

Ajinomoto do Brasil promove evento gratuito na Japan House São Paulo para celebrar o Dia do Umami

Com vagas limitadas, o bate-papo acontece no dia 25 de julho e abordará a conexão entre Brasil e Japão



Divulgação

São Paulo, julho de 2025 - Em comemoração ao Dia do Umami, celebrado em 25 de julho, a **Ajinomoto do Brasil**, referência em aminoácidos e detentora de grandes marcas como **SAZÓN®**, **MID®** e **VONO®**, em parceria com a **Japan House São Paulo**, realizará um bate-papo com o tema “**Umami: uma deliciosa união entre Brasil e Japão**”, no dia 25 de julho, a partir das 14h, presencialmente na JHSP. A programação conta com uma experiência de degustação exclusiva, que propõe uma releitura criativa de ingredientes típicos da cultura japonesa como shoyu, missô e algas marinhas, em pratos tradicionais brasileiros.

A atividade será conduzida pela chef do Restaurante Aizomê, Telma Shimizu, ao lado da doutora em Ciência dos Alimentos e consultora técnica e científica, Hellen Maluly, que irão explorar os laços culturais e gastronômicos entre os dois países por meio do umami, o quinto gosto do paladar humano, descoberto em 1908 pelo cientista japonês, Dr. Kikunae Ikeda.

“Falar de umami é revisitar a própria história da Ajinomoto, que há mais de um século leva esse gosto tão singular para diferentes partes do mundo. O umami representa conexão, afeto e memória, além de ter o poder de transformar qualquer refeição em uma experiência sensorial completa, despertando sentidos e resgatando histórias à mesa”, afirma Mariana Rosa, nutricionista e gerente de Comunicação Científica da Ajinomoto do Brasil.

UMAMI

É o quinto gosto básico do paladar humano, descoberto em 1908 pelo cientista japonês Kikunae Ikeda. Foi reconhecido cientificamente no ano 2000, quando pesquisadores da Universidade de Miami constataram a existência de receptores específicos para este gosto nas papilas gustativas. O aminoácido ácido glutâmico e os nucleotídeos inosinato e guanilato são as principais substâncias umami. As duas principais características do umami são o aumento da salivação e a continuidade do gosto por alguns minutos após a ingestão do alimento. Para saber mais, acesse o site www.portalumami.com.br

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no país desde 1956, a Ajinomoto do Brasil é referência em aminoácidos e amplamente conhecida por seus produtos de varejo, como Tempero SAZÓN®, Refrescos MID®, Sopas VONO® e o próprio AJI-NO-MOTO®, além de atuar no segmento de food service (alimentação fora do lar). A empresa oferece produtos de alta qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Tem como propósito contribuir para o bem-estar da sociedade, das pessoas e do planeta utilizando sua expertise em “AminoScience”, a ciência dos aminoácidos, da produção à aplicação, por meio de um sistema alimentar sustentável. Para isso, trabalha com produtos desenvolvidos a partir do Biociclo - processo circular de produção sustentável -, com menor impacto no meio ambiente. Com quatro fábricas no interior de São Paulo e sede na capital, emprega cerca de 3 mil pessoas e atende mercados internos e externos. Globalmente, o Grupo Ajinomoto emprega mais de 34 mil pessoas, conta com 116 fábricas e produtos vendidos em mais de 130 países. Em 2023, teve um faturamento global de US\$ 9,9 bilhões e nacional de R\$ 3,3 bilhões. Para mais informações, visite www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

FSB Comunicação

ajinomoto@fsb.com.br