

EXTRAIT

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

Supplément

Umami et saveur de la nourriture

Shizuko Yamaguchi and Kumiko Ninomiya

Faculté de Biosciences Appliquées, Département des Sciences de la Nutrition, Université d'Agriculture et Comité Technique, Association des Fabricants d'Umami du Japon, Tokyo, Japon.

Umami est le terme utilisé pour identifier le goût de substances tels que les sels de l'acide glutamique, découvert par Ikeda en 1908. L'umami est un composant important du goût dans les nourritures naturelles ; il constitue le goût principal du bouillon japonais, le "dashi", et d'autres bouillons occidentaux. La saveur de l'umami a des caractéristiques qui le sépare des autres goûts, il existe entre autre une synergie entre deux composants de l'umami, l'acide glutamique et les 5'-ribonucléotides, qui renforcent et prolongent le goût. Les caractéristiques principales de l'umami, qualitatives et quantitatives, sont étudiées dans cet article. L'étude continue du goût de l'umami nous aidera à mieux comprendre notre connaissance générale du processus gustatif et améliorera nos connaissances quant à la contribution des propriétés du goût en nous aidant à mieux choisir notre nourriture et à améliorer la nutrition.