



07/2020

Umami, a descoberta que originou um produto centenário

Neste Dia do Umami, conheça 5 curiosidades sobre o quinto gosto do paladar humano

São Paulo, 25 de julho de 2020 – Não faz muito tempo que ouvíamos falar que os gostos percebidos pelo paladar humano eram doce, salgado, azedo e amargo. Passamos anos sem conhecer a fundo um dos cinco gostos básicos, o umami, mesmo consumindo produtos que realçam o sabor dos alimentos, como o tradicional AJI-NO-MOTO®. Hoje, o umami é popular, está na boca de todos, desde os profissionais de gastronomia, até ícones do universo pop, como personagens de séries de TV, e Timão e Pumba, do filme O Rei Leão.

Foi um longo caminho até que o umami ganhasse os holofotes e ainda há muita história para contar. Para comemorar o aniversário de descoberta do gosto, confira uma lista de curiosidades sobre o umami.

• A descoberta

Em 25 de julho de 1908, ou seja, há exatos 112 anos, o pesquisador e professor de química da Universidade Imperial de Tóquio, Kikunae Ikeda, concluiu seus estudos sobre a descoberta do quinto gosto do paladar humano e, por isso, essa data se tornou o Dia do Umami. Os estudos começaram após Kikunae Ikeda degustar o dashi (caldo tradicional da culinária japonesa, feito com alga kombu e peixe bonito) e perceber um gosto diferente. Ele extraiu da alga kombu o ácido glutâmico e descobriu a existência de um gosto ainda inexplorado que estava presente em diversos alimentos que costumamos consumir.

- **O nome**

Foi o pesquisador que batizou a descoberta. “Umami” é uma palavra de origem japonesa, que significa saboroso, delicioso. O termo é usado pelos japoneses há séculos e é uma derivação de “Umai”, que significa “delicioso”, e “Mi”, que significa “gosto”.

- **O reconhecimento científico**

A sociedade científica reconheceu a existência do gosto umami no início dos anos 2000, após cientistas da Universidade de Miami comprovarem a existência de receptores específicos para esse gosto na língua humana. Desde então, aquele mapa da língua que conhecíamos foi descartado. Hoje sabe-se que as papilas gustativas estão espalhadas por toda região da língua, e não em uma região específica.

- **Alimentos umami**

É possível identificar o gosto em diversos alimentos e, normalmente, o nosso primeiro contato com ele ocorre por meio do leite materno, que é rico no aminoácido glutamato. Ao longo da vida, consumimos diversos alimentos umami, como queijos, tomates, vegetais, carnes e cogumelos.

- **AJI-NO-MOTO®**

Com o avanço dos estudos e pesquisas, descobriu-se que o glutamato, principal substância responsável por proporcionar o quinto gosto, também pode ser processado a partir de outras fontes naturais, como derivados da cana-de-açúcar.

O processo começa com a fermentação do melaço da cana-de-açúcar e, após passar por filtragem e cristalização, é obtido o glutamato monossódico, usado para enriquecer os preparos na cozinha. E foi assim que surgiu o AJI-NO-MOTO®, realçador de sabor da Ajinomoto do Brasil, que traz o gosto umami aos pratos e deixa as receitas mais gostosas. Dessa forma, se o açúcar confere o gosto doce e sal, o gosto salgado, o AJI-NO-MOTO® confere o gosto umami.

- **O benefício da redução de sódio**

O AJI-NO-MOTO® não é um sal de cozinha como muitos imaginam, mas um realçador de sabor que deixa as preparações mais gostosas. O produto é um aliado quando o assunto é saúde, pois pode auxiliar na redução de sódio das refeições. Ao substituir metade da quantidade de sal utilizada nas preparações por AJI-NO-MOTO®, o sabor da receita será mantido e o teor de sódio poderá ser reduzido em 37%. Enquanto 1 g de sal de cozinha tem 388 mg de sódio, a mesma quantidade de AJI-NO-MOTO® possui apenas 123 mg.

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO® e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT Zero Açúcar, o azeite de oliva extra virgem TERRANO™ e o azeite de oliva tipo único TERRANO™, os produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga, além de aminoVITAL® GOLD, produto composto por nove aminoácidos essenciais para a recuperação de atletas e entusiastas do esporte. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é líder mundial em aminoácidos. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,1 bilhões e nacional de R\$ 2,4 bilhões no ano fiscal de 2019. Atualmente, está presente em 35 países, possui 121 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746