

Umami è una parola in lingua giapponese che significa "saporito, delizioso" e che identifica uno dei 6 gusti fondamentali percepiti dalle papille gustative presenti sulla lingua (gli altri sono il gusto dolce, salato, amaro, aspro e quello di recente scoperta, nel 2012, il gusto "grasso"). L'umami è stato identificato come un gusto fondamentale nel 1908 da Kikunae Ikeda, professore di chimica all'Università Imperiale di Tokyo mentre compiva ricerche sul sapore forte del brodo di alghe.

Ikeda isolò una molecola chimica, il glutammato monosodico, come responsabile del sapore umami. La scoperta ...

**Questo è un articolo di approfondimento riservato ai nostri abbonati. Scegli l'abbonamento che preferisci (al costo di un caffè la settimana) e prosegui con la lettura dell'articolo.**

**Se sei già abbonato effettua l'accesso qui sotto o utilizza il pulsante "accedi" in alto a destra.**

#### **ABBONATI / SOSTIENI**

L'Indipendente non ha alcuna pubblicità né riceve alcun contributo pubblico. E nemmeno alcun contatto con partiti politici. **Esiste solo grazie ai suoi abbonati.** Solo così possiamo garantire ai nostri lettori un'informazione veramente libera, imparziale ma soprattutto senza padroni.

**Grazie** se vorrai aiutarci in questo progetto ambizioso.

Username

Password

Ricordami

Accedi

Cibo UMAMI: il primo inganno delle multinazionali del cibo

[Password dimenticata](#)