

## T1R1/T1R3

Aunque no hay nada de dulce en el sabor umami del glutamato su receptor (T1R1/T1R3) se ha descubierto que comparte la subunidad T1R3 con el receptor del sabor dulce (T1R2/T1R3) y que estimula áreas similares en la corteza cerebral. La similitud de los receptores y su conocimiento permitirá en el futuro el desarrollo de nuevas moléculas con propiedades bien edulcorantes y/o potenciadoras de los sabores. Más aún, los investigadores también han descubierto el mecanismo de acción de otras moléculas de gran valor comercial que son potenciadoras del umami, descubriendo que se unen a porciones adyacentes de los receptores y que lo que consiguen es que cuando esos receptores *atrapan* al umami éste permanece unido al receptor más tiempo del normal.