

Kokumi - Der sechste Geschmack?

Wissenschaftler der Technischen Universität München (TUM) und des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie haben nun entdeckt, auf welche Substanzen der sogenannte Kokumi-Effekt in erster Linie zurückzuführen ist. Die Studie wurde anhand von Eierschwammerl durchgeführt. Dabei wurde festgestellt, dass Eierschwammerl (*Cantharellus cibarius*) das Geschmacksprofil verändern und ein ausgeprägtes Mundgefühl erzeugen.



Derzeit wird von fünf Geschmacksrichtungen ausgegangen:

süß – ausgelöst durch Zucker und Zuckerderivate sowie einige Aminosäuren, Peptide oder Alkohole

salzig – ausgelöst durch Speisesalz sowie durch einige andere Mineralsalze

sauer – ausgelöst durch saure Lösungen und organische Säuren

bitter – ausgelöst durch eine Vielzahl verschiedener Stoffe, siehe auch: Bitterstoffe

umami – ausgelöst durch die Aminosäuren Glutaminsäure und Asparaginsäure

Seit der Antike wird die Geschmacksempfindung historisch als die Kombination einer Handvoll verschiedener Wahrnehmungen beschrieben. Die westliche Lebensmittelforschung wurde lange Zeit von den vier "Grundgeschmacksrichtungen" süß, bitter, sauer und salzig dominiert. Nunmehr erkennt sie auch „umami“ als einen Grundgeschmack an.

Unsere Fähigkeit, die fünf akzeptierten Kategorien wahrzunehmen, kommt von Rezeptoren auf unseren Geschmacksknospen. Diese winzigen Sinnesorgane befinden sich hauptsächlich auf der Zunge, am Gaumen und im hinteren Teil des Rachens. Im Mund selbst entdecken die Lebensmittelwissenschaftler jedoch immer wieder neue Rezeptoren und neue Wege, über die die Geschmackseindrücke unser Gehirn erreichen, und es gibt einige neue Geschmacksempfindungen, die um einen Platz als sechsten Grundgeschmack konkurrieren - „kokumi“.

„Kokumi“ ist (wie auch „umami“) ein Begriff aus Japan und bedeutet geschmacklich ungefähr das, was wir als vollmundig bezeichnen. Während „umami“ dezidiert den Geschmack des freien Glutamats, das in allen proteinreichen Nahrungsmitteln vorkommt, definiert, ist „kokumi“ kein eigenständiger Geschmack, sondern eher eine Empfindung, die auf verschiedene Molekülgruppen zurückzuführen ist.

Es ist daher ein subjektives Erlebnis des Schmeckens und bezeichnet ein stark ausgeprägtes Mundgefühl und einen anhaltenden Geschmacksreichtum, wie wir es auch z.B. bei Chili con Carne oder Linsen mit Speck empfinden, wo Bohnen bzw. Linsen zusammen mit Fleisch zubereitet werden.

Ob kokumi sich als sechste Geschmackrichtung etabliert ist unwahrscheinlich, da es vorhandene Geschmacksempfindungen, vor allem „salzig“ und „umami“, nur verstärkt, es sich dabei eher also um einen geschmacksverstärkenden Effekt handelt. Aber das Wissen um diesen Effekt eröffnet kulinarisch weitere Möglichkeiten.

Wissenschaftler der Technischen Universität München (TUM) und des Leibniz-Instituts für Lebensmittel-Systembiologie haben nun entdeckt, auf welche Substanzen dieser sogenannte Kokumi-Effekt in erster Linie zurückzuführen ist. Die Studie wurde anhand von *Cantharellus cibarius* (Eierschwammerl) durchgeführt. Dabei wurde festgestellt, dass Eierschwammerl das Geschmacksprofil verändern und ein ausgeprägtes Mundgefühl erzeugen (siehe: <http://www.bzfe.de/inhalt/kokumi-effekt-entschluesselt-35933.html>)

Günter Frühwirth, www.lebensmittelinspektion.com

Quellen:

Newly Weds Foods 2017 (www.newlywedfoods.com), Bundeszentrum für Ernährung (www.bzfe.de)