

Cientistas veiculam mensagem na Austrália

Os cientistas que se reuniram em Adelaide confirmaram a segurança do glutamato como um ingrediente alimentar e relataram novas evidências que mostram a importância do glutamato no organismo. A mais recente pesquisa foi apresentada na convenção anual de 2001 do Instituto Australiano de Ciência e Tecnologia de Alimentos (The Australian Institute of Food Science and Technology, AIFST). Durante os três dias do evento, foram realizadas vinte e cinco sessões com palestrantes e participantes da Austrália e de outros países.

A sessão dedicada ao glutamato foi intitulada "O futuro do MSG" e teve início com uma apresentação geral das pesquisas recentes por parte da Dra. Kumiko Ninomiya, da Associação de Produtores Umami (Umami Manufacturers Association) do Japão. A Dra. Ninomiya relatou que, em adição aos muitos estudos sobre perfis de sabor e segurança do MSG, tem ocorrido descobertas relevantes que mostram a importância do glutamato no organismo. Esses trabalhos evidenciam que o glutamato da dieta é uma fonte de energia importante para o intestino, contribuindo com metade da energia consumida durante a digestão.

John Prescott, Professor Associado do Centro de Pesquisa em Ciência Sensorial da Universidade de Otago em Dunedin, Nova Zelândia, abordou aspectos relacionados ao sabor. Umami pode ser descrito como um sabor único por que é percebido distintamente dos outros sabores básicos. Há receptores do glutamato nas papilas gustativas da língua, assim como células no cérebro que respondem preferencialmente ao sabor umami. O Professor Prescott relatou que a adição de glutamato em determinados alimentos quase sempre melhora o sabor. Estudos recentes mostram que inclusive aquele consumidor com atitudes negativas em relação ao MSG tem preferência por alimentos que contem MSG adicionado, inclusive quando o conteúdo era conhecido. Professor Prescott também relatou evidência crescente de que o glutamato pode atuar como uma fonte de energia de forma semelhante aos carboidratos e gorduras.

A Dra. Rosalie Woods, pesquisadora do Departamento de Epidemiologia e Medicina Preventiva da Universidade de Monash, indagou se existem evidências relacionadas com o relatório de imprensa que informa que o glutamato pode provocar asma. A Dra. Woods concluiu que não existem evidências concretas para essa associação. Embora a Dra. Woods dissesse que uma associação não pode ser completamente descartada, relatou que a mesma era extremamente improvável com base no conhecimento atual.

A sessão foi assistida por sessenta e cinco delegados incluindo vários representantes da imprensa. Houve cobertura do evento em três jornais e em nove programas de rádio. A maioria das reportagens focalizou no glutamato presente na natureza. O fato de que é provável haver mais glutamato em uma refeição italiana do que em uma chinesa recebeu ampla cobertura. A pesquisa da Dra. Woods, que indica que a associação entre asma e MSG é muito improvável foi também amplamente divulgada. O Advertiser, de Adelaide, divulgou que "A balança está favorável para o MSG". Outras manchetes foram: "MSG pode ser inócuo" no Daily Telegraph de Sydney e "Obrigado, não é necessário facilitar para o MSG" no Herald Sun de Melbourne.