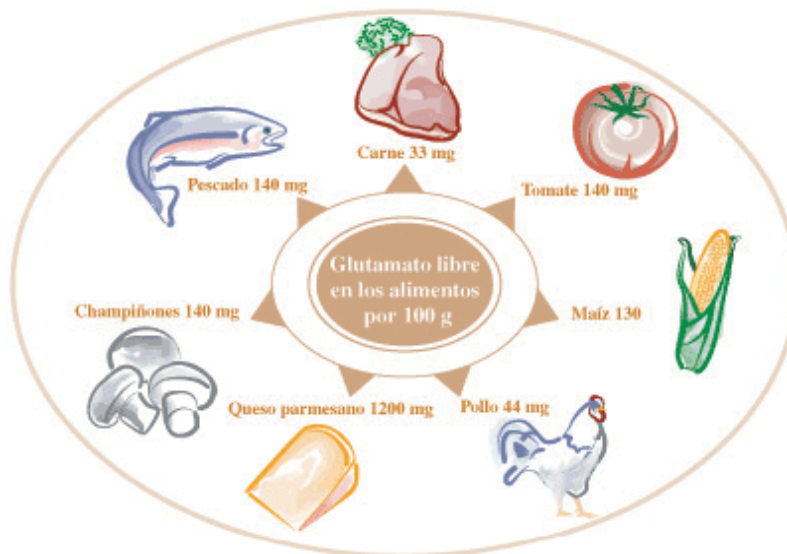


Una parte natural de nuestros alimentos

Existen dos formas de glutamato. El glutamato existe en la forma "ligada", formando parte de una proteína, junto a otros aminoácidos. También puede encontrarse en la forma "libre", en tejidos vegetales y animales. El glutamato libre es el que desempeña una función en el sabor y la aceptabilidad de los alimentos. Los alimentos que contienen altas concentraciones de glutamato libre, tales como el queso y los tomates maduros, se eligen con frecuencia debido a sus sabores diferentes y agradables.



Una tradición

De todos los alimentos y condimentos ricos en glutamato, la salsa de pescado es el más antiguo. En las antiguas civilizaciones griega y romana, la salsa de pescado se usaba mucho como condimento. Como el vino y el aceite comestible, era un bien importante. El comercio de la salsa de pescado utilizado como condimento, se remonta hasta el siglo XVII a.C.

A lo largo de la costa mediterránea se han desenterrado las ruinas de muchas fábricas de salmuera de pescado. Había más de cien fábricas y la salsa de pescado se embarcaba en grandes vasijas llamadas ánforas. Los arqueólogos han descubierto ánforas con inscripciones alusivas al grado del producto, su fabricante y los ingredientes usados. En una lista de nombres de condimentos del siglo XVII a.C., se llama a esta salsa de pescado "Garum". Las crónicas que se remontan al año 968 nos cuentan que Nicéforo II, emperador bizantino, agasajó al mensajero del Papa Otto I con cordero asado aliñado con cebolla, cebolleta y Garum. Sin embargo, en el siglo XI, el Garum desapareció de las mesas europeas. Sin embargo, la receta pasó de mano en mano y el Garum pasó a ser considerado en algunos monasterios un "medicamento secreto", con un efecto potenciador del apetito. Así pues, se puede decir que la salsa de pescado salada tiene más de 2.500 años de historia. Esto lo convierte en el condimento umami más antiguo del mundo.

Glutamato libre en los condimentos	
	mg/100g
Salsa de anchoas	630
Bovril	498
Salsa de ostras	900
Salsa de soya	782
Nam pra (salsa de pescado)	950

Hoy en día, el apetito humano y la predilección por el sabor del aminoácido son tan fuertes y sanos como siempre. En la Italia moderna, el glutamato contribuye al atractivo sabor de las salsas de tomate que acompañan a las famosas pastas y pizzas de este país. En los países occidentales, el glutamato está presente en los extractos de carne (tales como Bovril), y en Japón, en las algas y el pescado seco que se

utilizan para preparar
sopas y salsa de soya.