

## RESUMO

*Journal of Nutrition*. 2000;130:921S-926S.

Suplemento

### **Umami e palatabilidade dos alimentos**

Shizuko Yamaguchi e Kumiko Ninomiya

Faculty of Applied Bioscience, Department of Nutritional Science, Tokyo University of Agriculture and Technical Committee, Umami Manufacturers Association of Japan, Tokyo, Japan

Umami é o termo que identifica o sabor de substâncias como os sais de L-glutamato, os quais foram descobertos por Ikeda em 1908. Umami é um importante elemento de sabor em alimentos naturais; é o principal sabor do prato japonês "dashi", do *bouillon* e de outros produtos ocidentais. O sabor umami possui qualidades características que o diferenciam de outros sabores, incluindo um sinergismo potencializador de sabor entre dois compostos umami, L-glutamato e 5'-ribonucleotídeos, e um sabor residual prolongado. As principais características qualitativa e quantitativa do umami são revisadas neste artigo. O estudo contínuo do sabor umami irá permitir ampliar nossa compreensão sobre o processo do sabor e aperfeiçoar nosso conhecimento de como as propriedades dos alimentos contribuem para permitir uma seleção adequada dos alimentos e fornecer uma boa nutrição.