

Американские исследователи обнаружили молекулу языка, которая позволяет человеку почувствовать “пятый элемент” вкуса – “умами”, известный также как monosodium glutamate (MSG), – это вкус, который добавляет остроты многим азиатским блюдам.

Существуют четыре основных вкуса еды: сладкий, соленый, кислый и горький, но многие эксперты говорят, что пятый вкус умами не только входит в реестр основных, но является уникальным и чрезвычайно важным.

Нирупа Чаундхари и его коллеги из университета Маями знали, что организм чрезвычайно чувствительный к glutamate, который был обнаружен во многих пищевых продуктах, включительно с мясом, морской едой и старым сыром.

Используя вкусовые рецепторы молодых крыс (крысы чувствуют вкус glutamate так же, как и человек), они обнаружили усеченную версию соединения mGluR4. Эта лишенная протеина форма может определить умами, но она не настолько чувствительна к нему, как клетки мозга. Сходство его свойств с вкусом MSG предусматривает, что эта молекула является вкусовым рецептором glutamate.

Умами впервые идентифицировал как определенный вкус в 1998 году Кикунэе Икеда, ученый Токийского императорского университета, который был поражен [удивительным ароматом блюда](#) из морских водорослей. Впоследствии он изолировал и идентифицировал молекулу glutamate.