

En travaillant sur le kombu dashi, une sorte de bouillon préparée à partir d'algues kombu, le Dr Kikunae Ikeda isole l'acide glutamique. Reconnaisant que son goût n'est ni doux, ni salé, ni aigre, ni amer, il invente le mot « umami », qui se traduit littéralement par « goût délicieux ». Cela marque la découverte du cinquième goût de base, qui devra attendre le 21^e siècle pour être scientifiquement reconnu.



1908

La découverte de l'umami

1909

L'assaisonnement umami est né



Ajinomoto-Hompo (alors dénommée Ajinomoto Co.), qui a été créée pour permettre au Dr Ikeda de proposer le produit de ses recherches sur le marché, lance « AJI-NO-MOTO® », le premier produit GMS pur au monde. Le produit connaît un franc succès auprès des ménagères japonaises et est bientôt exporté vers la Chine, la Corée et Taïwan, avant l'ouverture d'un bureau à New York en 1919.

Les officiers de l'armée américaine dans le Pacifique se rendent compte que les soldats américains préfèrent les colis de rationnement de l'armée japonaise, qui sont agrémentés de l'assaisonnement AJI NO MOTO® depuis les années 1910. Cela conduit à une intensification des recherches et à une meilleure appréciation par l'armée américaine de l'impact positif du GMS sur le goût des rations et des autres aliments en conserve.



vers 1945

Le GMS et les rations de l'armée

1947

L'assaisonnement umami américain



AC'cent, un produit à base de GMS, est lancé aux États-Unis par l'International Minerals and Chemicals Corporation. Commercialisée en tant que produit « pur » et « naturel », la « poudre des gourmets » gagne en popularité dans les années 1950 et 1960. AC'cent allait devenir un assaisonnement courant pour la cuisine asiatique et occidentale.

Le premier symposium sur le GMS se tient à Chicago, Illinois, États-Unis. Témoignant du large enthousiasme pour le potentiel du GMS à l'époque, il s'appuie sur des sponsors tels que les présidents de General Mills, Inc. (produits céréaliers), Anheuser-Busch, Inc. (bière), H.J. Heinz Company (condiments), United Airlines (repas destinés aux compagnies aériennes) et même le président du conseil d'administration de Hershey Chocolate Corporation. Un deuxième symposium a lieu en 1955. Les sujets abordés incluent l'utilisation du glutamate pour les rations militaires (ce qui permet d'améliorer considérablement la saveur), dans les aliments surgelés et en conserve, dans la restauration ainsi que les techniques de production et de contrôle de la qualité du GMS.



1948

Le symposium sur le GMS aux États-Unis

vers 1950

Naissance des supermarchés
et des aliments transformés



Une modernisation rapide après la Seconde Guerre mondiale, notamment dans les pays occidentaux, conduit à l'émergence des supermarchés et des aliments transformés. Dans le même temps, les avancées concernant les matières plastiques permettent de conserver les aliments en magasin ou à la maison beaucoup plus longtemps qu'auparavant. L'augmentation spectaculaire de la disponibilité des aliments surgelés et en boîte force à trouver de meilleurs assaisonnements, comme le GMS. En effet, même si ces aliments sont pratiques et faciles à stocker, ils ne sont pas aussi savoureux que les aliments frais de la ferme. L'avènement des aliments transformés et des supermarchés marque le début du consumérisme de masse, ce qui entraîne l'apparition d'organisations et de lois de protection des consommateurs au cours des années suivantes.

La fermentation de sucre à partir de plantes disponibles localement, comme le manioc et la canne à sucre, commence à devenir la méthode dominante de production du GMS. Grâce au développement de cette méthode de fabrication, le GMS peut être produit localement dans le monde entier.



Années 1960

La fermentation devient la
méthode de production du GMS

Le Dr Robert Ho Man Kwok, chercheur à la National Biomedical Research Foundation aux États-Unis, écrit une lettre au rédacteur en chef du New England Journal of Medicine (NEJM) pour décrire des symptômes d'engourdissement de la nuque, de faiblesse générale et de palpitations après avoir mangé dans un restaurant proposant de la cuisine du nord de la Chine. Même si l'objectif de sa lettre consiste à préconiser des recherches plus poussées à ce sujet et que le Dr Kwok avance une théorie selon laquelle la sauce soja, la teneur élevée en sodium, le vin chinois ou le GMS pourraient être responsables de ces symptômes, le rédacteur en chef de la revue intitule la lettre « Syndrome du restaurant chinois ». Le concept est né.

1968

Le syndrome du restaurant
chinois

Le syndrome
du restaurant
chinois

Dans la revue Science, le Dr John W. Olney publie une étude établissant un lien entre des doses extrêmement élevées de GMS administrées en intraveineuse et les problèmes de lésions cérébrales et d'obésité chez la souris.

L'article ignore que les souris sont naturellement dotées d'une barrière hémato-encéphalique immature (ce qui signifie que les résultats de l'étude ne sont pas pertinents pour les humains) et s'appuie sur des doses de GMS substantiellement supérieures à ce que pourrait ingérer un être humain.

Cependant, sa publication peu de temps après la lettre du Dr Kwok intitulée « Syndrome du restaurant chinois » crée une image négative de l'impact du GMS sur la santé, qui mettra des décennies à disparaître.



1969

Les préoccupations de
sécurité liées au GMS

La pollution de l'environnement causée par les pesticides comme le DDT dans l'agriculture, décrite dans des livres tels que Silent Spring (Rachel Carson, 1962) et l'utilisation dangereuse de produits médicaux tels que la thalidomide alimentent l'idée que la confiance de la population aurait été abusée.

Le GMS est emporté par cette vague : certaines organisations de protection des consommateurs exhortent les autorités gouvernementales à confirmer son innocuité. L'innocuité du GMS avait déjà été confirmée par l'USFDA dans les années 1960, mais des tests de sécurité sont à nouveau effectués. L'innocuité du GMS est finalement confirmée par le JECFA en 1987 et par le FASEB en 1995. Aucun assaisonnement n'a jamais fait l'objet de tests de sécurité aussi nombreux que le GMS.

vers les années 1970

De « non au GMS » à « oui au GMS »

Oui au
GMS

Un document publié par le Dr R. S. Geha (Université de Harvard) discrédite enfin le lien entre le GMS et le syndrome du restaurant chinois, 32 ans après la lettre du Dr Kwok adressée au rédacteur en chef du New England Journal of Medicine.

Un article rédigé par des chercheurs de la Faculté de médecine de l'Université de Miami identifie un récepteur sur la langue des rongeurs pour le goût du glutamate. C'est la première fois qu'un récepteur umami est identifié.



2000

La preuve que le GMS et le SRC ne sont pas liés

2002

Umami, le cinquième goût de base



Le récepteur de goût du glutamate T1R1/T1R3 est découvert sur la langue humaine. En 2006, il sera découvert dans l'estomac. Ces résultats sont essentiels pour que l'umami soit scientifiquement reconnu comme « cinquième goût de base ».

« Umami » est répertorié dans l'Oxford English Dictionary. Il est défini comme « une catégorie de goût des aliments (outre le sucré, l'aigre le salé et l'amer) correspondant à la saveur des glutamates, notamment le glutamate monosodique. D'origine japonaise, le terme signifie littéralement "goût savoureux" ».



2003

L'umami est répertorié dans le dictionnaire

Le Forum mondial de l'umami se tient à New York, avec la participation de nombreux universitaires, cuisiniers, diététiciens et journalistes. Les allocutions portent sur l'histoire de l'umami et du GMS, leur innocuité et leur utilité. Le Forum suscite un intérêt renouvelé chez les diététiciens et les cuisiniers américains, qui prennent de plus en plus conscience des avantages du GMS.

2018

Une nouvelle ère pour le GMS



Vers un avenir encore plus prometteur

Comme vous pouvez le constater, l'histoire du GMS et de l'umami a connu de nombreux rebondissements. Mais pour nous, cela témoigne du succès de l'ambition pure et simple de notre fondateur, le Dr Kikunae Ikeda : comprendre le goût umami et le faire connaître dans le monde. C'est dans le même esprit que, plus de 100 ans plus tard, nous nous efforçons d'aider le monde entier à « Bien Manger, Bien Vivre ».

Le GMS rend les aliments plus savoureux. Un corpus grandissant d'études nous aide à mieux comprendre les avantages du GMS en matière de santé ; il aide, par exemple, les personnes âgées à conserver une alimentation adéquate et les consommateurs à réduire leur apport en sel. Il permet également de réguler l'appétit. Et le GMS est produit à l'aide de méthodes durables reposant sur des ingrédients disponibles localement et un processus de fermentation naturelle, impliquant un engagement important en matière d'harmonisation avec les cycles biologiques et la gestion responsable des ressources.

Au sein du groupe Ajinomoto, nous sommes tous curieux de ce que nous réserve l'avenir et avons hâte de travailler en étroite collaboration avec la société civile pour créer un monde meilleur, plus sain et encore plus délicieux.

Eat Well, Live Well.



À propos d'Ajinomoto Co., Inc.

Le Groupe Ajinomoto est une entreprise mondiale spécialisée dans le commerce des aliments et des acides aminés, guidée par nos technologies de pointe en sciences biologiques et en chimie fine.

Sur la base du message véhiculé par la société « Bien Manger, Bien Vivre », nous explorons scientifiquement toutes les possibilités des acides aminés pour aider les gens à vivre plus sainement dans le monde entier. Nous cherchons à stimuler notre croissance et notre contribution continue à un plus grand bien-être en créant de la valeur grâce à des solutions durables et novatrices pour les collectivités et la société.

Le groupe Ajinomoto possède des bureaux dans 35 pays et régions et vend ses produits dans plus de 130 pays et régions. Au cours de l'exercice 2018, les ventes ont atteint 1 127,4 milliards de yens (10,1 milliards de dollars américains). Pour en savoir plus, visitez le site <http://www.ajinomoto.com>.