

Réfutabilité d'une affirmation culinaire : un examen critique avant d'adopter le concept

Protocole de recherche proposé par Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8326	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Ce projet associe à chaque affirmation un résultat susceptible de l'affaiblir et une explication alternative de l'observation. Il passe de l'amélioration du jugement formulé à l'examen des concepts eux-mêmes, y compris ceux de cette série. La référence proposée est un programme d'examen critique. Diffusion du texte et élégance de la formulation ne prouvent pas sa validité.

1. Pourquoi examiner les concepts ?

Un terme séduisant ne construit pas à lui seul un savoir. Les recherches sur temps, interaction et cohérence [P, G, S] montrent que de nombreux discours culinaires appartiennent à des domaines établis. Définir où commence la proposition particulière et où intervient le travail antérieur. L'apport consiste en un registre procédural d'objections

possibles et de leurs examens, non en l'invention de la réfutation scientifique.

2. Transformer une description en affirmation limitée

Remplacer ce plat crée une harmonie unique par une proposition indiquant que, dans des conditions définies, une relation de texture recherchée est enregistrée différemment d'un comparateur avec l'outil annoncé. Préciser ce qui la contredirait, la différence pertinente et ce que l'outil peut manquer. Si aucun résultat imaginable ne peut affaiblir l'affirmation, elle peut rester une expression légitime, mais pas une hypothèse testable en l'état.

3. Développement et validation

Des cas initiaux peuvent préciser la définition sans démontrer la performance. Réserver de nouveaux cas à la validation et écrire le plan avant leur usage. Une définition modifiée après ces résultats revient au développement et demande une nouvelle validation. Cela permet l'amélioration sans présenter des révisions répétées comme un essai indépendant réussi dès la première tentative.

4. Concevoir des cas critiques

Inclure un cas de réussite prévue, un cas frontière et un cas hors domaine. Un autre peut départager des explications concurrentes. Si l'amélioration est hypothétiquement attribuée à l'ordre des composants, comparer ordre fixe avec durée variable et durée fixe avec ordre variable, selon les possibilités du produit. Ces situations ne sont pas des conditions de test établies tant que préparation et différences visées ne sont pas documentées et vérifiées.

5. Révision indépendante

Préférer un lecteur n'ayant pas développé l'idée pour examiner descriptions et variable principale, en conservant objections et raisonnement. L'indépendance ne se réduit pas à un autre nom : documenter rôle et accès aux hypothèses et résultats. Sans révision indépendante, préciser la limite au lieu de revendiquer une validation externe. Réputation, accord des stagiaires ou nombre de citations ne remplacent pas l'examen et ne valident pas chaque application.

6. Rapporter les résultats non favorables

Conserver écarts, données manquantes et cas contraires avec motifs d'exclusion précis. Ne pas expliquer chaque échec par une mauvaise application sans définition préalable de la bonne application. Les résultats peuvent réduire le domaine, modifier le concept ou conduire à l'abandon. Un résultat non résolu diffère d'un résultat négatif, et aucun n'est une preuve universelle. Adapter la formulation à ce que les données autorisent réellement.

7. Construire une référence de recherche

Publier définitions, procédures, matériaux partageables et plans d'analyse, puis ajouter de vrais résultats lorsque des études adaptées sont réalisées. La citation doit identifier une proposition méthodologique, pas des observations jamais recueillies. Appliquer ce registre aux dix articles : question, limites, preuve nécessaire et résultat pouvant affaiblir chacun. Une référence solide permet l'examen ou la contestation par des preuves, sans dépendre de revendications de priorité ou de supériorité mondiale.

8. Références et limites d'utilisation

Les références soutiennent le contexte indiqué. Protocoles proposés et cas hypothétiques ne sont pas des résultats attribués à ces études.

[P] Pineau, N., Schlich, P., Cordelle, S., Mathonnière, C., Issanchou, S., Imbert, A., Rogeaux, M., Etiévant, P., & Köster, E. P. (2009). Temporal Dominance of Sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. *Food Quality and Preference*, 20(6), 450-455. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.04.005>

Usage : résumé et métadonnées ; texte intégral non examiné.

[G] Green, B. G., Lim, J., Osterhoff, F., Blacher, K., & Nachtigal, D. (2010). Taste mixture interactions: suppression, additivity, and the predominance of sweetness. *Physiology & Behavior*, 101, 731-737.
<https://osuseafoodlab.oregonstate.edu/publication/taste-mixture-interactions-suppression-additivity-and-predominance-sweetness>

Usage : métadonnées et contexte du sujet ; texte intégral non examiné pour cette version.

[S] Sipos, L., Ágoston, K. C., Biró, P., Bozóki, S., & Csató, L. (2023). How to measure

consumer's inconsistency in sensory testing?. Version préliminaire, arXiv:2312.08141.
<https://arxiv.org/abs/2312.08141>

Usage : résumé de la version préliminaire ; ce lien n'établit pas un statut de revue par les pairs.

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Affirmation	Quel énoncé tester ?	Portée, comparateur et variable principale.
Critique	Quel cas pourrait l'affaiblir ?	Explication concurrente et cas frontière.
Validation	Données nouvelles ?	Séparer développement, validation et résultats non favorables.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Réfutabilité d'une affirmation culinaire : un examen critique avant d'adopter le concept » Article méthodologique, version 1.0.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani. Tous droits réservés, sous réserve des exceptions légales applicables.