

Langkah-langkah pertama

Pada permulaan abad ke dua puluh, Profesor Kikunae Ikeda dari Tokyo Imperial University memikirkan suatu rasa makanan: "Ada suatu rasa yang lazim pada asparagus, tomat, kiju dan daging tapi bukannya suatu rasa dari empat rasa yang telah kita kenal sebagai rasa manis, asam, pahit dan asin".

Alkisah di tahun 1907, Profesor Ikeda memulai percobaannya untuk mengetahui sumber dari rasa khas itu. Ia mengetahui bahwa rasa itu terdapat di dalam "broth" (air kaldu) yang terbuat dari kombu (suatu jenis rumput laut) yang digunakan dalam masakan Jepang tradisional. Dimulai dengan sejumlah besar "kombu broth", ia berhasil mengekstraksi kristal glutamic acid (atau glutamat). Glutamat adalah suatu asam amino yang merupakan balok bangunan untuk protein. Profesor Ikeda menemukan bahwa glutamat memiliki rasa yang lain dari yang lain, berbeda dengan manis, masam, pahit dan masin. Ia menamakan rasa itu "umami". 100 gram kombu kering mengandung sekitar 1 gram glutamat.



Suatu produk baru

Profesor Ikeda memutuskan untuk membuat bumbu masak dengan menggunakan glutamat yang ia baru pisahkan dari kombu. Untuk dipakai sebagai bumbu masak, glutamat harus memiliki sifat-sifat fisika yang dimiliki, misalnya gula atau garam; harus mudah larut dalam air tapi tidak boleh menyerap lembab atau menjadi keras menemukan bahwa monosodium glutamat memiliki sifat-sifat yang baik dalam penyimpanan dan memiliki rasa umami atau rasa gurih yang kuat. Terbukti kemudian menjadi bumbu masak yang ideal. Karena monosodium glutamat tidak memiliki bau atau tekstur spesifik tersendiri, ia dapat digunakan di dalam banyak macam masakan yang berbeda, dimana bahan itu memperkuat secara alami rasa asli masakan.

Bagian alami makanan kita

Ada dua bentuk glutamat. Glutamat yang terdapat dalam keadaan bentuk "terikat" sebagai bagian dari protein, bersama-sama asam amino lainnya. Ia juga terdapat dalam keadaan bentuk "bebas" dalam jaringan nabati atau hewani. Glutamat bentuk bebas yang berperan dalam kelezatan dan (akseptabiliti) kenikmatan makanan. Makanan-makanan yang mengandung kadar tinggi glutamat bebas, seperti kiju dan tomat matang, seringkali dipilih karena rasa yang khas dan nikmat.