

Glutamato Aprobaciones

Durante casi un siglo, el glutamato monosódico se ha empleado de manera inocua y eficaz en los alimentos. Debido a que el glutamato monosódico tiene un uso extenso como ingrediente alimentario, se han realizado muchas investigaciones sobre su inocuidad y eficacia. Se han llevado a cabo cientos de estudios sobre el glutamato, centrándose en su uso como ingrediente alimentario. Estas investigaciones extensas, realizadas y revisadas por científicos y agencias normativas de todo el mundo, junto a su larga historia de empleo, demuestran claramente que el glutamato monosódico es inocuo.

En Estados Unidos, el glutamato monosódico se considera un ingrediente alimentario común, como la sal, la levadura y la pimienta. Está incluido en la lista de ingredientes reconocidos como inocuos (GRAS) de la Food and Drug Administration de los Estados Unidos. Su ubicación dentro de esta lista significa que el glutamato monosódico es inocuo para el uso al que está destinado.

Según el Código de Normativas Federales de EE.UU.: "Es prácticamente imposible hacer una lista de todas las sustancias reconocidas generalmente como inocuas para el uso al que están destinadas. Sin embargo, a modo de ilustración el Comisionado (de la FDA de EE.UU.) considera que dichos ingredientes alimentarios comunes como la sal, la pimienta, el vinagre, la levadura y el glutamato monosódico son inocuos para el uso al que están destinados." El glutamato monosódico también ha sido aprobado por gobiernos de todo el mundo, tales como los de países europeos, Japón y otros países asiáticos, de países norteamericanos y sudamericanos, de países africanos, Australia y Nueva Zelanda.

En 1987, el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de la Organización de Alimentos y Agricultura (FAO) de las Naciones Unidas y la Organización Mundial de la Salud (OMS) confirmaron que el glutamato monosódico era inocuo. El comité decidió que no era necesario establecer una "Ingesta diaria admisible" numérica. Las ingestas diarias admisibles numéricas se emplean en ocasiones como guía para los niveles seguros máximos de consumo de aditivos alimentarios.

En 1991, el Comité Científico para Alimentos (SCF) de la Comisión Europea reafirmó la inocuidad del glutamato monosódico. El SCF decidió también que no era necesario establecer una ingesta diaria admisible numérica.

En su informe de 1995 a la FDA de EE.UU. y tras una revisión exhaustiva de la bibliografía científica sobre el glutamato monosódico, la Federation of American Societies for Experimental Biology (FASEB) concluyó que no existe ninguna diferencia entre el glutamato libre presente en la naturaleza en las setas, el queso y los tomates, y el glutamato libre bajo la forma de glutamato monosódico, en proteínas hidrolizadas o en salsa de soya. El informe concluyó que el glutamato monosódico es inocuo para la población general.