

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/>