

Le son dans la bouchée : qu'entend-on lorsqu'on juge le croustillant ?

Sciences sensorielles et éthique du jugement — Série Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8350	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Ahmad Issam Maadarani examine le croustillant comme expérience associant rupture, son et sensation buccale. Il distingue bruit du produit, environnement sonore et consignes, puis propose des comparaisons ciblées sans réduire la qualité de texture au volume sonore.

Carte des preuves

Résultats publiés: [SOUND04]

Proposition de l'auteur: Consigner écoute et action de rupture.

1. Observation et interprétation

Qualifier un élément de croustillant peut refléter résistance puis rupture, son associé ou combinaison des signaux. Le terme seul ne révèle pas leur contribution. Conserver deux descriptions : ce qui se produit pendant la morsure et ce qui est entendu. Cette séparation analytique ne suppose pas une séparation spontanée des sens. Elle précise la question expérimentale et les observations qui justifient la note.

2. Expérience publiée et application proposée

Dans une expérience sur des chips, la modification du retour sonore a changé croustillant et fraîcheur perçus. Le résultat concerne les échantillons et le dispositif étudiés, sans établir une règle universelle de qualité fondée sur le volume. [\[SOUND04\]](#) L'application proposée demande comment documenter l'écoute pour ne pas attribuer au produit une différence environnementale. Elle reste à tester ; l'expérience publiée ne la valide pas.

3. Trois sources sonores

Distinguer sons produits par l'interaction avec l'aliment, ustensiles de service et environnement. Noter bruit perceptible et interruptions. Dans un exemple fictif, une chip inchangée pourrait sembler moins croustillante dans une pièce bruyante. Cela ne démontre aucune cause. Cela motive une comparaison intégrant aussi changements du produit et stratégie de morsure comme explications concurrentes.

4. Comparaison de formation limitée

Servir des échantillons d'un même lot dans une condition calme et une autre prédéfinie. Équilibrer l'ordre, fixer dimensions et délai de service. Noter séparément rupture, son, croustillant et agrément. Isoler l'effet auditif exige un dispositif contrôlant le retour sonore sans modifier le mouvement mandibulaire. Comparer simplement deux pièces teste l'ensemble de leurs conditions, pas un mécanisme unique.

5. Qualité au-delà du volume

Déclarer la fonction attendue : contraste bref, rupture légère ou croustillant maintenu avec une sauce. Un son fort peut accompagner une consommation laborieuse ou adéquate ;

l'évaluer selon la tâche. Si le son concorde mais la facilité de rupture diffère, conserver les deux résultats. Le son seul ne détermine ni humidité ni âge du produit : ces affirmations demandent mesure ou historique de production.

6. Fiche et étape suivante

Conserver code, taille, âge, température, condition d'écoute, descriptions de rupture et de son, puis adéquation du croustillant. Répéter avec de nouveaux lots et montrer les réponses individuelles. La formation proposée réussit si la cohérence descriptive augmente sans effacer les différences réelles. L'article étend la carte sensorielle à l'ouïe, en maintenant mécanisme et qualité dans leurs limites vérifiables.

Fiche d'application

Champ	À conserver
Environnement	Condition d'écoute et incidents
Produit	Taille, âge et température
Évaluation	Rupture, son, croustillant et agrément

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

- [44 — Article 44](#)

Références et portée

1. **[SOUND04]**Zampini, M., & Spence, C. (2004). The role of auditory cues in modulating the perceived crispness and staleness of potato chips. *Journal of Sensory Studies*, 19, 347-363. DOI: 10.1111/j.1745-459x.2004.080403.x.<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1745-459x.2004.080403.x>

Expérience précise sur des chips.

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). « Le son dans la bouchée : qu'entend-on lorsqu'on juge le croustillant ? ». Sciences sensorielles et éthique du jugement, article 59, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs