



Beşinci Tat: Umami (Fifth Taste: Umami)

*Menekşe CÖMERT^a, Merve GÜDEK^a

^a Gazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara / Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:15.06.2017

Kabul Tarihi:23.09.2017

Anahtar Kelimeler

Umami

Tat

Gastronomi

Öz

Umami 1908 yılında Japon bilim adamı Ikeda tarafından keşfedilmiştir. 2002 yılında ise özel alıcı (reseptör) hücrelerinin bulunmasıyla birlikte bilimsel anlamda beşinci tat olarak tüm dünyada tanınmıştır. Umami gıdalarda doğal olarak bulunan önemli bir lezzet unsurudur. Ağırıklı olarak guanosin monofosfat (GMP) ve inosin monofosfat (IMP) gibi amino asit L-glutamat ve 5'-ribonükleotidler gibi maddeler tarafından verilen tat olarak tanımlanmaktadır. İki umami bileşiği, L-glutamat ve 5'-ribonükleotidler arasındaki tat artırıcı sinerjik etkinin bulunduğu bilinmektedir. Böylece bu bileşiklerin ağızda uzun süre kalarak lezzetli bir tat bıraktığına ilişkin özellikleri olduğu düşünülmektedir. Ayrıca umami tadı ve yapısı üzerine yapılan çalışmalarda umami maddelerinin tükürük salgısını, iştahı ve besin lezzetini arttığı sonuçlarına da ulaşılmıştır. Yapılan bu çalışmada ise umami tadının keşfi, nitelikleri, bulunduğu yiyecekler ve sağlık üzerine etkileri değerlendirilecektir.

Keywords

Umami

Taste

Gastronomy

Abstract

Umami was discovered in 1908 by the Japanese scientist Ikeda. In 2002, it was recognized globally as the fifth flavor in the scientific sense, together with the presence of specific receptor (receptor) cells. Umami is an important flavor element found naturally in food. It is predominantly defined as taste imparted by substances such as amino acid L-glutamate and 5'-ribonucleotides, such as guanosine monophosphate (GMP) and inosine monophosphate (IMP). It is known that the two umami compounds are synergistically active in taste enhancing properties between L-glutamate and 5'-ribonucleotides. Thus, it is believed that these compounds have properties in that they leave a delicious taste in the mouth for a long time. In addition, studies on umami taste and structure have also resulted in the conclusion that the saliva secretion of the ingredients increases the appetite and the taste of food. In this study, the discovery, qualities, foods and health effects of umami taste were evaluated from a scientific point of view.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: meneksecmert@gazi.edu.tr (M. Cömert)