

## IDENTIFICADO O QUINTO SABOR

Por Jamie Goode

20 de Março de 2002 - Cientistas identificaram um novo receptor de sabor que poderá mudar nossa compreensão sobre degustação de vinho. Os resultados, publicados na mais importante revista científica Nature, definem pela primeira vez um receptor que permite ao ser humano sentir o sabor de aminoácidos como o glutamato monossódico, realçador de sabor amplamente utilizado. Durante muito tempo havia-se suspeitado da existência de um quinto sabor, conhecido pelo termo japonês 'umami'. Porém, na ausência de um receptor para aminoácidos na língua, havia alguma discussão se poderia simplesmente ser uma combinação dos outros sabores. Esta nova pesquisa realizada pelos cientistas americanos Charles Zuker e Charles Ryber comprova conclusivamente que o umami é um dos sabores básicos, junto com doce, salgado, amargo e azedo.

Zuker e Ryber estudaram um grupo de receptores em células de sabor conhecidas como 'T1R'. Os autores verificaram que quando diferentes genes T1R são expressos em combinação em células de sabor, eles permitem a detecção de sabores específicos: enquanto que o T1R3 e T1R2 juntos produzem um receptor para sabores doces, o T1R1 e T1R3 em seqüência produzem um receptor que reconhece aminoácidos.

Vinhos contêm de 1g a 4g por litro de aminoácidos que, de acordo com Zuker (que é um amante de vinhos), irão ativar com firmeza o receptor de aminoácidos. Porém, o pesquisador contou para Harpers: 'Visto que a percepção do vinho reflete a interação de muitos fatores em uma mistura tão complexa, nós não podemos atribuir um valor à contribuição do receptor umami em relação aos receptores para doce, azedo, amargo e salgado'.

Teoricamente, deveria ser possível avaliar o impacto de aminoácidos no sabor do vinho, simplesmente alterando suas concentrações. Mas, Zuker comentou: 'Eu não acredito que esta seja uma boa experiência, uma vez que é a interação das várias modalidades de sabores que produz o sabor final.' Um entendimento maior de como funciona o sabor no homem, aumenta a possibilidade de que produtores de vinhos possam usar manipulações que os ajudem a elaborar vinhos que apresentem 'melhor' sabor.