

Le dégustateur au fil de la séance : adaptation, fatigue et satiété sensorielle spécifique

Sciences sensorielles et éthique du jugement — Série Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8352	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Ahmad Issam Maadarani considère que l'état du dégustateur peut évoluer pendant une séance. Il distingue intensité, agrément et difficulté à accomplir la tâche, puis propose un registre permettant d'examiner ces changements avant de les attribuer au produit ou à l'incompétence du juge.

Carte des preuves

Résultats publiés: [SAT81], [SAT83]

Proposition de l'auteur: Registre d'état et référence répétée.

1. La stabilité est une question

Un juge peut commencer attentif et affamé, puis rencontrer les derniers échantillons dans un état différent. Une note réduite ne prouve ni dégradation du produit ni défaillance sensorielle. L'auteur distingue réponse à une stimulation répétée, désir diminué pour un aliment et difficulté d'attention ou de description. Ce sont des questions à mesurer, pas des diagnostics déduits d'une note ou d'une expression faciale.

2. Agrément et intensité différent

Une expérience humaine a observé une baisse d'agrément plus forte pour l'aliment consommé que pour les autres. [\[SAT81\]](#) Une étude ultérieure n'a pas expliqué cette baisse par les faibles variations d'intensité. [\[SAT83\]](#) Noter séparément intensité et désir. Ces études ne fixent pas de pause universelle et n'expliquent pas toutes les baisses observées pendant un jugement.

3. Que surveiller ?

Noter position, quantité dégustée, temps écoulé, intensité, agrément et confiance descriptive. Dans un exemple fictif, la douceur d'un dessert pourrait rester semblable alors que le désir d'une autre bouchée diminue. Un formulaire demandant seulement la qualité risquerait de confondre ce changement avec un défaut. Conserver l'adéquation séparément et permettre de signaler une difficulté à terminer l'évaluation.

4. Référence répétée

Présenter une référence recodée au début et plus tard, en stabilisant préparation et température. Équilibrer la position de répétition et consigner intervalles et quantités. Une dérive des notes demande une enquête, sans prouver un mécanisme. Évolution du produit, mémoire, état et ordre restent possibles. Une séance indépendante peut être préférable à des redégustations illimitées augmentant la charge et modifiant la question.

5. Procédure avant qualité

Prédéfinir les raisons d'arrêt ou de report : difficulté descriptive, inconfort ou défaut de service. Ne pas écarter un avis parce que l'agrément baisse en fin de séance. Si référence

et autres échantillons évoluent ensemble, réexaminer la comparaison avant le classement. Le protocole n'impose aucune durée universelle de repos : tester un intervalle adapté et documenter sa sélection.

6. Registre et limites

Conserver temps, ordre, quantité, intensité, agrément, adéquation, confiance et incidents. Montrer les trajectoires individuelles avec les résultats globaux. La fiche ne diagnostique aucune maladie et ne mesure pas la valeur personnelle des juges. Elle rend les effets de séance examinables, en complétant calibration et ordre par la question de l'état du dégustateur. Sa validation demande des comparaisons réelles de procédures définies.

Fiche d'application

Champ	À conserver
État	Temps, quantité et ordre
Référence	Code, température et intervalle
Évolution	Intensité, agrément, adéquation et confiance

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

- [11 — Article 11](#)
- [17 — Article 17](#)
- [29 — Article 29](#)

Références et portée

1. **[SAT81]**Rolls, B. J., Rolls, E. T., Rowe, E. A., & Sweeney, K. (1981). Sensory specific satiety in man. *Physiology & Behavior*, 27(1), 137-142. DOI: 10.1016/0031-9384(81)90310-3.<https://pure.psu.edu/en/publications/sensory-specific-satiety-in-man/>

Expérience humaine sur l'évolution de l'agrément alimentaire.

2. **[SAT83]**Rolls, E. T., Rolls, B. J., & Rowe, E. A. (1983). Sensory-specific and motivation-specific satiety for the sight and taste of food and water in man. *Physiology & Behavior*, 30(2), 185–192. DOI: 10.1016/0031-9384(83)90003-3. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/6844432/>

Expérience humaine ; ne fixe pas une pause universelle.

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 dégustateur au fil de la séance : adaptation, fatigue et satiété sensorielle spécifique ». *Sciences sensorielles et éthique du jugement*, article 61, version 1.0, 4 octobre 2026.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani.



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs