



1

Aprendemos sobre el

Desde la antigüedad se han reconocido cuatro sabores que la lengua humana es capaz de reconocer: dulce, salado, amargo y ácido.



En 1908, un profesor japonés. Kikunae Ikeda, descubre el quinto sabor mientras degustaba una sopa de algas.



Es un sabor diferente a los otros cuatro, que los potencia, sutil y envolvente, perdura y parece que recubre toda la lengua.



Está presente en alimentos como los espárragos, el tomate, la cebolla, las algas, champiñones y setas, además de carnes y pescados.



UMAMI



Al cerebro le gusta el sabor umami, porque está presente en muchos alimentos ricos en proteínas, indispensables para nuestro organismo.



El profesor Ikeda y sus sucesores descubrieron la forma de obtener las sales responsables del sabor umami.



Hoy en día estas sales son de los principales aditivos, que se utilizan para mejorar el sabor de los alimentos procesados.



Se trata del glutamato monosódico, el inosinato disódico y el guanilato disódico.