



## Mononatriumglutamat - Geschmack von Umami

### Was ist Mononatriumglutamat?

Mononatriumglutamat ist die chemische Bezeichnung für einen Geschmacksverstärker. Es handelt sich hierbei um das Salz einer Aminosäure, der Glutaminsäure. Fast alle Lebensmittel insbesondere Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilze, Käse und Milch enthalten von Hause aus Glutamat. Sowohl im Körper als auch in Nahrungsmitteln kann das Glutamat jedoch in zwei unterschiedlichen Formen vorkommen: in „gebundener“ Form, d. h. es ist verknüpft mit anderen Eiweißbausteinen, und in „freier“ Form, d. h. es ist nicht gebunden. Nur freies Glutamat beeinflusst den Geschmack und wird daher als Geschmacksverstärker eingesetzt. Entdeckt wurde diese Eigenschaft schon vor 1500 Jahren in der Küche Asiens. Köche bereiteten aus Algenextrakten sehr schmackhafte Suppenfonds. Man wusste aber damals noch nicht, dass Algen von Natur aus reich an freiem Glutamat sind. Isoliert wurde das Glutamat erstmals 1908 an einer japanischen Universität.

### Wie wird Mononatriumglutamat gewonnen?

Der Begriff "Umami" (japanisch: Köstlichkeit) beschreibt heute den typischen Glutamat-Geschmack. Gewonnen wird das Glutamat durch Fermentation zuckerhaltiger Substanzen, z.B. Zuckerrüben oder Mais. Die Fermentation ist ein biologischer Prozess, der auch bei der Herstellung von Bier oder Sauerkraut zum Einsatz kommt. Da für die Gewinnung von Glutamat natürliche Ursprungsquellen verwendet werden, unterscheiden sich natürlich vorkommendes und industriell gewonnenes Glutamat nicht.

### Wofür wird Mononatriumglutamat verwendet?

Hauptsächlich wird das Glutamat als Geschmacksverstärker bei der Produktion von Fertigprodukten eingesetzt, um den Eigengeschmack zu unterstützen.

Weitergehende Informationen zum Thema finden Sie [hier](#) und [hier](#).

Alle GEFRO-Produkte ohne Mononatriumglutamat finden Sie [hier](#).

Mononatriumglutamat ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: