

Los primeros pasos

A principios del siglo veinte, el Profesor Kikunae Ikeda, de la Universidad Imperial de Tokio, hacía esta reflexión sobre el sabor de las comidas: "Existe un sabor común a los espárragos, los tomates, el queso y la carne, pero que no corresponde a ninguno de los sabores ya conocidos: dulce, ácido, amargo y salado."

En 1907, el Profesor Ikeda inició sus experimentos para identificar cuál era el origen de este sabor distinto. Sabía que estaba presente en el "caldo" elaborado a partir del kombu, un tipo de alga que se encuentra en la cocina japonesa tradicional. Utilizando abundante caldo de kombu, logró extraer cristales de ácido glutámico (o glutamato). El glutamato es un aminoácido, componente que forma parte estructural de las proteínas. El Profesor Ikeda observó que el glutamato otorgaba un sabor único, distinto a los sabores dulce, ácido, amargo y salado, y le puso el nombre de "umami". Cien gramos de kombu seco contienen aproximadamente un gramo de glutamato.



Un producto nuevo

Una vez que el Profesor Ikeda obtuvo el glutamato (ácido glutámico?), decidió elaborar un sazonador . Para ello, el glutamato (ácido glutámico?) debía tener algunas de las mismas propiedades físicas de la sal y el azúcar, por ejemplo: ser fácilmente soluble en agua y a la vez no absorber humedad ni solidificarse. El Profesor Ikeda observó que el glutamato monosódico era un sazonador ideal por sus buenas propiedades de conservación y su intenso sabor umami o "sabroso". Debido a que el glutamato monosódico carece de olor y de textura por sí mismo, se puede usar en una infinidad de platos, en los que resalta de manera natural el sabor original de los alimentos.