**INVESTIGACIÒN SANITARIA**

**Estudiante:** Esveli Mendoza

**Docente:** Gustavo Báez

**Tema:** Investigación sobre la mantequilla.



INTRODUCCIÒN.

La mantequilla es un derivado lácteo, que tiene importancia como alimento por la grasa que contiene, nutricionalmente esta grasa es importante porque transmite las vitaminas liposolubles de la lecha como son las vitaminas A, D y E principalmente en cuanto a su valor energético equivalente al de otras grasas y aceites.

La producción de mantequilla se remonta a los inicios del proceso de transformación de la leche. La nata se separaba en forma natural y la mantequilla se elaboraba en forma manual en mantequeras de madera.

Gradualmente se fueron mejorando los métodos de elaboración de mantequilla, con lo cual aumento la calidad de producto y su rendimiento económico.

En las últimas décadas se ha producido un rápido desarrollo tecnológico en todas las áreas, la producción actual de mantequilla se basa en procesos tecnológicos modernos y en rigurosos controles de calidad total.

DISPOSICIONES GENERALES INEN 276

Margarina de mesa deberá fabricarse a partir de materias primas en perfecto estado de conservación, entendiéndose como materias primas:

* Las grasas y aceites o mezclas de estas, de origen vegetal o animal, donde la grasa de la leche no debe de ser superior al 5% (m/m) aptas para consumo humano, o cualquier forma de aceites de especies marinas que han sido reconocidas como sustancias **GRAS**

O se encuentra en La lista de aditivos alimentarios permitidos para este uso; sometidas o no a un proceso físico-químico de modificación.

Exceptúa el uso de la grasa animal diferente a la de la leche en margarina declarada como liviana o ligera.

INFORMACIÒN NUTRICIONAL: tamaño de la porción: 1 cucharada (14 g). Porciones por envase 3 aprox. Cantidad/porción: energía (calorías) 377 kj (90 kcal) energía de grasa (cal grasa) 377 Kj ( 90 kcal) grasa total 9g ( 14% VDR) grasa saturada 5g ( 25% VDR) grasa trans 0g, grasa monoinsaturada 2g, grasa poliinsaturada 2g, colesterol 0mg ( 0% VDR) sodio 140mg (6%VDR) Carb. Total 0g ( 0% VDR) Fibra dietética 0g ( 0% VDR) azucares 0g, proteínas 0g (0% VDR) vitamina A ( 15% VDR) vitamina D ( 15% VDR) vitamina E ( 15% VDR).

INGREDIENTES: Mezcla de aceites vegetales ( refinados, hidrogenados, mezclas interesterificadas) agua, sal, emulsificantes ( monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya) leche en polvo, cinservante ( sorbato de potasio) acidulante ( acido cítrico), saborizante artificial ( mantequilla), vitaminas ( E,A,D) secuestrante ( EDTA), antioxidante (BHT), colorante idéntico al natural ( betacaroteno) CONTIENE LECHE Y SOYA.

SEMAFORO:

ALTO EN GRASA

ALTO EN SAL

NO CONTIENE AZUCAR.

CONCLUSIÒN:

La recomendación de la organización mundial de la salud es que solo se debería consumir 10% o menos de calorías provenientes de grasas saturadas.

El argumento es que este tipo de grasas aumenta el colesterol malo en la sangre, aunque también aumenta el bueno.