

## Os primeiros passos

No início do século vinte, o Professor Kikunae Ikeda da Universidade Imperial de Tóquio, estava refletindo a respeito do sabor dos alimentos: "Existe um sabor que é comum aos aspargos, aos tomates, ao queijo e a carne, mas que se diferencia dos quatro sabores bem conhecidos: doce, azedo, amargo e salgado".

Foi em 1907 que o Professor Ikeda iniciou seus experimentos para identificar qual era a origem deste sabor distinto. Ele sabia que estava presente no "caldo" feito a partir de kombu (um tipo de alga marinha) encontrado na tradicional culinária japonesa. A partir de uma grande quantidade de caldo de kombu, ele conseguiu extrair cristais de ácido glutâmico (ou glutamato). O glutamato é um aminoácido e uma das unidades constituintes das proteínas. O Professor Ikeda verificou que o glutamato tem um sabor distinto, diferente do doce, azedo, amargo e salgado, e denominou este sabor de "umami". Cem gramas (100g) de kombu seco contém, aproximadamente, uma grama (1g) de glutamato.



## Um Novo Produto

O Professor Ikeda resolveu desenvolver um tempero usando o recém isolado glutamato. Para ser usado como tempero, o glutamato deveria ter algumas das características físicas que são encontradas, por exemplo, no açúcar e no sal: ele deveria ser facilmente solúvel em água, no entanto, sem absorver umidade ou solidificar. O Professor Ikeda verificou que o glutamato monossódico possuía boas propriedades de conservação e um saboroso ou forte sabor umami. Mostrou ser, portanto, um tempero ideal. Devido o glutamato monossódico não ter odor ou textura específica própria, ele pode ser usado em muitos e variados pratos onde realça naturalmente o sabor original dos alimentos.