

Los científicos reciben el mensaje en Australia

La reunión científica de Adelaide ha confirmado la inocuidad del glutamato como ingrediente alimentario y han comunicado nuevos datos que muestran la importancia del glutamato para el organismo. El último estudio se presentó en la Convención Anual del Australian Institute of Food Science and Technology (AIFST) en 2001. Hubo 25 sesiones en tres días, con conferencistas y visitantes de Australia y de todo el mundo.

La sesión dedicada al glutamato se tituló "El futuro del glutamato monosódico" y empezó con una revisión del estudio reciente de la Sra. Kumiko Ninomiya, del Umami Manufacturers Association de Japón. La Sra. Ninomiya comunicó que, además de los numerosos estudios sobre los perfiles de sabores y la seguridad del glutamato monosódico, se han hecho recientemente numerosos descubrimientos significativos que demuestran la importancia del glutamato para el organismo. Este trabajo proporciona pruebas de que el glutamato de la dieta es una fuente importante de energía para el intestino y representa más de la mitad de la energía consumida durante la digestión.

El Profesor Asociado John Prescott, del Sensory Science Research Centre de la Universidad de Otago de Dunedin, en Nueva Zelanda, centró su ponencia en el gusto. El umami puede describirse como un sabor único porque se percibe como un sabor distinto a los demás sabores básicos. En las papilas gustativas de la lengua existen receptores para el glutamato, y en el cerebro hay células que responden de manera diferente al sabor umami. El Profesor Prescott demostró que, al añadir glutamato a los alimentos correctos, casi siempre se mejora el sabor. Estudios recientes demuestran que, incluso aquellos consumidores que tienen actitudes negativas hacia el glutamato monosódico, tienen una preferencia por los alimentos que contienen una cantidad adicional de este condimento, aunque desconocen su contenido. El Profesor asociado Prescott además describió las cada vez más numerosas pruebas de que el glutamato puede actuar como fuente de energía de manera similar a los carbohidratos y las grasas.

La Dra. Rosalie Woods del Departamento de Epidemiología y Medicina Preventiva de la Universidad de Monash preguntó si existe alguna prueba detrás de las noticias publicadas que afirman que el glutamato puede provocar asma. La Dra. Woods concluyó que hasta el momento no existen indicios que indiquen la existencia de un vínculo entre el glutamato y el asma. Sin embargo, afirmó que no podría descartarse esa posibilidad, pero sería muy poco probable si se tiene en cuenta los conocimientos actuales sobre glutamato.

A la sesión asistieron 65 delegados, incluidos varios representantes de los medios de comunicación. Hubo cobertura en tres diarios y en nueve programas de radio. Gran parte de la información trató sobre el glutamato presente en la naturaleza. El hecho de que sea probable que exista una mayor cantidad de glutamato en una comida italiana que en una china, así como el trabajo de la Dra. Woods, que demuestra que una relación entre el asma y el glutamato monosódico es muy improbable captaron también la atención de los medios. El diario de Adelaide *Advertiser* comunicó que "Las escalas apuntan a favor del glutamato monosódico". Otros titulares fueron "El glutamato monosódico puede ser inocuo", en el *Daily Telegraph* de Sydney, y "No hay necesidad de cuidarse del glutamato monosódico, gracias" en el *Herald Sun* de Melbourne.