



SABORES. Se admite que, además de los 4 sabores tradicionales (salado, dulce, agrio y amargo), habría que añadir el llamado sabor umami, ocasionado por el glutamato, ampliamente utilizado, sobre todo en la cocina china. En el cerebro se habían encontrado moléculas receptoras del glutamato que reconocen concentraciones mínimas del mismo. En la revista NATURE NEUROSCIENCE se publicó el descubrimiento y clonación de un receptor de glutamato situado en la lengua, que es diferente al del cerebro, a fin de adaptarse a las altas cantidades de glutamato presentes en los nutrientes. Fue la primera vez que se ha logrado clonar un receptor relacionado con el sentido del gusto.