

**GLUTAMATO.** A comienzos del siglo XX el glutamato sódico se extraía de algas y fuentes vegetales para ser utilizado en alimentación. Actualmente los materiales de partida son almidón, azúcar de maíz, o melazas de azúcar de caña o remolacha, que sirven de nutrientes a los correspondientes procesos biotecnológicos fermentativos de producción, de modo semejante a otros sistemas industriales alimentarios como la obtención de yogur, vinagre o cerveza. Aunque el glutamato sódico contiene un 13% de sodio, debido a su papel potenciador del sabor, su adición puede reducir la cantidad de cloruro sódico adicionado a los alimentos, de modo que se alcance una reducción global 1/3 en la cantidad de sodio presente, lo que es importante en ciertos regímenes dietéticos