

L'acidité entre proton et bouchée : pourquoi le pH ne résume pas la dégustation

Jugement culinaire et chimie de la dégustation — Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8337	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Cet essai relie réception de l'acide et limites des mesures chimiques. Il distingue pH et acidité titrable, sans traiter un chiffre comme explication complète de l'expérience sensorielle.

1. Mécanisme et transfert

Teng et collègues ont observé qu'inactiver Otop1 réduisait fortement les réponses cellulaires et nerveuses aux acides chez la souris [\[TENG19\]](#). Cela soutient le rôle d'un canal à protons dans ce système. L'étude seule n'explique pas toutes les différences humaines de perception et ne prouve pas qu'une lecture chimique donnée rend un plat meilleur ou plus équilibré.

2. Deux mesures, deux questions

Le pH exprime l'activité des ions hydrogène sur une échelle logarithmique. L'acidité titrable décrit la quantité de base nécessaire pour atteindre un point final défini selon une méthode annoncée. Elle dépend du protocole. Deux produits peuvent avoir des pH proches et des acidités titrables différentes, ou inversement. Une mesure ne remplace donc pas automatiquement l'autre.

3. Une preuve humaine pertinente

Norris et collègues ont étudié les réponses humaines à des acides en faisant varier pH, acidité titrable et composition anionique [\[NORRIS84\]](#). Ce dispositif invite à considérer plusieurs variables sans fournir une équation universelle pour chaque sauce. Il n'explique pas seul toute différence perceptive. Un aliment complexe contient d'autres facteurs à contrôler ou documenter.

4. Exemple fictif

Deux sauces utilisent des additions acides alimentaires différentes. Si arôme, viscosité et sucrage changent aussi, demander quel acide est plus doux dépasse la portée du dispositif. Évaluer les produits complets ou concevoir une comparaison plus étroite. Préciser alors méthode de mesure, température et composition, puis recueillir intensité et persistance indépendamment des lectures instrumentales.

5. Séparer la sécurité

Le pH importe pour certaines questions, mais ne constitue pas seul une certification de sécurité ou de conservation. Le goût acide ne prouve pas les conditions de fabrication ou de stockage. L'article sépare qualité sensorielle et vérification de sécurité. Il ne donne ni protocole de conservation ni consigne d'emploi d'acides de laboratoire ; les exemples concernent des aliments adaptés à la dégustation.

6. Une décision précise

Décrire une intensité ou persistance inadaptée au but avec les conditions de dégustation. Présenter les données chimiques avec méthodes et limites, sans remplacer l'observation.

L'objectif est d'éviter que « plus acide selon une mesure » devienne « moins bon ». La mesure décrit un aspect ; l'équilibre demande une relation perceptible définie dans le produit.

7. Fiche de discussion

Champ	Question	À consigner
Mesure	pH ou titrage ?	Méthode et point final déclarés.
Comparaison	D'autres propriétés changent-elles ?	Recette et conditions de service.
Décision	Quel effet sensoriel rechercher ?	Description distincte de la sécurité.

Les arguments philosophiques appartiennent à l'auteur. Applications et fiches sont des propositions non validées ; les exemples sont fictifs. L'article ne présente ni nouvelles données expérimentales, ni priorité mondiale, ni affirmation de revue par les pairs de ce texte.

8. Références et limites des sources

1. **[TENG19]**Teng, B., et al. (2019). Cellular and Neural Responses to Sour Stimuli Require the Proton Channel Otop1. *Current Biology*, 29(21), 3647–3656.e5. DOI: 10.1016/j.cub.2019.08.077. [Recherche originale](#)

Expériences cellulaires et neurales chez la souris ; transfert humain limité. Usage : métadonnées et résumé ; le texte intégral n'a pas été examiné pour cette édition.

2. **[NORRIS84]**Norris, M. B., Noble, A. C., & Pangborn, R. M. (1984). Human saliva and taste responses to acids varying in anions, titratable acidity, and pH. *Physiology & Behavior*, 32(2), 237–244. DOI: 10.1016/0031-9384(84)90136-7. [Recherche originale](#)

Réponses humaines aux acides avec variations de pH, acidité titrable et anions. Usage : métadonnées et résumé ; le texte intégral n'a pas été examiné pour cette édition.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « L'acidité entre proton et bouchée : pourquoi le pH ne résume pas la dégustation ». Essai analytique, version 1.0, 4 octobre

2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs