

ZUSAMMENFASSUNG

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

Beilage

Umami und Schmackhaftigkeit von Lebensmitteln

Shizuko Yamaguchi and Kumiko Ninomiya

Faculty of Applied Bioscience, Department of Nutritional Science, Tokyo University of Agriculture and Technical Committee, Umami Manufacturers Association of Japan, Tokyo, Japan

Der Begriff "Umami" beschreibt den Geschmack von Substanzen wie den Salzen der L-Glutaminsäure, die im Jahr 1908 von Ikeda entdeckt wurden. Umami ist ein wichtiges Geschmackselement in natürlichen Nahrungsmitteln; es ist der wichtigste Geschmack in dem japanischen Suppenfond "Dashi" sowie in Bouillon und anderen Suppenfonds westlicher Länder. Der Umami-Geschmack hat charakteristische Eigenschaften, die ihn von anderen Geschmacksrichtungen unterscheiden. Dazu gehören das geschmacksverstärkende Zusammenwirken der beiden Umami-Komponenten L-Glutamat und 5'-Ribonukleotiden sowie ein verlängerter Nachgeschmack. Die wichtigsten qualitativen und quantitativen Eigenschaften von Umami werden in dieser Arbeit analysiert. Die fortgesetzte Erforschung des Umami-Geschmacks wird zum allgemeinen Verständnis des Geschmacksprozesses beitragen und unser Wissen darüber erweitern, inwiefern die Geschmackseigenschaften von Lebensmitteln zu einer angemessenen Nahrungsauswahl und einer guten Ernährung beitragen.