



Resaltar el Sabor

Los **resaltadores**, **acentuadores** o **intensificadores del sabor**, son sustancias que potencian o destacan el aroma / sabor en un alimento o bebida. Realzan las propiedades, enriqueciendo y mejorando la **sensación de sabor**. Pueden ser *naturales* o *sintéticas*.

Suelen usarse mucho para mejorar el sabor de las carnes (rojas y blancas), vegetales y lácteos, así como por supuesto, muy extendidos en la aplicación de alimentos instantáneos o envasados que requieran una extensa vida útil y un buen sabor al momento de usarlos.

Ins 330 – ACIDO CÍTRICO – Conservador, Secuestrante, Regulador de pH

Es ampliamente utilizado en la industria de alimentos y bebidas con éstos fines, aunque también se obtienen muy buenos resultados para “levantar” los aromas en bebidas con y sin alcohol. Se utiliza en algunos productos para añadir en algunos desarrollos a modo de “starter”, con el fin de obtener mejores resultados en el producto final, donde se producen reacciones químicas que mejoran la emisión de aromas.

Ins 260 – ACIDO ACÉTICO – Conservador, Regulador de pH

Además de su efecto conservador, se tienen muy buenos resultados para exaltar aromas en salsas y condimentos, por su perfil de vinagre, es bien empleado en mayonesas, derivados de tomate, encurtidos, “salad dressings”, etc.

Ins 296 – ACIDO MÁLICO – Regulador pH

Intensifica el sabor en bebidas principalmente, impactando de forma más intensa en algunos perfiles. Enmascara sabores indeseados. Levanta aromas en vinos (naturalmente se dá en la fermentación malo-láctica de la uva), mejorando su percepción.

Ins 297 – ACIDO FUMÁRICO – Regulador pH

Es muy usado en producto instantáneos y en bebidas instantáneas como el té, por su sensación particular en la sensación final, así como por su poder para incrementar algunos aromas o perfiles particulares.

Ins 620-621 – ACIDO GLUTÁMICO – GLUTAMATO MONOSÓDICO

Se encuentra naturalmente en nuestro cuerpo, en las neuronas, como neurotransmisor. En el mercado se obtiene como glutamato monosódico, hoy en día muy empleado como potenciador de sabor pero también muy controvertido desde su origen como aji-no-moto. Igualmente, la FDA (Food and Drugs Administration) al día de hoy lo mantiene como un aditivo seguro (GRAS – Generally Recognized as Safe) para consumo en las dosis recomendadas.

Bibliografía, Referencias

- Fennema – “Química de los Alimentos” – ed. Acribia, 2ª Edición
- www.sciencedirect.com