

# 130 chef uji rasa umami

**SERAMAI** 130 chef profesional berpeluang meneroka dan berkongsi penemuan serta pengetahuan signifikan berkaitan perencah umami, menerusi bengkel 'Membongkar Rahsia Rasa Asas Kelima - Umami', yang diadakan di Pulau Pinang, baru-baru ini.

Dalam satu kenyataan, Pengarah Urusan dan Ketua Pegawai Eksekutif Ajinomoto (M) Berhad (Ajinomoto), Keiji Kaneko berkata, bengkel itu bertujuan meningkatkan kesedaran mengenai umami, sebagai rasa asas kelima, yang berguna bagi golongan chef dalam mencipta resipi lazat dan memuaskan.

"Umami pada asalnya ditemui di Jepun dan ianya kini menarik minat chef seluruh dunia, yang mahir dalam pelbagai jenis hidangan, disebabkan peningkatan kesedaran terhadap pemakanan sihat dan makanan tradisional Jepun (Washoku) yang diberi taraf 'Intangible Cultural Heritage' (Warisan Budaya Tidak Ketara) oleh Pertubuhan Pendidikan, Kebudayaan dan Saintifik Pertubuhan Bangsa-Bangsa Bersatu (Unesco)," katanya.

Menurut kenyataan itu, dalam bengkel tersebut, Ajinomoto menjemput tiga penceramah melibatkan, profesor dari Fakulti Sains dan Teknologi Makanan, Universiti Putra Malaysia, Prof Dr Jinap Selamat; pemilik Restoran Michelin Star di Kyoto, Jepun, Chef Mitsuru Saiki dan Chef Eksekutif Pusat Konvensyen Kuala Lumpur, Richmond Lim, untuk ber-

kongsi penemuan dan maklumat dalaman umami serta ramuan kaya umami, yang terdapat dalam masakan Jepun dan antarabangsa.

"Bengkel bermula dengan pembentangan kertas kerja Prof Dr Jinap, mengenai penemuan menarik umami dengan menumpukan profil keunikan rasanya. Beliau juga telah berkongsi bersama peserta bengkel mengenai fungsi dan peranan perencah umami atau Monosodium Glutamat.

"Selain itu, Prof Dr Jinap juga berkongsi maklumat tentang fungsi dan kelebihan perencah umami kepada peserta bengkel. Beliau berkata, kadar kandungan sodium dalam peren-

cah umami asli adalah tiga kali lebih rendah daripada garam makanan. Jadi apabila perencah umami asli digunakan, dengan cara yang tepat ketika memasak, ia dapat menurunkan 30 peratus penggunaan sodium," katanya.

Selain itu, peserta turut didedahkan dengan manfaat kesihatan dengan umami dan makanan tradisional Jepun, Washoku, oleh Chef Saiki, manakala Chef Lim pula menunjukkan demonstrasi penggunaan dan kepelbagaian umami dalam pelbagai jenis masakan.

Kedua-dua chef itu juga mengendalikan sesi menguji rasa umami

dalam kombinasi makanan mewah, bagi berkongsi kepentingan umami sekali gus membantu chef mencipta resipi yang enak dan sihat untuk tetamu.

Umami digunakan chef di seluruh dunia lebih daripada satu abad, namun kebanyakan mereka masih menganggap rasa kelima itu, hanya mempunyai kaitan dengan masakan Jepun.

Namun, ia sebenarnya telah ditemui dalam pelbagai jenis makanan yang lain, seperti tomato, keju, cendawan dan daging, yang kerap digunakan dalam masakan antarabangsa tanpa disedari.



Keiji Kaneko (empat, kanan) merakam kenangan bersama penceramah dan tetamu kehormat, dalam bengkel 'Membongkar Rahsia Rasa Asas Kelima - Umami'.