

IDENTIFICADO QUINTO SABOR

Por Jamie Goode

20 de marzo de 2002. Los científicos han identificado un nuevo receptor del gusto que podría cambiar nuestros conocimientos sobre el sabor del vino. Los resultados, publicados en la prestigiosa revista científica Nature, apuntan por primera vez a un receptor que permite a los seres humanos saborear los aminoácidos tales como el glutamato monosódico, potenciador del sabor de amplio uso. Durante mucho tiempo se había sospechado la existencia de un quinto sabor, conocido por la palabra japonesa "umami". Sin embargo, en ausencia de un receptor en la lengua para los aminoácidos, había cierta polémica sobre si se trataría simplemente de una combinación de los demás sabores. Este nuevo estudio de los científicos estadounidenses Charles Zuker y Charles Ryber muestra de manera concluyente que el umami es uno de los sabores básicos, además del dulce, salado, ácido y amargo.

Zuker y Ryber estudiaron un grupo de receptores de las células gustativas conocidos como "T1R". Demostraron que, cuando se expresan genes T1R diferentes en combinación con células gustativas, permiten la detección de sabores específicos: mientras que los genes T1R3 y T1R2 juntos producen un receptor para los sabores dulces, T1R1 y T1R3 juntos producen un receptor que reconoce los aminoácidos.

El vino contiene 1- 4 gramos por litro de aminoácidos, lo que, según el Dr. Zuker -amante del vino - , "activaría con firmeza el receptor de los aminoácidos". Sin embargo, le dijo a Harpers: "Debido a que la percepción del vino refleja la interacción entre tantos participantes en una mezcla tan compleja, no podemos asignar un valor a la contribución del receptor del umami frente a los receptores de los sabores dulce, ácido, amargo y salado."

En teoría, sería posible examinar el efecto causado por los aminoácidos sobre el sabor del vino simplemente cambiando sus concentraciones. Sin embargo, el Dr. Zuker añadió: "No creo que este sea un buen experimento, ya que se trata de la interrelación entre las distintas características del sabor que producen un sabor final." Un mejor conocimiento de la manera en que el gusto humano funciona plantea la posibilidad de que los fabricantes de vino hagan uso de manipulaciones que podrían ayudarlos a diseñar vinos con un "mejor" sabor.

Copyright ©2000-2001 Harpers. Todos los derechos reservados.