

Nuevos Libros

Umami y glutamato. Aspectos químicos, biológicos y tecnológicos

Editor: Félix Guillermo Reyes Reyes.

Con apoyo de: IGTC-International Glutamate Technical Committee.

IGIS- International Glutamate Information Service.

IGSSA- Institute for Glutamate Sciences in South America

Editora Pleiade. Sao Paulo. Brasil. 2013.

ISBN: 978-85-7651-228-8; 645 páginas

El objetivo perseguido con la difusión de este libro es aportar información en el idioma español a estudiantes de pregrado y postgrado, a la academia y a otros profesionales que trabajan en áreas de la salud, ciencia de los alimentos, nutrición, gastronomía y en aspectos legales vinculados al umami, el quinto gusto básico. Un grupo de 23 profesionales abordan el temario desde diversos campos del conocimiento de una manera sencilla, didáctica y placentera y nos ilustran como cada vez más la ciencia está conectada con la gastronomía. En 1908, el profesor Kikunae Ikeda, científico japonés, identificó el ácido glutámico libre y sus sales extraídas del caldo dashi, un plato típico en la cocina japonesa, como responsables del gusto umami, pero no es sino hasta el año 2000 que científicos del área de la salud demuestran la presencia de receptores en la boca que responden específicamente al umami, ello prueba que es un gusto independiente y no el resultado de la interacción de los otros. Han transcurrido 106 años desde el descubrimiento del umami, en ese lapso, son muchas las investigaciones

realizadas que aportan nuevos conocimientos en el campo de los receptores del glutamato y sus sales. La información dada se organizó en siete partes: Parte I. Revisión histórica del umami en culturas ancestrales. Parte II. Aspectos químicos y la presencia de glutamato en alimentos de diversos orígenes. Parte III. Aspectos bioquímicos, nutricionales, fisiológicos, endocrinos, intolerancia y efectos tóxicos del glutamato. Parte IV. Seguridad del glutamato como aditivo. Parte V. Aspectos sensoriales. Parte VI. Aspectos tecnológicos. Parte VII. Aspectos regulatorios del glutamato monosódico como aditivo. La bibliografía que se cita está actualizada lo cual es de utilidad para los interesados en la temática desarrollada.

Elba Sangronis

Departamento de Procesos Biológicos
y Bioquímicos
Universidad Simón Bolívar
Venezuela