

Wissenschaftler verbreiten die Nachricht in ganz Australien

In Adelaide kamen Wissenschaftler zusammen, die die Sicherheit von Glutamat als Lebensmittelzutat bestätigten und neue Beweise für die Bedeutung von Glutamat im Körper vorlegten. Die jüngste Studie wurde beim Annual Convention 2001 des Australian Institute of Food Science and Technology (AIFST) vorgestellt. Im Laufe des dreitägigen Konvents fanden 25 Sitzungen mit Rednern und Besuchern aus Australien und dem Ausland statt.

Die Sitzung zum Thema Glutamat trug den Titel "Die Zukunft von MSG" und begann mit einem Überblick über die jüngsten Forschungen von Frau Kumiko Ninomiya von der Umami Manufacturers Association of Japan. Frau Ninomiya berichtete, neben den zahlreichen Studien über Geschmacksprofile und die Sicherheit von MSG hätten kürzlich bedeutende Entdeckungen stattgefunden, die die Bedeutung von Glutamat im Körper belegen. Diese Arbeit beweist, dass Glutamat aus der Nahrung eine der wichtigsten Energiequellen für den Darm darstellt und die Hälfte der während des Verdauungsprozesses verbrauchten Energie liefert.

Associate Professor John Prescott vom Sensory Science Research Centre der University of Otago in Dunedin, Neuseeland, legte seinen Schwerpunkt auf den Geschmack. Umami kann als ein eigener Geschmack beschrieben werden, da er als anders als andere Grundgeschmacksrichtungen wahrgenommen wird. Es gibt Rezeptoren für Glutamat in den Geschmacksknospen der Zunge sowie Zellen im Gehirn, die besonders auf die Geschmacksempfindung Umami reagieren. Professor Prescott zeigte, dass die Beigabe von Glutamat zu den richtigen Lebensmitteln fast immer den Geschmack verbessert. Jüngste Studien belegen, dass sogar Verbraucher mit einer negativen Haltung zu MSG Lebensmittel bevorzugen, denen zusätzlich MSG beigegeben wurde, selbst wenn ihnen dieser MSG-Gehalt bekannt ist. Associate Professor Prescott berichtete ferner, es gebe immer mehr Beweise dafür, dass Glutamat ähnlich wie Kohlenhydrate und Fette als Energiequelle dienen kann.

Dr. Rosalie Woods, wissenschaftliche Mitarbeiterin vom Department of Epidemiology and Preventative Medicine der Monash University, untersuchte, ob es Belege für die Presseberichte gibt, denen zufolge Glutamat Asthma hervorrufen kann. Dr. Woods kam zu dem Schluss, dass kein schlüssiger Beweis für einen Zusammenhang vorliege. Dr. Woods erläuterte, eine Verbindung könne zwar nicht vollständig ausgeschlossen werden, ihrer Ansicht nach sei diese nach unserem heutigen Wissensstand jedoch äußerst unwahrscheinlich.

An der Sitzung nahmen 65 Delegierte teil, darunter mehrere Vertreter der Medien. Es wurde in drei Zeitungen und neun Radioprogrammen darüber berichtet. Viele der Berichte konzentrierten sich auf in natürlicher Form vorliegendes Glutamat. Über die Tatsache, dass italienisches Essen wahrscheinlich mehr Glutamat enthält als chinesisches, wurde ausführlich berichtet. Auch über Dr. Wood's Forschungen, die zeigen, dass ein Zusammenhang zwischen Asthma und MSG sehr unwahrscheinlich ist, wurde ebenfalls allgemein berichtet. Der Adelaide Advertiser berichtete: "Alles spricht für MSG". Andere Schlagzeilen lauteten "MSG ist vermutlich harmlos" im Sydney *Daily Telegraph* und "Kein Anlass, sparsam mit MSG umzugehen, danke" in der Melbourne *Herald Sun*.