

D'autres produits sucrants :

Les édulcorants naturels : Glucose (ou dextrose), fructose, saccharose, lactose

Les « sucres alcools » ou « polyols » : sorbitol, mannitol, xylitol...

Les édulcorants intenses naturels: la thaumatine

Les édulcorants intenses synthétiques: saccharine, aspartame, acésulfame, cyclamates

Le(s) miel(s) :

Le sucre de palmier (sucre de palme) : issus des palmiers saccharifères

Le sucre d'amidon de maïs :

Le sirop d'érable :

L'érable à sucre. (*Acer saccharinum*) règne en maître au Québec, plus précisément près d'une cabane à sucre, en plein milieu d'une érablière. L'érable à sucre est précieux pour bien des raisons. Mais c'est bien entendu pour son nectar qu'il est tant cultivé en futaie. Ce liquide, clair comme de l'eau de source, l'acériculteur l'appelle "l'eau d'érable". Un arbre en déverse en moyenne 40 l chaque année. Savoureuse sucrerie que les Canadiens font couler sur leurs petites crêpes moelleuses, un peu comme du sucre mais qui posséderait quelque chose de plus raffiné, de plus précieux.

Ces petits trous à la base de son tronc sont les stigmates de ce que les hommes viennent puiser. A la fin de l'hiver quand le sol est gelé jusqu'à plus d'1 m de profondeur, ils percent ces trous à la chignole, qui se refermeront plus tard, afin d'y introduire des petits sifflets de métal destinés à conduire le liquide dans des seaux qui viennent s'y accrocher.

Après une longue évaporation sous les braises, et après avoir été filtré trois fois dans des cornets de feutre, les 40 litres se réduiront à un litre du fameux sirop. Après une plus longue évaporation, ils deviendront le beurre d'érable.