

## **Perfiles del gusto para el Nuevo milenio: reconocimiento del sabor umami**

**PRESCOTT, J.**

**Centro de Investigación de Ciencia Sensorial, Universidad de Otago de Dunedin, Nueva Zelanda**

Además de los cuatro sabores básicos reconocidos habitualmente: dulce, salado, ácido y amargo, existen actualmente abundantes datos que apuntan a la existencia de un quinto sabor, conocido como umami. Esta palabra japonesa, traducida como "sabroso, delicioso", se refiere a la cualidad de los alimentos que contienen cantidades importantes de glutamato de manera natural, de su sal sódica o glutamato monosódico, o de los 5'-ribonucleótidos. Umami está presente en las cocinas de todo el mundo, siendo considerado como un sabor básico y único. No sólo se distingue de los otros sabores básicos, sino que además existe evidencia de la existencia de receptores específicos para glutamato en las células gustativas de la lengua, y en células del cerebro que responden de manera preferente al sabor umami. Al añadir glutamato a los alimentos adecuados, casi siempre se mejora el sabor. Estudios recientes en nuestro laboratorio muestran que este efecto es lo suficientemente intenso como para no ser influenciado por la actitud del consumidor frente al glutamato monosódico. En grupos de consumidores que por lo general presentan una actitud negativa hacia el uso del glutamato monosódico en los alimentos, la preferencia por los alimentos que contienen una cantidad adicional de glutamato monosódico fue definitivamente más alta que la preferencia por aquellos alimentos a los que no se ha añadido este sazonzador, incluso aún cuando se conocía su contenido en estos alimentos. Cada vez hay más datos que afirman que el glutamato puede actuar como fuente de energía, de manera similar a los azúcares y las grasas. Por lo tanto, es posible que la preferencia por una cantidad adicional de glutamato en las comidas refleje el valor energético que proporciona, de manera parecida a nuestra preferencia por el sabor dulce.