

# Caramelos sin azúcar: ¿Cuál es el mejor del 2023?



🕒 Last updated: September 16, 2023

## Written by



josdia8767

You can send me an [email](#) or find me on [Twitter](#).

Share [f](#) [t](#) [p](#) [e](#)

A nadie amarga un dulce. Igualmente, podemos referirnos a los mejores Caramelos sin azúcar. No obstante, estas golosinas sin azúcar añadido contribuyen a disminuir riesgos en la salud a la hora de consumir caramelos. Existen muchas interrogantes sobre sus componentes, por ejemplo: ¿Qué utilizan para endulzar?, ¿son dañinos para la salud? Así como también no se valora sus beneficios.

Es buena práctica conocer sobre los aditivos artificiales en los alimentos. También sus beneficios al consumir caramelos sin azúcar. El objetivo es que obtengas la orientación adecuada para seleccionar la golosina correcta y lograr satisfacer ese antojo sin remordimientos.

Inhaltsverzeichnis

Anzeigen

## Lo más importante

- Los caramelos sin azúcar son golosinas que carecen de azúcares añadidos. Existe una inmensa variedad, de tipos y marcas disponibles en el mercado. Todos utilizan sustitutos del azúcar. Principalmente, son consumidos por recomendaciones médicas o como medida para reducir la ingesta de azúcar.
- El uso de aditivos artificiales, como los edulcorantes y saborizantes, son la ventaja principal de esta golosina a su éxito. Lo que permite, literalmente, que todos podamos consumirlos sin poner en riesgo o comprometer la salud.
- Los caramelos sin azúcar se utilizan como puente de beneficios para los consumidores. No obstante, esto es la consecuencia de la supervisión de los organismos de salud sobre sus componentes.

## Los mejores caramelos sin azúcar del mercado: Nuestras recomendaciones

La variedad de caramelos sin azúcar en el mercado es muy extensa, pasando por tipos, formas, sabores y lo más importante, que son: los componentes. Lo anterior es fundamental comprender para poder realizar las recomendaciones. Para ello, se realizó una investigación en el mercado de golosinas sin azúcar con finalidad de seleccionar los mejores productos.

- [El mejor caramelo sin azúcar para diabéticos con acesulfamo](#)
- [El mejor caramelo sin azúcar con vitamina C](#)
- [El mejor caramelo sin azúcar para el mal aliento](#)
- [El mejor caramelo sin azúcar para chupar con palo \(paleta\)](#)
- [El mejor caramelo sin azúcar suave de nata](#)

## El mejor caramelo sin azúcar para diabéticos

## con acesulfamo

[amazon box="B075P42175" description\_items=0]

Es un caramelo sin azúcar que contiene, acesulfamo, edulcorante intenso, específico para diabéticos. Además, es un comprimido de sabor a frutos rojos y contiene vitamina C. Su presentación viene en una cajita metálica, contiene 12 pastillas de 35 g. Es ideal para llevar los comprimidos en el bolso o bolsillos del pantalón y mantenerlos siempre bien conservados.

Son suaves y se derriten lentamente en la boca, permitiéndote saborear cada matiz de su sabor. Incluso, se pueden chupar sin miedo a atragantarte. No se rompen, si no los muerdes, y duran mucho.

---

## El mejor caramelo sin azúcar con vitamina C

[amazon box="B08HRM4NY1" description\_items=0]

Este Caramelo sin azúcar, tipo duro, como todos los de la marca Halls, destaca por ser de sabor intenso y sensación refrescante en la boca. También posee el agregado de la vitamina C. Viene en presentación de 6 sabores: fresa, lima, hierbabuena, menta, miel y limón y sandía. En sobres que contiene 4 unidades cada una de 32 g.

Igualmente, Contiene los siguientes edulcorantes: isomaltosa, sucralosa, acesulfamo K y vitamina C (ascorbato sódico, ácido ascórbico). Halls es sinónimo de garantía. Unas características inconfundibles, para los que son fans de la marca, no los defraudará.

---

## El mejor caramelo sin azúcar para el mal aliento

[amazon box="B00PB7IN88" description\_items=0]

El caramelo sin azúcar para esas situaciones incómodas que requieres de una solución instantánea. Pequeños y potentes caramelos comprimidos con golpe de frescor instantáneo y sabor a hierbabuena. Su presentación es en envase, tipo cajita, capaz de proteger su contenido en todo momento, muy cómodo para transportarlo en el pantalón en un bolso.

Asimismo, su contenido es de 12 caramelos sin azúcar de 35 g cada uno. También es de cero calorías, contiene por aditivos edulcorantes: sorbitol y aspartamo. Perfectos para cuando quieres algo dulce, pero no quieres un caramelo sin azúcar de tamaño normal. Contiene: antiaglomerante (sales magnésicas de ácidos, grasos), colorantes (riboflavina, azul brillante FCF).

---

## El mejor caramelo sin azúcar para chupar con palo (paleta)

[amazon box="B08Z5WJTBS" description\_items=0]

Si te gustan los caramelos sin azúcar y en formato paleta, de tipo duro, este es el ideal. Realmente colmado de beneficios. Carece de: gluten, lactosa, trazas de pescado y huevo. Más aún, es auténticamente libre de alérgenos. Se presenta en un tarro. Contiene 150 caramelos con palo de sabores variados: cereza, limón, cola y naranja. Perfectas para fiestas infantiles y de adultos menores.

Realmente es una golosina excelente, muchas ventajas y beneficios con una relación calidad, precio y cantidad insuperable. Contiene los siguientes aditivos: edulcorantes (isomalt, acesulfama k, sucralosa), acidulante (ácido cítrico), concentrado de zanahoria, manzana e hibisco y colorantes (E-161b, E-160a(i), E-163).

---

## El mejor caramelo sin azúcar suave de nata

[amazon box="B00DN9EIIA" description\_items=0]

Si lo tuyo es saborear deliciosos ingredientes de repostería como la nata fresca, mantequilla, y con textura cremosa, este caramelo sin azúcar te va a encantar, y será una excelente elección. Además, no contiene gluten. Para colmo, Werther's Original, es una marca tradicional y de confianza, con más de 100 años de historia, disfrutarás de un auténtico clásico.

Su presentación es de un empaque de 1 kg de caramelos, pero lo mejor, es que cada caramelo individual viene dentro de su propio empaque, lo que asegura que podrás consumirlo y guardarlos por un buen tiempo. Contiene los siguientes ingredientes: edulcorantes: isomalt, acesulfamo K. Mantequilla (7.9%), crema (7%), sal, saborizante, lecitinas emulsionantes (soja).

---

# Guía de compras: Todo lo que debes saber sobre los caramelos sin azúcar

A la hora de seleccionar el caramelo sin azúcar más adecuado para consumirlo, es importante conocer bien los diversos aspectos más relevantes sobre el producto. Para esta finalidad se seleccionaron una serie de preguntas muy importantes que abarcan diferentes enfoques y que tienen como objetivo ayudarte a diferenciarlos y a decidir el que más te conviene.

## ¿Cómo se hacen los caramelos sin azúcar?

Los caramelos sin azúcar son el resultado de un proceso donde se sustituyen las materias primas principales que aportan el dulzor por aditivos artificiales alimentarios aprobados por organismos respectivos. A saber: sustancias edulcorantes, colorantes y saborizantes. Todos ellos ingredientes muy importantes que se agregaron al proceso. En resumen, se logró así obtener el sabor, el color, y el olor característico de los caramelos tradicionales.

En la actualidad los Caramelos sin azúcar se elaboran y fabrican de forma artesanal e industrial. Es un mercado muy importante y de crecimiento continuo dentro del segmento de golosinas, debido a la importancia que cobra cada día más fuerza el cuidado de la salud. Esto implica que los fabricantes aporten constantemente novedades a este segmento.



Los caramelos sin azúcar son el resultado de un proceso donde se sustituyen las materias primas principales que aportan el dulzor en los caramelos por ingredientes por sustancias edulcorantes. (imagen fuente: Karolina Grabowska /pexels)

## ¿Qué llevan los caramelos sin azúcar?

Como se mencionó anteriormente en los caramelos sin azúcar el ingrediente principal es el edulcorante, su propósito es endulzar los alimentos que de otra forma tendrían un sabor amargo, este puede ser una sustancia natural o artificial. En este artículo vamos a destacar los más utilizados.

- **El xilitol.** Es también conocido como azúcar de abedul, posee un valor calórico muy reducido (2,4 calorías por gramo frente a 4,0 para el azúcar o sacarosa). Se utiliza como sustituto de la azúcar en los alimentos para diabéticos, debido a que no se requiere insulina para su metabolismo. En comparación con la sacarosa posee igual valor de dulzor relativo. Un consumo excesivo de este edulcorante puede tener efectos laxantes.
- **El sorbitol.** Legalmente, está calificado como aditivo alimentario, con el código E-420. Se emplea como edulcorante en los alimentos dietéticos. Está registrado como edulcorante nutritivo debido a su bajo valor calórico de 2,4 frente a los 4 del azúcar. Es utilizado en la elaboración de chicles debido a que no puede ser metabolizado por bacterias bucales. Se recomienda no consumirlo en grandes cantidades ya puede producir problemas gastrointestinales.
- **La sacarina.** Es un antiguo edulcorante sintético (1879). En la industria alimentaria se conoce con las siglas E954. Se suele utilizar en disolución acuosa, esto es debido a su gran potencia edulcorante. Tiene un regusto amargo. Se usa como edulcorante no calórico, y en medicina cuando está contraindicada la toma de azúcar.
- **La estevia.** El nombre fue dado por Moisés Santiago Bertoni, en honor al botánico, médico y humanista español Pedro Jaime Esteve. Se le conoce en la Unión Europea con el código de E960. Es de origen natural, proviene de la planta *Stevia rebaudiana* muy abundante en el Paraguay. Es un edulcorante no calórico.

## ¿Cuáles son los tipos de caramelos sin

## ¿Cuáles son los tipos de caramelos sin azúcar que existen?

En el mercado existen muchos tipos de caramelos sin azúcar, por ejemplo: normal, tradicional, macizo, blando, relleno, gelatina, regaliz, ácidos, chicles, con propósitos medicinales como los mentolados para aliviar la irritación en la garganta, la tos. Prácticamente, abarcan todas las variantes de los caramelos tradicionales, pero con el valor agregado que implica no consumir azúcar para la salud.

En cuanto a clasificar los caramelos sin azúcar por tipo de presentación, podemos encontrarlos con una oferta tan amplia y variada como en los tradicionales, a saber: para chupar, masticables, en paletas, en pastillas, en barras, comprimidos en cajitas de pastillas, balsámicos, bombón y líquido tipo salsa.



En el mercado existen muchos tipos de caramelos sin azúcar, por ejemplo: normal tradicional, macizo, blando, relleno, gelatina, regaliz, ácidos, chicles. (Fuente de imagen: Deane/pexels)

## ¿Ventajas y desventajas de consumir caramelos sin azúcar?

Los caramelos, con o sin azúcar añadido en apariencia, prácticamente son idénticos. Las diferencias las encontramos en su finalidad y componentes. Seguidamente, realizamos una comparación para determinar las ventajas de los caramelos sin azúcar. En la siguiente tabla se pueden apreciar las ventajas y desventajas de los caramelos sin azúcar.

Seguidamente, realizamos una comparación para determinar las ventajas de los caramelos sin azúcar.

✓ Advantages	✗ Disadvantages
<ul style="list-style-type: none"><li>● Sabores, olores y apariencias similares</li><li>● Disminuye el riesgo de afectar la salud</li><li>● Menor consumo de carbohidratos</li><li>● Igual variedad de productos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>● Si consumes 400gr o más en un día puede producir indigestión</li></ul>

Evidentemente, si le damos la importancia que merece el cuidado de la salud, no existen desventajas. Las características de olores, sabores y apariencia de los caramelos sin azúcar pasarían a segundo plano sin mayor relevancia. Para concluir, en ambos tipos de caramelos su consumo excesivo puede tener consecuencias indeseadas.

## ¿Cuáles son los beneficios de los caramelos sin azúcar?

No consumir azúcar es un beneficio en sí mismo y de un amplio alcance para el bienestar de la salud. Agregando a lo anterior, quiero enfocarme sobre algunas inquietudes muy precisas que tenemos la mayoría de las personas cuando queremos disfrutar de un caramelo sin azúcar.

Otro beneficio de los caramelos sin azúcar es que el deseo de comer dulces disminuye con el tiempo. El azúcar se comporta como una sustancia adictiva. Mientras más consumes, más lo extraña tu cuerpo. Hay que romper esa rutina eliminando de tu dieta los alimentos con elevado contenido de azúcar. Inicialmente, será difícil, pero rápidamente verás que las ganas de comer dulces disminuyen.

*La relación entre el ahorro de dinero, los caramelos sin azúcar y la salud es muy estrecha.*

Como sabemos, el alto contenido de azúcar ataca los dientes y provocan caries. Más aún, el sistema inmunológico también se debilita. El resultado: la salud se



deteriora, enfermándote con más frecuencia y con más frecuencia visitarás el médico. Igualmente, esto que implicará: consultas, exámenes y medicinas. En resumen, más costos.

A continuación se identifican los beneficios más relevantes al consumir los caramelos sin azúcar.

- **La estética:** 1- La piel: más azúcar, menos colágeno. 2- La figura: disminuye el consumo de calorías.
- **La salud:** 1- Diabetes Edulcorantes sustitutos del azúcar. 2- Salud bucal: menos caries.
- **Tabaquismo:** Calma la ansiedad.
- **El aliento:** Se estimula el flujo salival, lo cual ayuda a refrescar el aliento.
- **La garganta:** Alivia la irritación en la garganta.

## ¿Caramelos sin azúcar para diabéticos?

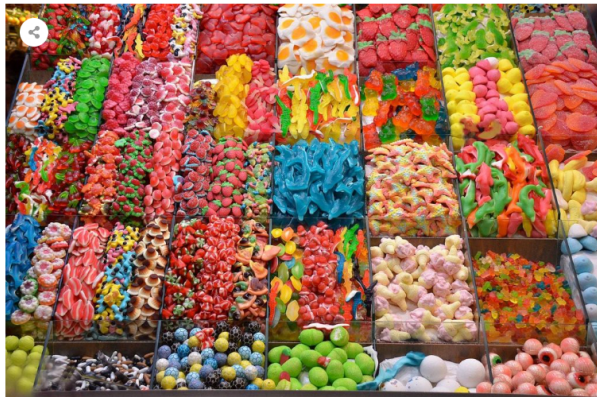
Las golosinas son simplemente parte de las fiestas, celebraciones o simplemente un antojo. Los diabéticos deben vigilar su dieta, así como las calorías y carbohidratos que consumen. Si tienes la necesidad de compartir socialmente alguna celebración o darte un gusto sin peligro o remordimiento. Siempre tendrás de aliado a un sabroso y saludable caramelo sin azúcar, específico para diabéticos.

*Una reducción por debajo del 5% de la ingesta calórica total produciría beneficios adicionales para la salud.*

Básicamente, la gran variedad de caramelos sin azúcar son elaborados con edulcorantes como: el sorbitol, xilitol y estevia, pero también existen los edulcorantes intensos, aspartamo, acesulfamo, sacarina o sucralosa que representan sustitutos interesantes al azúcar debido a que su índice glucémico es de 0, Son ideales para los diabéticos sin consecuencias negativas para la salud.

## Criterios de compra

A la hora de seleccionar un producto, llevamos en mente un objetivo claro. Es decir, normalmente lo asociamos a una característica muy precisa. En el caso de los caramelos sin azúcar, tenemos varios puntos que debemos valorar para hacer una correcta elección. Esencialmente, tomamos los aspectos más relevantes, para que puedas escoger el producto que mejor se adecúa a tus necesidades.



A nadie amarga un dulce. Igualmente, podemos referirnos a los mejores Caramelos sin azúcar. (Imagen fuente Polina Tankilevichit/pexel)

- [Prevención de la salud](#)
- Sabores
- Saborizantes
- [Conservantes](#)

## Prevención de la salud

La mayoría de las personas que buscan adquirir caramelos sin azúcar lo hacen por motivos de prevención de la salud. Por lo tanto, comenzaremos por la sustancia que es el pilar de los caramelos sin azúcar, y me refiero a los edulcorantes. Anteriormente, ya los mencionamos, pero ahora lo compararemos con el azúcar desde el punto de vista de las calorías. En consecuencia, podrás obtener un criterio útil para seleccionar el producto adecuado.

En la siguiente descripción, cada sustancia edulcorante incluye un recuento de calorías. A modo de comparación: el azúcar de mesa normal contiene 400 kilocalorías por 100 gramos.

- **Azúcar:** 400Kcal

- **Xilitol:** 240Kcal
- **Eritritol:** 20Kcal
- **Glucósidos de estevia:** 0Kcal
- **Acesulfamo:** 0Kcal
- **Advantam:** 0Kcal
- **Aspartamo:** 0Kcal

Nota importante: Los edulcorantes deben identificarse en la lista de ingredientes de un producto, ya sea por su nombre o por el número E en el envase. En toda Europa se permiten once tipos de edulcorantes:

- **Acesulfamo K:** E950
- **Advantam:** E969
- **Aspartamo:** E951
- **Glucósidos de estevia:** E960
- **Acesulfamo:** E962
- **Ciclamto:** E952
- **Neohesperidina:** E969
- **Neotamo:** E961
- **Sacarina:** E954
- **Sucralosa:** E955
- **Taumatina:** E957

## Sabores

Seleccionar el sabor de un caramelo sin azúcar parece fácil. Esto sería, si solo te guías por lo que te gusta, pero si observas con atención, te percatarás que hay un mundo de sabores para escoger. No pretendo abrumarte, lo que intento es orientarte. Comencemos por ordenar los sabores.

El sentido gustativo de la lengua reconoce 5 sabores básicos, a saber:

1. El dulce
2. El salado
3. El amargo
4. El ácido
5. El umami (combinación de palabras japonesas que significan: sabor y delicioso)

Si ordenamos la búsqueda o selección de sabores por alguno de estos criterios, obtendrás mejores respuestas, más organizadas y delimitadas. Con seguridad encontrarás el caramelo sin azúcar ideal que buscas con mayor eficiencia.

## Saborizantes

Los saborizantes son aditivos utilizados en el sector alimentario, su función es la de modificar el sabor y el aroma de un alimento. En pocas palabras, son modificaciones que actúan sobre el sentido del gusto y el olfato del consumidor. Los caramelos sin azúcar los contienen, así se logra intensificar el sabor propio que posee un alimento, o confiriéndole un nuevo sabor.

Algunas de las características de los saborizantes son:

- Pueden estar en formato líquido, polvo o pasta
- Son de origen natural o artificial
- La mayoría de este tipo de aditivos provienen de fuentes artificiales
- Los saborizantes artificiales son obtenidos de derivados del petróleo

Es importante destacar que las sustancias artificiales son más seguras de consumir, debido a las exigencias que impone la ley para elaborar estos productos. El resultado es una sustancia de mayor pureza. En consecuencia, esto implica que no corremos riesgos al consumir caramelos sin azúcar elaborados con saborizantes naturales o artificiales. Por añadidura, ninguno presenta riesgos o son menos saludables.

## Conservantes

Cuando nos encontramos en la tarea de seleccionar caramelos sin azúcar, podemos pensar en la fecha de vencimiento. Tener un momento de reflexión y preguntarnos: ¿Qué usan como conservante?, ¿son dañinos? Vamos a averiguarlo, a despejar todas las dudas posibles sobre los conservantes.

Tipos de conservantes: Existen conservantes naturales como el limón, pero en nuestro caso hablaremos de los químicos. Debido, a que estos obstaculizan la proliferación de microorganismos o bacterias que son causantes de muchas intoxicaciones alimentarias peligrosas para nuestra salud.

Los conservantes químicos se dividen en los siguientes grupos:

- Agentes antimicrobianos: Benzoatos, sorbatos, propionatos y nitratos
- Antioxidantes: Sulfito, Vitamina E (tocoferol), Vitamina C (ácido ascórbico), hidroxianisol butilado y hidroxitolueno mutilado
- Agentes quelantes: Ácido etilendiaminotetraacético disódico, el ácido cítrico y los polifosfatos

España cuenta con La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), que permite la utilización de 27 tipos de aditivos y conservantes, todos autorizados por la Unión Europea, cumpliendo todos los protocolos de calidad y seguridad alimentaria. Estos conservantes permiten que la industria de los caramelos sin azúcar pueda distribuirse.

¿Son dañinos los conservantes? Los que debemos evitar, si su consumo es excesivo sería, el conservante hidroxianisol butilado utilizado en la conservación de grasas podría ser perjudicial. Otros que hay que considerar como tóxicos para la salud, son los nitratos, utilizados en alimentos cárnicos procesados.

---

## Resumen

Para finalizar, los caramelos sin azúcar cumplen una función importante en un contexto asociado directamente a la salud. Contribuyendo con una importante variedad de beneficios sin dejar de cumplir la esencia de las golosinas, la cual es, deleitar paladar del que los consumidores. El uso de aditivos artificiales alimenticios, ha logrado sustituir el uso de los ingredientes tradicionales naturales para endulzar.

Por ello decidimos estructurar la pregunta básica ¿qué caramelo sin azúcar puedo comer? En una guía que te ayudará, primero a orientarte según tu necesidad, segundo a identificar con precisión cuál golosina sin azúcar debo seleccionar. Por último, escoger apropiadamente, basándote en las diferentes características y ventajas de cada producto.

*(Fuente de la imagen destacada: Polina Tankilevichit/pexel)*

[Edit This](#)

---

12 Formas en las que la Intuición Mejora los Entornos Laborales

---

9 Schlüsselschritte zur effizienten Verfassung von Vorstandssitzungsprotokollen

---

Entorno de trabajo de fácil distracción: 15 consejos para aumentar la concentración

---

9 Pasos Clave para Redactar Actas Eficientes de Reuniones de Junta Directiva

---

10 Strategien der freien Willensbildung zur Steigerung der Produktivität des Werbetaams

---

joacac3604 on Bola de cristal: ¿Cuál es la mejor del 2023?

---

luifar1325 on Paraguero: ¿Cuál es el mejor del 2023?

---

September 2023

---

August 2023

---

July 2023

---

June 2023

---

May 2023  
April 2023  
March 2023  
February 2023  
January 2023  
December 2022  
November 2022  
October 2022  
September 2022  
August 2022  
July 2022  
June 2022  
May 2022  
April 2022  
March 2022  
February 2022  
January 2022  
December 2021  
November 2021  
October 2021  
September 2021  
August 2021  
July 2021

Arte  
Automóvil  
Calzado  
Cuidado personal  
Deporte  
Directrices para reuniones eficaces  
Equipamiento deportivo  
infantil  
Joyas  
Joyas resistentes al agua  
Mascotas  
Muebles para el hogar  
Política de teletrabajo  
Política de trabajo a distancia  
Portátil gamer  
reloj  
Reuniones  
Rotuladores  
salud  
Software colaborativo de ingeniería  
Software de flujo de trabajo  
Teletrabajo  
Toallitas de bebé  
Uncategorized  
Zapateros

Site Admin



## Categories

10 Finest Personals Dating Sites (100% Free)

A great CMO splits the bucks moves off root home loan supported admission-as a consequence of licenses towards the "tranches

Actionable Finance KPIs Every Manager Must Know [year]

Antivirus: ¿Cuál es el mejor del 2023?

Armarios de exterior

Backpack: ¿Cuál es el mejor del 2021?

Barras de sonido para TV: ¿Cuál es la mejor del 2021?

Bebida energética: ¿Cuál es la mejor del 2023?

Cómo crear un equipo eficaz a distancia en 7 pasos

¿Cuáles son las mejores tazas grandes?

Espejos decorativos:¿Cuál es el mejor del 2022?

Extractor de jugos: ¿cuál es la mejor de 2020?

11 Examples Of Fixed Asset Accounting

Fleet Management Performance Metrics Every Manager Should Know in [year]

How Much Does It Cost To Start An Llc

How To Block Email

In search of a glucose infant otherwise daddy

Lámpara RGB: ¿Cuál es la mejor del 2023?

No 1 Spam Free Chat Rooms For Online Chat, Meetup No

Registration

Planificación táctica: organización,creación de metas, trucos para planificar y más

Té sin teína: ¿Cuál es el mejor de 2023?

The answer to success to have Am fungi

The 10 Best Tidy Io Alternatives Torno para uñas

Zapatilla para skate: ¿Cuál es la mejor de 2023?

12 Schlüsselaktivitäten zur

Kommunikationsverbesserung

Costos variables: en qué consisten, tipos y cómo calcularlos

Cómo limpiar la plata ennegrecida

Using Waterfall Methodology in Project Management

To Do Lists: What They Are, How to Make Them, Ideas and More