

## ¿Cuál es la materia prima del sazónador umami AJI-NO-MOTO® y cómo se produce?

En el Perú, la materia prima principal para la elaboración del sazónador umami AJI-NO-MOTO® es la melaza de caña de azúcar: un insumo rico en glucosa. En otros países, dependiendo de la disponibilidad de la materia prima, se elabora de otros alimentos ricos en glucosa como el maíz, arroz, betarraga, yuca, entre otros.

Su producción se realiza gracias a la FERMENTACIÓN, proceso biotecnológico que transforma la glucosa en el mundialmente conocido sazónador umami AJI-NO-MOTO®. La fermentación es un proceso que sucede en la naturaleza y que hace posible que a nuestra mesa lleguen muchísimos productos como el queso, yogur, vino, sillao, cerveza, pan, entre otros.



### UMAMI El 5to gusto básico

Conocido hace más de 100 años en el mundo por su capacidad de realzar y armonizar los sabores de las comidas.

Fue reconocido como gusto básico a nivel científico en el año 2000.

Podemos encontrar el gusto umami en diversos alimentos, siendo el glutamato la principal sustancia que confiere este sabor.

### ¿Qué hay dentro de mi sobrecito de AJI-NO-MOTO®?

El sazónador umami AJI-NO-MOTO® es la combinación de dos elementos: el aminoácido glutamato (componente de las proteínas) y el mineral sodio. Por eso su nombre genérico es glutamato monosódico (GMS). Es interesante mencionar que todos los ingredientes que utilizamos en nuestra cocina tienen nombres genéricos, técnicos o químicos, por ejemplo la sal de mesa se llama cloruro de sodio, el vinagre es ácido acético, el azúcar es sacarosa, el ácido del limón es ácido cítrico, etc.

Así mismo, debemos saber que tanto el glutamato como el sodio son ingredientes que comemos siempre, por lo cual nuestro cuerpo y nuestro paladar están acostumbrados a ellos.

#### Glutamato

Aminoácido presente en el tomate, carnes, espárragos, menestras, hongos e incluso en la leche materna.

#### Sodio

Mineral que está presente en la carne, pescados y mariscos, lácteos, entre otros.

## ¿Desde qué edad se puede consumir sazonador umami AJI-NO-MOTO®?

¡Desde la edad que elijamos! Recordemos que desde que nacemos el gusto umami está presente en nuestra vida. La leche materna, alimento ideal de todo recién nacido, contiene una importante cantidad del aminoácido glutamato, el mismo glutamato que es el componente principal del sazonador umami AJI-NO-MOTO®.



*¡Mediante la leche materna  
disfrutamos del gusto  
umami desde que nacemos!*

*El uso del sazonador en reem-  
plazo de la sal, puede ayudar  
a personas sanas a reducir su  
consumo diario de sodio,  
contribuyendo a prevenir  
enfermedades.*

## Es importante saber que

Si reemplazamos una cantidad de la sal adicionada a la comida por la misma cantidad de AJI-NO-MOTO®, además de conseguir un sabor más agradable, el aporte de sodio será menor. Esto se debe a que el sazonador umami tiene 1/3 del contenido de sodio de la sal de mesa.

## Links de interés:

[www.umamiinfo.com](http://www.umamiinfo.com)



[www.msgfacts.com](http://www.msgfacts.com)

[www.glutamate.org](http://www.glutamate.org)