

Umami. Una revision de los estudios recientes sobre el glutamato monosódico, aplicaciones sensoriales y temas sobre seguridad

NINOMIYA, K

Comité Técnico de la Umami Manufacturers Association de Japón

Durante casi un siglo, el glutamato monosódico se ha empleado de manera segura y eficaz en los alimentos. El glutamato monosódico es el ingrediente más investigado de los últimos treinta años. Cientos de estudios han proporcionado un cuadro claro sobre la inocuidad del glutamato monosódico. En este artículo se revisan las principales características cuantitativas y cualitativas del umami, así como la evaluación de la inocuidad del glutamato monosódico como aditivo alimentario.

Durante siglos, el sabor del glutamato ha estado presente en las comidas tradicionales de todos el mundo. Por ejemplo, los antiguos romanos disfrutaban del sabor del glutamato en una salsa de pescado llamada Garum, que se usaba en la mayoría de las recetas encontradas en el famoso libro de cocina de Apicio. Es interesante señalar que los alimentos e ingredientes ricos en glutamato se emplean en muchas comidas y condimentos tradicionales tales como el jamón curado, el queso, la salsa de anchoas, extractos concentrados tales como Bovril, Marmite, salsas de tomate, Glace de carne en los países occidentales, salsas de pescado y de soya en los países asiáticos.

La historia del glutamato se remonta a 1908, cuando el Prof. Ikeda aisló el glutamato como la esencia del caldo japonés preparado a partir del alga konbu, atribuyéndole a su sabor el nombre de umami.. El sabor umami posee características que lo hacen diferente de los otros sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo. Las características funcionales que lo diferencian de los otros sabores lo hacen muy valioso para la industria alimentaria.

Además de los numerosos estudios realizados sobre los perfiles del sabor y la inocuidad del glutamato monosódico, se han logrado avances notables en el estudio del glutamato, los cuales demuestran que éste cumple un rol muy importante en nuestro organismo.