

Mécanique de la texture : rupture, viscosité et cohésion pendant la mastication

Sciences sensorielles et éthique du jugement — Série Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8349	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Ahmad Issam Maadarani relie les descripteurs de texture à l'action qui les révèle : pression, rupture, mouvement ou mastication. Il propose une évaluation par fonction et trajectoire, en distinguant mesure mécanique et description sensorielle, pour mieux interpréter « tendre », « dur » ou « crémeux ».

Carte des preuves

Résultats publiés: [GEL07]

Proposition de l'auteur: Relier descripteur, action et étape.

1. Une propriété demande une action

« Dur » reste incomplet sans préciser première morsure, pression de la langue ou mastication de l'intérieur. Un élément peut demander une force initiale puis se fragmenter facilement ; un autre commencer souple et résister ensuite. Consigner action, lieu et moment avec le descripteur. Cela évite de réduire la texture à l'apparence ou à un mouvement unique et facilite une reproduction proche de l'observation originale.

2. Structure et qualité

Une expérience sur des gels remplis de gouttelettes d'émulsion a étudié l'effet des interactions gouttelettes-matrice sur les grandes déformations. Elle concernait des matériaux alimentaires modèles, sans établir une échelle universelle de qualité culinaire. [\[GEL07\]](#) Cette limite permet de séparer structure et supériorité. La résistance à la compression décrit un matériau dans un essai précis ; elle ne détermine pas son mérite sans fonction ni bouchée attendue.

3. Carte de l'action au descripteur

Relier pression initiale et résistance, morsure et rupture, mouvement et étalement, mastication et cohésion persistante, puis finale et sensation résiduelle. Un gel cohésif fictif pourrait porter une sauce efficacement sur la cuillère et sembler laborieux seul. Conserver les deux observations puisque action et contexte diffèrent. Fragilité initiale et cohésion ultérieure peuvent coexister ; préserver les étapes avant le résumé global.

4. Comparaison limitée

Préparer deux versions d'un aliment familier différant par un facteur structurel connu. Fixer taille, stockage et température. Si l'équipement le permet, mesurer force de rupture ou viscosité en documentant méthode et dimensions. Les dégustateurs décrivent ensuite la même action dans des conditions standardisées. Étudier la relation entre chiffre et description sur ces échantillons. Répéter des préparations indépendantes pour distinguer formulation et particularité d'un lot.

5. Qualité comme adéquation à une trajectoire

Le critère proposé est le soutien à une transition souhaitée : rupture nette puis fragmentation confortable, ou cohésion portant les composants avant leur libération. Ce sont des objectifs de conception, pas des lois universelles du goût. Préférer une résistance élevée n'est pas automatiquement une erreur. Noter séparément adéquation et agrément, avec les raisons pouvant conduire à reconsidérer la tâche déclarée.

6. Limites et fiche

Conserver facteur modifié, dimensions, température, action de mesure, descripteur, étape et adéquation. L'appareil ne reproduit pas toutes les conditions buccales ; des chiffres identiques ne prouvent pas des expériences identiques. La fiche peut soutenir la discussion, mais sa valeur exige des données de répétabilité et de différences individuelles. Elle complète la robustesse en service en distinguant tenue avant consommation et comportement pendant celle-ci.

Fiche d'application

Champ	À conserver
Échantillon	Facteur structurel, dimensions et température
Action	Pression, rupture, mastication et méthode
Trajectoire	Descripteur, étape et fonction

Analyse et propositions de l'auteur ; exemples fictifs et procédures non testées ici. Aucune donnée expérimentale nouvelle. Les affirmations attribuées aux recherches restent limitées à leur portée.

Articles associés

- [6 — Article 6](#)
- [28 — Article 28](#)
- [53 — Article 53](#)

Références et portée

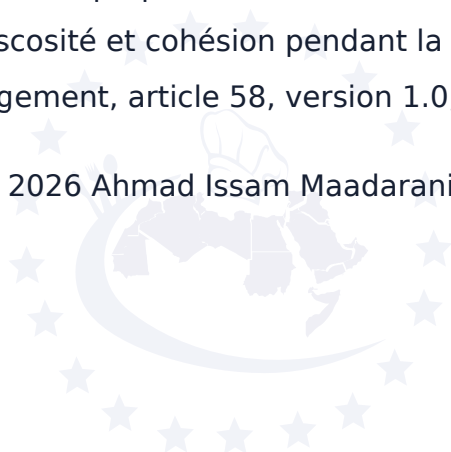
1. **[GEL07]**Sala, G., van Aken, G. A., Cohen Stuart, M. A., & van de Velde, F. (2007). Effect of droplet-matrix interactions on large deformation properties of emulsion-filled gels. *Journal of Texture Studies*, 38(4), 511–535. DOI: 10.1111/j.1745-4603.2007.00110.x.<https://research.wur.nl/en/publications/effect-of-droplet-matrix-interactions-on-large-deformation-properties-of-emulsion-filled-gels>

Matériaux modèles ; pas une échelle universelle de qualité.

Métadonnées et résumés disponibles ont été utilisés ; les textes originaux n'ont pas fait l'objet d'une revue intégrale pour cette édition.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Mécanique de la texture : rupture, viscosité et cohésion pendant la mastication ». *Sciences sensorielles et éthique du jugement*, article 58, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs