

อายิโนะโมะโต๊ะ เผยแพร่ศาสตร์และศิลป์แห่งรส “อูมามิ” บนเวทีระดับโลก

เมื่อเร็วๆ นี้ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ โค., อินค์. ประเทศญี่ปุ่น เป็นเจ้าภาพจัดงาน “การประชุมอูมามิโลก (Umami World Forum)” ณ มหานครนิวยอร์ก ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งเป็นเวทีการประชุมที่เปิดโอกาสให้ผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์ นักวิจัยชั้นนำ บุคคลผู้มีชื่อเสียงในวงการอาหารจากทั่วโลก ได้มาทำความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับศาสตร์และศิลป์แห่งรสชาติอูมามิ บทบาทสำคัญของรสอูมามิในวงการอาหารของชาวอเมริกัน ตลอดจนการจัดความเชื่อและความเข้าใจผิดที่ฝังรากลึกเกี่ยวกับอันตรายจากผงชูรส

กิจกรรมหลักในการประชุมครั้งนี้ ประกอบด้วย เวทีการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับรสอูมามิ จากผู้บรรยายและผู้ร่วมอภิปรายในหลากหลายวงการจากทั่วโลก ในหลากหลายประเด็น อาทิ ความเชื่อผิดๆ เกี่ยวกับผงชูรส บทบาทของรสอูมามิกับโภชนาการจากงานผลวิจัยล่าสุด รสอูมามิกับการควบคุมความอยากอาหาร อูมามิกับการลดปริมาณโซเดียมในอาหาร ฯลฯ รวมถึงกิจกรรมการประกวดแข่งขันการปรุงอาหาร ซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้ศึกษาเกี่ยวกับอาหารจากทั่วประเทศเข้าร่วมแข่งขันการปรุงอาหารโดยใช้ศาสตร์แห่งรสชาติอูมามิ ตลอดจนส่วนแสดงนิทรรศการด้านผงชูรสและเมนูอูมามิจากทั่วโลก การสาธิตการประกอบอาหาร และกิจกรรมอื่นๆ อีกมากมาย ฯลฯ โดยมีผู้เข้าร่วมงานจากทั่วโลกกว่า 200 คน

นับเป็นอีกหนึ่งหน้าประวัติศาสตร์สำคัญในรอบ 110 ปี นับตั้งแต่การค้นพบรสชาติอูมามิ เมื่อปี ค.ศ. 1908 กับการสานต่อปณิธานในการส่งมอบรสชาติอร่อยกลมกล่อม “อูมามิ” สู่วงอาหารอเมริกัน ที่ซึ่งผงชูรสอายิโนะโมะโต๊ะได้บุกเบิกตลาดในประเทศสหรัฐอเมริกา เมื่อปี ค.ศ. 1917 ตลอดจนการสร้างการรับรู้และเผยแพร่คุณประโยชน์แห่งศาสตร์และศิลป์ของรสชาติอูมามิกับการพัฒนางานอาหารและโภชนาการทั่วโลกอีกด้วย