

# Sweetener (Edulcorante)

## Término

### Término

Sweetener

### Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

### Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

### Disciplina

Química de Alimentos (430)

### Temática

Repostería

### Definición del término

They are carbohydrates characterized by their sweet taste. The most common ones in baking are mono and disaccharides.

### Fuente / Autor (del término)

Bakerpedia. (2021). Sweetener. <https://bakerpedia.com/ingredients/sweeteners/>

### Contexto del término

Stevia is another herbal sweetener that may prove better for you if you are sensitive to agave.

### Fuente / Autor (del contexto)

Your dictionary. (s.f.). <https://sentence.yourdictionary.com/sweetener>

## Español

### Equivalente en español

Edulcorante

## **Categoría gramatical**

Nominal (221)

## **Información geográfica de la variante en español**

México (Mex.) (192)

## **Definición del término en español**

Sustancias que otorgan a las preparaciones un sabor dulce y se clasifican según su origen en naturales y artificiales.

## **Fuente / Autor (del término en español)**

Gandarilla, C. (2021). Edulcorantes más utilizados en negocios de repostería. Aprende Institute. <https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/edulcorantes-mas-utilizados-en-negocios-de-reposteria/>

## **Contexto del término en español**

La miel se puede emplear como edulcorante natural en cualquier preparación en repostería. Es importante que en caso de querer sustituir algún otro edulcorante, por miel se consulte la equivalencia correspondiente ya que puedes exceder este endulzante.

## **Fuente / Autor (del contexto en español)**

Gandarilla, C. (2021). Edulcorantes más utilizados en negocios de repostería. Aprende Institute. <https://aprende.com/blog/gastronomia/reposteria/edulcorantes-mas-utilizados-en-negocios-de-reposteria/>