarian D, Kromhout D, Bertoni AG, Sibley CT, Jacobs DR Jr, Nettleton JA. Dietary intake of saturated fat by food source and incident cardiovascular disease: the Multi-Ethnic Study of Atherosclerosis. *Am J Clin Nutr.* 2012 Aug;96(2):397-404. doi: 10.3945/ajcn.112.037770. Epub 2012 Jul 3.

³ de Oliveira Otto MC, Nettleton JA, Lemaitre RN, Steffen LM, Kromhout D, Rich SS, Tsai MY, Jacobs DR, Mozaffarian D. Biomarkers of dairy fatty acids and risk of cardiovascular disease in the Multi-ethnic Study of Atherosclerosis. *J Am Heart Assoc.* 2013 Jul 18;2(4):e000092. doi: 10.1161/JAHA.113.000092.

⁴ Jakobsen MU, Overvad K, Dyerberg J, Heitmann BL. Intake of ruminant trans fatty acids and risk of coronary heart disease. *Int J Epidemiol.* 2008 Feb;37(1):173-82. Epub 2007 Dec 12.



CONTÁCTENOS

¿Quiere comprar mantequilla?

USDEC no fabrica o vende productos lácteos, pero orgullosamente apoya a la gente que lo hace. Busque en el Directorio de proveedores de Lácteos en ThinkUSADairy.org.

USDEC – MEXICO/CENTROAMERICA/
REPUBLICA DOMINICANA

t: + 52 55 5119 04 75 ó 76
usdec_mex@usdec_mexico.com

Para aprender más, favor de dirigirse a ThinkUSADairy.org.