

## La découverte de l'Umami

Au tout début du vingtième siècle, le professeur Kikunae Ikeda, professeur à l'Université Impériale de Tokyo, se mit à réfléchir sur le goût de la nourriture : "Il existe un goût commun à l'asperge, aux tomates, au fromage et à la viande, mais ce goût ne correspond pas aux quatre goûts connus que sont le sucré, l'aigre, l'amer et le salé".



En 1907, le professeur Ikeda entreprit un certain nombre d'expériences pour tenter d'identifier quelle était la source de ce goût caractéristique. Il savait que le goût était présent dans le bouillon de kombu (une algue marine), un plat japonais traditionnel. En produisant des quantités impressionnantes de bouillon de kombu, il réussit à extraire quelques grammes d'acide glutamique, un acide aminé, et à constituer une molécule de protéine. 100 grammes de kombu séché contiennent environ 1 gramme de glutamate, le sel de l'acide glutamique. Le Professeur Ikeda découvrit que ce glutamate avait un goût qui ne correspondait ni au salé, ni à l'aigre, ni à l'amer, ni au salé. Il lui donna le nom de "umami".

## Un Nouveau Produit

Le Professeur Ikeda se mit à faire un assaisonnement à partir de ce nouvel ingrédient au goût si différent. Pour être utilisé en tant qu'assaisonnement, le glutamate devait en fait avoir quelques caractéristiques physiques bien définies, caractéristiques que l'on trouve par exemple dans le sucre ou dans le sel : le glutamate devait être soluble dans l'eau, sans toutefois absorber d'humidité ni se solidifier. Le Professeur Ikeda découvrit que le glutamate monosodique avait un fort goût d'umami et qu'il était idéal pour l'assaisonnement. Etant donné que le glutamate monosodique n'a ni odeur ni texture qui lui soit propre, il peut être utilisé dans un grand nombre de plats dont il améliore naturellement le goût.