

Sweetener (Edulcorante)

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
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/>
