

# Sweetener (Edulcorante)

<b>Término</b>	Sweetener
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	They are carbohydrates characterized by their sweet taste. The most common ones in baking are mono and disaccharides.
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Bakerpedia. (2021). Sweetener. <a href="https://bakerpedia.com/ingredients/sweeteners/">https://bakerpedia.com/ingredients/sweeteners/</a>
<b>Contexto del término</b>	Stevia is another herbal sweetener that may prove better for you if you are sensitive to agave.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Your dictionary. (s.f.). <a href="https://sentence.yourdictionary.com/sweetener">https://sentence.yourdictionary.com/sweetener</a>
<b>Equivalente en español</b>	Edulcorante
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	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/>

---