



Oficinas centrales de Ajinomoto en Tokio (Japón)



A taste of the future.
AJINOMOTO

Ajinomoto es el primer productor mundial de Glutamato Monosódico. El Glutamato Monosódico es la sal sódica del ácido glutámico, el aminoácido no esencial más abundante en la naturaleza. Tenemos la distribución para el mercado Ibérico de este importante potenciador del sabor.

La traducción literal de Ajinomoto es “Esencia de sabor” y es utilizado como marca para el glutamato monosódico (MSG), que fue descubierto y patentado en 1909 por Kikunae Ikeda. Este, había descubierto que en alimentos como el tomate, los espárragos, el queso o la carne había un sabor común que no se identificaba con ninguno de los hasta entonces conocidos: dulce, salado, amargo o ácido, y lo llamó UMAMI.

Sabía que estaba presente en el "caldo" elaborado a partir del kombu, un tipo de alga que se encuentra en la cocina japonesa tradicional. Utilizando abundante caldo de kombu, logró extraer cristales de ácido glutámico (o glutamato).

Lea más en <http://www.glutamate.org/es>



Kombu: alga en la que el Dr. Ikeda descubrió el glutamato