

ALIMENTACIÓN / CIENCIA Y TECNOLOGÍA

¿Conoces el quinto sabor?

El Ciudadano · 26 de noviembre de 2015





La mayoría de las personas aprendimos en el colegio que hay **cuatro** sabores básicos: **dulce, amargo, salado y ácido**. Pero hace más de un siglo que el químico **japonés** Kikune Ikeda planteó la existencia de un quinto sabor primario, al que llamó **umami**. En 1912 trató de describir este sabor de la siguiente forma:

«Un degustador atento encontrará algo común en los complicados sabores del espárrago, el tomate, el queso y la carne, que es bastante particular y no se puede clasificar bajo ninguno de los sabores conocidos como dulce, ácido, amargo o salado. Normalmente es muy sutil y está tan subordinado por otros sabores más fuertes, que no siempre es fácil reconocerlo, a menos que la atención se dirija especial atención a ese objetivo».

La existencia del umami como sabor básico junto a los otros cuatro universalmente conocidos, aparece como «nuevo» al paladar de las masas de la **cultura occidental**, pero gracias al creciente interés en la **cultura culinaria** y

el **gusto por la cocina oriental**, es de suponer que el **quinto sabor** se transforme en un concepto y un sabor reconocibles.

Con el fin de explicar mejor este sutil sabor, Ikeda intentó describir la diferencia entre el umami cuando está en las comidas, de su forma pura. Su analogía es esta:

*«Si no tuviéramos nada más dulce que las zanahorias o la leche, nuestra idea de dulzura no sería más que esa. Así como la miel y el azúcar nos dieron una idea más clara de lo que es el dulzor, las sales del **ácido glutámico** están destinadas a darnos una idea más intensa de la cualidad del umami».*

Basado en más de dos años de investigación, Ikeda estaba convencido de que un «nuevo» sabor básico existía. Encontró el umami en el **pescado** y otras **carnes**, como en en comidas con alto **contenido proteico**.

Su descubrimiento del umami se basó tanto en su maestría en **fisicoquímica**, como en su propia experiencia gustativa y los sabores endémicos de la comida japonesa.

La **comida japonesa**, más que la mediterránea y euro céntrica, está centrada en el sabor umami como elemento fundamental y éste es clave para el paladar japonés. Los dos alimentos en los que se concentró Ikeda para extraer el ácido glutámico fueron el **konbu** (alga) y el **bonito** (pescado), los ingredientes claves en el **dashi** -un caldo muy popular en la cocina japonesa.

Ocurre que ambos, el konbu (un alga seca) y el katsuobushi (bonito fermentado, seco, ahumado y laminado) contienen altos niveles de ácido glutámico. De hecho, la **sopa miso**, un plato que todavía se come todos los días en muchos hogares, es una combinación de dos fuertes sabores umami; el dashi y el miso (una pasta de soya fermentada)

Ikeda también destacó a la **salsa de soya** como uno de los alimentos que amplifican el umami, por su alto contenido en sal y ácido glutámico. Este es un ejemplo de cómo la **sal intensifica** al umami.

Como las investigaciones sobre este sabor se hicieron en la segunda mitad del Siglo XX, los científicos encontraron que éste era un sabor mucho más complejo que los otros cuatro. Uno de los mayores avances posteriores al trabajo de Ikeda, fue el descubrimiento de que, aparte del ácido glutámico, hay otros compuestos que producen umami.

Por ejemplo, el [MSG](#) y otros ácidos producen diferentes clases de sabores umami, pero cuando se combinan, la percepción de umami es mayor que la suma de sus partes. No hay otro sabor básico que tenga esta capacidad de intensificar la percepción del sabor.

CCV

Fuente: [IFLScience](#)

Fuente: [El Ciudadano](#)