GK पुस्तकालय ज्ञान का अभिलेख

# गहरे स्वाद का रहस्य, उमामी (Umami)

लेख का पता

https://www.gklibrarykor.com/hi/article/6776/

PDF लेआउट का नमूना - केवल अंश

कोम्बू समुद्री शैवाल के शोरबे, अच्छी तरह पके टमाटर या लंबे समय तक परिपक्व किए गए चीज़ को चखने पर जीभ पर एक गहरा और भरपूर स्वाद रह जाता है, जिसे केवल नमकीन या मीठा कहकर समझाना कठिन है। कोरियाई में आम तौर पर जिसे 'उमामी स्वाद' कहा जाता है, वह यही स्वाद है। सरल शब्दों में, उमामी का अर्थ है 'ग्लूटामिक अम्ल जैसे अमीनो अम्लों और न्यूक्लिक अम्ल के कुछ घटकों से पैदा होने वाला वह स्वाद, जो शोरबे की गहराई और स्वाद की समृद्धि का एहसास कराता है।' अंतरराष्ट्रीय स्तर पर इसे जापानी भाषा से आए नाम उमामी (Umami) से जाना जाता है और मीठे, नमकीन, खट्टे तथा कड़वे के बाद इसे पाँचवें मूल स्वाद के रूप में मान्यता मिल