

¿QUÉ SABEMOS ACERCA DEL GLUTAMATO MONOSÓDICO?

GARDA, María Rita; BAKIRDJIAN, Nahir; BENADUCCI, Ornella; CAROSSINO, Sofía;
CROCCO, María Belén; HAUCHE, María Belén; AGUILAR CORCUERA, Evangelina

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina.

RESUMEN

Introducción: El *glutamato monosódico (GMS)* es un aditivo alimentario utilizado actualmente por la industria con el fin de resaltar el sabor de los alimentos reformulados, otorgando el gusto umami.

Objetivo: Conocer la percepción y el consumo del *GMS* por parte de la población general.

Materiales y métodos:

Trabajo de investigación de tipo descriptivo y transversal.

Población: n=500. Hombres y mujeres mayores de 18 años, que no sean profesionales ni estudiantes de la carrera Licenciatura en Nutrición.

Técnicas empleadas y análisis estadísticos de los datos: Encuesta anónima mixta a través de la herramienta online "Formularios de Google".

Resultados: El 24,6% de la población conoce al *GMS* y al ajinomoto. De los que conocen al *GMS* (n.132) el 81% de los encuestados sabe con certeza qué es, y el 64%

lo consume. Mientras que el 54% solo lo conoce por su nombre comercial ajinomoto y el 33% lo consume. Respecto al gusto umami solo el 20% afirmó conocerlo.

Conclusiones: El *GMS* es uno de los aditivos más utilizados en la industria alimentaria como resaltador del sabor y está ampliamente distribuido en muchos productos de consumo habitual. La mayoría de la población encuestada no lo conoce y tampoco lo elegiría como reemplazo de la sal de mesa aún sabiendo que éste contiene menor cantidad de sodio.

Palabras clave: glutamato monosódico, umami, aditivo, ajinomoto.

ABSTRACT

Introduction: Monosodium glutamate (MSG) is a food additive currently used by the industry in order to highlight the taste of reformulated foods, giving umami taste.

Objective: To know the perception and consumption of MSG by the general population.

Materials and methods:

Research work of a descriptive and transversal type.

Population: n=500. Men and women over 18 years of age, who are not professionals or students of the Degree in Nutrition.

Techniques used and statistical analysis of the information: Mixed anonymous survey through the online tool "Google Forms".

Results: 24.6% of the population knows the MSG and the ajinomoto. Of those who know the MSG (n.132) 81% of respondents know with certainty what it is, and 64% consume it. While 54% only know about it by its commercial name ajinomoto and 33% consume it. Regarding umami taste, only 20% say they know it.

Conclusions: MSG is one of the most used additives by the food industry as a flavor enhancer and it is widely distributed in many consumed products. The majority of the surveyed population does not know it or choose it as a replacement for the salt, even knowing that it contains less sodium.

Keywords: monosodium glutamate, umami, additive, ajinomoto.