

ALCUNE DENOMINAZIONI CHE NASCONDONO GLUTAMMATO MONOSODICO:

- glutammato monosodico
- glutammato
- acido glutammico
- oli o grassi vegetali idrogenati
- proteine idrogenate
- gelatina
- caseinati di sodio o di calcio
- lievito aggiunto
- glutammato monopotassico
- certi oli di mais
- estratti di malto
- brodo
- aromi di malto
- aromi artificiali
- aromi naturali
- aromi naturali di maiale o pollo
- estratto di spezie
- proteine di frumento
- molti condimenti e spezie (che non sono solo sale, erbe o pepe, ma spesso anche prodotti chimici)
- maltodestrina
- salsa di soia
- prodotti fermentati o rinforzati alle proteine
- acido citrico (o concentrato)
- sciroppo di mais
- aroma di caramello (colorante)
- proteine di soia (o concentrato)
- isolato di proteine di soia
- proteine di grano (o concentrato)
- carragene
- enzimi
- proteine di latte (a volte fortificate)
- proteine di riso o d'avena