

ABSTRAK

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

Suplemen

Umami dan Kelezatan Makanan
Shizuko Yamaguchi dan Kumiko Ninomiya

Fakultas Ilmu-ilmu Hayati Terapan, Departmen Ilmu Gizi, Komite Pertanian dan Teknik Universitas Tokyo,
Asosiasi Manufaktur Umami Jepang, Tokyo, Jepang

Umami adalah ungkapan yang mengidentifikasi rasa dari zat-zat seperti garam-garam L-glutamat, yang ditemukan oleh Ikeda pada 1908. Umami merupakan elemen rasa yang penting dalam bahan pangan alami; umami merupakan perasa utama dalam kaldu Jepang "dashi," dan dalam kaldu sup Prancis serta kaldu-kaldu lain di negara-negara Barat. Rasa umami mempunyai ciri-ciri khas yang membedakannya dari rasa-rasa lainnya, termasuk sinergisme peningkatan rasa antara dua senyawa umami, L-glutamat dan 5'-ribonucleotides, serta rasa yang bertahan lama setelahnya. Keistimewaan-keistimewaan kualitatif dan kuantitatif kunci umami akan ditinjau dalam makalah ini. Penelitian yang terus menerus tentang rasa umami akan membantu menambah pemahaman umum kita mengenai proses rasa dan meningkatkan pengetahuan kita tentang bagaimana sifat-sifat bahan pangan membantu dalam pemilihan makanan yang tepat dan gizi yang baik.