

نظرية المعدراني للغياب الحسي (MTSA)

مفاهيمي مبتكر لتحليل التوقع والفجوة والتعويض في تجربة التذوق إطار

SAF-6 رقم الوثائق المؤسسي WICP: WICP-IP-2026-000001 الإصدار: 2.0 تاريخ الإصدار: 12 سبتمبر 2026
التصنيف: مقال مهني نظري منشور تحريرا - غير محكم علميا كود النظرية: MTSA-2026 الإطار التحليلي:
المؤلف الفكري: الشيف أحمد عصام المعدراني الجهة المؤسسية: الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب - IUOAMC

الملخص

في المراجع فتقدم سياقاً علمياً عاماً حول التوقع والتكامل متعدد الحواس ولا تنسب إليها صياغة MTSA أو SAF-6. لتصميم الأطباق والتحكيم المهني. النظرية أصل فكري للشيف أحمد المعدراني، أما الدراسات السابقة الواردة والقصد، والتعويض، والانسجام، وصدق الهوية. ويقترح فرضيات قابلة للاختبار، وتصميماً تجريبياً أولياً، وبروتوكولاً العابر، ويعرض مبادئ النظرية وأنماط الغياب ومجالاته. كما يطور إطار SAF-6 ذي المحاور الستة: التوقع، والفجوة، والمعنى. يقدم المقال تعريفاً تشغيلياً للغياب الحسي، ويميزه عن حذف المكونات والحجب الحسي وعدم التطابق دائماً نقصاً؛ فقد يكون خلا تقنياً، أو تضليلاً إدراكياً، أو أداة تصميم مقصودة تولد التركيز والمفاجأة والراحة الإيقاعية جزء من ذلك التوقع، والتعويض الذي قد ينقل وظيفة العنصر الغائب إلى عنصر آخر. ووفق النظرية، لا يكون الغياب الديناميكية بين الحضور الحسي الفعلي، والتوقع السابق على التذوق، والفجوة التي يدركها المتذوق عندما لا يتحقق نظرية المعدراني للغياب الحسي أن تجربة التذوق لا تتكون من المثيرات الموجودة في الطبق وحدها، بل من العلاقة تقترح

النكهة، فجوة التوقع، التذوق متعدد الحواس، تصميم الأطباق، التحكيم الحسي، MTSA، SAF-6، الابتكار الطهوي.
الكلمات المفتاحية: الغياب الحسي، توقع

1. مدخل: النكهة ليست مجموع الموجودات

قد يستحضر رائحة مألوفة. عندما لا يتحقق الوعد، لا ينشأ «لا شيء»، بل تنشأ خبرة إدراكية لها اتجاه وشدة وأثر. غير موجود بقدر تأثير عنصر حاضر. لون أحمر قد يستدعي الحلاوة، وقشرة ذهبية قد تعد بالقرمشة، واسم تقليدي

وتوقعاً وصورة ذهنية تتشكل من الاسم واللون والشكل والرائحة والسياق والخبرة السابقة. لذلك قد يؤثر عنصر الموجودة؟ ما الروائح المتحررة؟ ما القوامات الظاهرة؟ غير أن المتذوق لا يدخل إلى الطبق فارغاً؛ بل يحمل ذاكرة اعتاد الخطاب الطهوي أن يسأل: ما المكونات

لكنها تضيف سؤالاً مختلفاً: ماذا يحدث عندما يصبح غياب المثير المتوقع نفسه عنصراً حاضراً في وعي المتذوق؟ للقصم يغير الإحساس بالقرمشة والطراوة، وأن اللون قد يوجه أوصاف الرائحة. تنطلق MTSA من هذا السياق، تجارب منشورة أن تسمية منتج غير مألوف تؤثر في الاستجابة الحسية والانفعالية، وأن التلاعب بالصوت المصاحب تؤكد بحوث سابقة أن تقييم الطعام متعدد الحواس وأن التوقع يمكن أن يغير وصف الخبرة وقبولها. فقد أظهرت

الإنسان الطبق وحده؛ بل يتذوق أيضاً الفرق بين ما وجده وما كان ينتظر أن يجده. لا يتذوق

مقصوداً؟ ما مصدر التوقع؟ ما الوظيفة التي فقدت أو نقلت؟ وهل بقي اسم الطبق وهويته صادقين بعد التحويل؟ هذه الفجوة تنطلق النظرية. وهي لا تعتبر كل غياب خطأ، ولا كل مفاجأة نجاحاً. السؤال المهني هو: هل كان الغياب من

2. الادعاء النظري وحدوده

لوصف الغياب بوصفه مكوناً إدراكياً في التذوق. الأصلة هنا تعني صياغة المفهوم وبناء النموذج التحليلي MTSA أو الإدراك متعدد الحواس لم تدرس من قبل SAF-6 نظرية مفاهيمية مبتكرة وأصلية صاغها الشيف أحمد المعدراني. وربطهما بتصميم الأطباق والتحكيم المهني. ولا تعني أن كل ظاهرة فرعية مرتبطة بالتوقع

وصف مهني أفضل، واقتراح تجارب قابلة للتكرار. وتبقى قوة ادعاءاتها السببية مرهونة بالاختبار التجريبي المستقل. معتمداً، ولا نتيجة تجربة سريرية. قيمتها الحالية تفسيرية وتطبيقية وتوليدية: تساعد على صياغة أسئلة أدق، وبناء النظرية ليست قانوناً فيزيائياً، ولا مقياساً نفسياً

3. التعريفات التشغيلية

3.1 الغياب الحسي

كان متوقعاً في سياق محدد، أو إزاحة الطاهي لذلك المثير عمداً بهدف تعديل الانتباه أو الإيقاع أو المعنى أو التوازن. الغياب الحسي هو إدراك المتذوق لعدم ظهور مثير حسي أو دلالي

بصرياً بينما يبقى صامتاً نكهوياً. وعليه، فالغياب حالة إدراكية تقرأ من أثرها، لا مجرد قائمة بالمكونات المحذوفة. موجوداً كيميائياً لكنه غير بارز إدراكياً، وقد تكون الرائحة موجودة لكنها محجوبة بحرارة التقديم، وقد يظهر المكون لا يعني الغياب انعدام المادة بالضرورة. فقد يكون الملح

3.2 التوقع الحسي

مثل اللون والقوام الطاهر والرائحة، وإشارات خارجية مثل الاسم والوصف والسعر والأواني والسياق الثقافي. هو تقدير سابق لما يرجح أن يظهر أثناء الأكل، ويتولد من إشارات داخلية

3.3 فجوة الغياب

لا تحمل الفجوة حكما قيميا بذاتها؛ فقد تنتج خيبة، أو دهشة، أو فضولا، أو راحة، بحسب القصد والتعويض والانسجام. هي المسافة المدركة بين الوعد الحسي وما تحقق فعليا.

3.4 التعويض الوظيفي

لا يقتضي تقليد المادة المحذوفة؛ بل استعادة وظيفتها اللازمة، مثل الرطوبة أو الربط أو التباين أو الإطالة العطرية. هو انتقال الوظيفة التي كان يؤديها العنصر الغائب إلى عنصر أو تقنية أو تسلسل آخر. التعويض

3.5 صدق الهوية

الخبرة المقدمة فعلا. كلما حمل الاسم وعدا محددا ازدادت مسؤولية الطاهي عن تفسير الانحراف أو تعديل التسمية. هو مقدار التوافق بين اسم الطبق وسرده ومرجعه الثقافي وبين

4. ما الذي لا تعنيه النظرية؟

لمنع التوسع غير المنضبط، تميز MTSA بين خمس حالات:

- حذف المكون: واقعة مادية؛ قد تمر بلا أثر إذا لم يكن المكون متوقعا أو وظيفيا. 1.
 - الحجب الحسي: وجود مثير لا يصل بوضوح بسبب الحرارة أو الشدة أو التزاحم أو التقنية. 2.
 - عدم التطابق متعدد الحواس: تعارض بين إشارتين حاضرتين، مثل لون يوحى بنكهة مختلفة. 3.
 - فجوة التوقع: الفرق بين المتوقع والمتحقق؛ وهي شرط محتمل للغياب الحسي وليست مرادفا كاملا له. 4.
 - الخلل التقني: نتيجة غير مقصودة كقشرة فقدت قرمشتها. لا يصح الخلل ابتكارا لمجرد إعادة وصفه نظريا. 5.
- بالمعنى الكامل عندما يصبح المفقود أو المحجوب ذا أثر قابل للوصف في الانتباه أو الحكم أو المعنى أو التسلسل. يظهر الغياب الحسي

5. العلاقة المفاهيمية المركزية

يمكن تمثيل النظرية بعلاقة رمزية غير متربة:

الخبرة المدركة = الحضور الفعلي + التوقع السابق - فجوة الغياب + أثر التحويل

المسافة بين الوعد والتحقق. أثر التحويل هو القيمة الجديدة التي قد ينتجها الغياب عندما يكون مقصودا ومتماسكا. هو ما يصل إلى الحواس. التوقع السابق هو الوعد الذي تصنعه الذاكرة والاسم والشكل والسياق. فجوة الغياب هي الحضور الفعلي

الفجوة المرتفعة سلبية إذا غاب التعويض، وإيجابية إذا أدت إلى كشف منظم أو إعادة تفسير أو انتقال إيقاعي ناجح. علامات الجمع والطرح لا تعني وحدات قياس ولا تسمح بحساب درجة كلية؛ إنها خريطة تفكير. فقد تكون

6. المبادئ السبعة

6.1 التوقع يسبق التدوق

قبل دخول الطعام إلى الفم. من دون تحديد الوعد الذي صنعه الاسم أو الشكل أو الرائحة لا يمكن تفسير الغياب. تبدأ الخبرة

6.2 الغياب نسبي للسياق

سياقه. ما يعد غائبا في طبق تراثي قد لا يكون متوقعا في ابتكار حر، وما يفتقده الخبير قد لا يلاحظه غير المتخصص. لا يوجد غياب مطلق خارج

6.3 القيمة في الوظيفة

الغياب بما يفعله: هل يبرز عنصرا آخر؟ هل يخفف التشيع؟ هل يبني مفاجأة مفهومة؟ أم يترك فراغا بلا وظيفة؟ تقاس قيمة

6.4 التعويض ينقل الوظيفة لا المادة

إلى تعويض وظيفته. حذف الدهن قد يستدعي مصدرا آخر للاستدارة أو الرطوبة، لا نسخة مصطنعة من الدهن نفسه. عندما يحذف عنصر بنيوي يحتاج الطبق غالبا

6.5 للهوية حد

إذا تجاوزها الحذف انفصل المنتج عن اسمه أو ذاكرته الثقافية. الابتكار لا يبرر اسما يعد بخصائص لم تعد موجودة. لكل طبق حدود

6.6 الصمت الحسي جزء من الإيقاع

إلى لحظات منخفضة الشدة. الصمت المقصود يهيئ الحاسة للعنصر التالي؛ أما الفراغ غير المنضبط فيقطع المسار. كما تحتاج الموسيقى إلى فواصل، تحتاج التجربة

6.7 القصد لا يعفي من المساءلة

ماذا غير، ولماذا، وأين انتقلت الوظيفة، وما الدليل الحسي على النجاح. الادعاء بالقصد وحده لا يصلح نتيجة ضعيفة. على الطاهي أن يشرح

7. أنماط الغياب الحسي

- مقصود: حذف أو حجب مخطط لخدمة فكرة واضحة؛ قد يولد تركيزاً أو مفاجأة أو اقتصاداً حسياً.
 - وظيفي: إزالة عنصر مع نقل وظيفته إلى عنصر آخر؛ قد يحافظ على التوازن مع تجديد الشكل.
 - مضلل: اسم أو هيئة يعدان بإحساس لا يتحقق ولا يعوض؛ يهدد الثقة وصدق الهوية.
 - ثقافي: غياب علامة متصلة بذاكرة جماعية؛ قد يحقق تجديدًا مسؤولاً أو يفقد الطبق مرجعه.
 - عاطفي: افتقاد أثر مرتبط بذكرى أو مناسبة؛ قد يجعل التجربة باردة رغم سلامتها التقنية.
 - إيقاعي: خفض متعمد للشدة بين مرحلتين؛ يوفر راحة أو يخلق انقطاعاً بحسب موضعه.
 - تقني غير مقصود: اختفاء الرائحة أو القوام أو التوازن بسبب التنفيذ؛ هو خلل إلى أن يثبت العكس.
- وقد يجمع طبق واحد أكثر من نمط؛ لذلك ينبغي تحديد النمط الغالب والنمط الثانوي وتفسير علاقتهما.

8. مجالات ظهور الغياب

مع هوية الطبق؛ وزمناً في نهاية قصيرة أو انتقال مفقود؛ ودلالياً في تعارض الاسم والسرد مع الخبرة الفعلية. والرطب؛ وسمعياً في اختفاء صوت الكسر الذي وعد به الشكل؛ وحرارياً في غياب التباين أو عدم توافق الحرارة وذوقياً في غياب نقطة الحموضة أو الملوحة المنظمة؛ ولمسياً في فقدان التباين بين الهش والطري أو الجاف يظهر الغياب بصرياً في الفراغ أو اللون المفقود؛ وشمياً في رائحة يحجبها البرد أو التخزين؛ التعويض العابر للحواس ليس ناجحاً تلقائياً؛ يجب أن يحافظ على وظيفة قابلة للإدراك، لا أن يضيف ضوضاء جديدة. التعدد مهم لأن الغياب في قناة قد يعوض بحضور في قناة أخرى. لكن

9. إطار SAF-6

يمكن منح كل محور درجة من صفر إلى خمس في التدريب، شرط إرفاق كل رقم بسبب وملاحظة قابلة للفحص. يقترح المقال إطار SAF-6 - Sensory Absence Framework، وهو أداة وصفية من ستة محاور.

الرمز	المحور	سؤال التحليل	0	5
E	التوقع	الوعد الحسي قبل التذوق؟ ما قوة	لا وعد محدد	وعد شديد الوضوح

الرمز	المحور	سؤال التحليل	0	5
G	الفجوة	بين المتوقع والمتحقق؟ ما حجم المسافة	تطابق	انفصال كامل
I	القصد	توجد دلائل على قرار واع؟ هل	خلل عشوائي	قصد موثق وواضح
C	التعويض	وظيفة العنصر الغائب؟ هل نقلت	لا تعويض	تعويض متكامل
D	الانسجام	إيقاع الطبق وتوازنه؟ هل يخدم الغياب	يفكك التجربة	يعززها
A	الأصالة وصدق الهوية	الاسم والسرد صادقين؟ هل بقي	تضليل	هوية صادقة ومجددة

آلياً للحكم على الجودة. ارتفاع الفجوة ليس فضيلة، وارتفاع القصد لا يصلح خلافاً. تقرأ العلاقات على هيئة أنماط:
لا تجمع الدرجات

- فجوة عالية مع قصد وتعويض وانسجام مرتفعين: ابتكار مرشح للنجاح.
- فجوة عالية مع تعويض ضعيف: نقص أو تضليل مرجح.
- توقع منخفض وفجوة منخفضة: لا دليل كافياً على غياب حسي ذي معنى.
- صدق هوية منخفض مهما ارتفعت بقية المحاور: يستلزم تعديل الاسم أو السرد.

10. مستويات اليقين في التقييم

تقترح MTSA فصل الحكم إلى ثلاث طبقات:

1. الملاحظة: وصف ما حدث بلا تفسير، مثل «لم يصدر صوت كسر عند القضم».
2. الاستدلال: تفسير محتمل، مثل «قد تكون الرطوبة حجت القرمشة».
3. الحكم: تقدير مهني، مثل «فشل التباين الموعود ولم يظهر تعويض بنيوي».

هذا الفصل يحد من تحويل الذوق الشخصي إلى حقيقة عامة، ويجعل الملاحظات قابلة للمراجعة بين المحكمين.

11. فرضيات قابلة للاختبار

تولد النظرية الفرضيات الآتية:

- تضخيم التوقع: كلما كان الوعد السابق أوضح، زادت شدة الغياب المدرك عند ثبات المنتج - H1
- الوظيفي: يقل الأثر السلبي لفجوة الغياب عندما تنتقل وظيفة العنصر الغائب بوضوح إلى عنصر بديل - H2
- التعويض

- شفافية القصد: يحسن التفسير الصادق للقرار قبول الغياب المقصود، لكنه لا يلغي أثر الخلل التقني - H3
- الخبرة الثقافية: تكون فجوة الغياب أقوى لدى المتذوق الذي يملك مرجعا ثقافيا أو مهنيا أكثر تحديدا للطبق - H4

- غياب قناة أخرى إذا حافظ على الوظيفة، مثل دعم القرمشة المتوقعة بإشارة سمعية ولمسية متوافقة - H5
- العبور بين الحواس: يمكن لتعويض في قناة حسية أن يخفف الهوية: بعد مستوى معين من حذف العلامات الجوهريّة، يتراجع صدق الاسم أسرع من ارتفاع تقدير الابتكار - H6

• هذه فرضيات بحثية لا نتائج مثبتة. ويمكن دحضها أو تعديلها بنتائج التجارب.

12. بروتوكول تجريبي أولي

يقترح اختبار MTSA بتصميم عشوائي مضبوط يغير عاملا واحدا في كل مرة:

1. إعداد نسخة مرجعية ثابتة من طبق، ثم نسخة يغيب عنها عنصر وظيفي واحد.
 2. تقديم كل نسخة تحت شرطين: وصف محايد ووصف يصنع توقعا قويا.
 3. إضافة شرط ثالث يعوض وظيفة العنصر الغائب من دون إعادته ماديا.
 4. توزيع المشاركين عشوائيا، مع فصل الخبراء عن غير المتخصصين وتسجيل المعرفة الثقافية السابقة.
 5. قياس التوقع قبل التذوق، ثم شدة الفجوة والقبول والثقة وصدق الهوية بعده.
 6. أسئلة وصفية مفتوحة إلى جانب المقاييس الرقمية، وتعمية المقيمين عن فرضية الدراسة حيثما أمكن.
 7. تسجيل درجة حرارة التقديم والزمن والوصفة والكمية والأواني بوصفها متغيرات ضبط.
 8. نشر بروتوكول التحليل مسبقا وتقرير النتائج السلبية، حتى لا تتحول النظرية إلى تفسير لا يمكن دحضه.
- في الإعجاب؛ بل نمطا يربط قوة التوقع بفجوة الغياب، ويبين أثر التعويض والقصد والهوية بصورة قابلة للتكرار. النتيجة الداعمة لا تكون مجرد اختلاف

13. تطبيق النظرية في تصميم الطبق

يستخدم الطاهي بطاقة تصميم قصيرة:

1. ما الوعد الذي يصنعه اسم الطبق وشكله؟
2. ما العنصر المراد حجب، وفي أي حاسة؟
3. ما وظيفة العنصر قبل حذفه؟
4. هل ستنقل الوظيفة أم ستبقى الفراغ عمدا؟
5. متى يكتشف المتذوق الغياب: قبل التذوق، أثناءه، أم بعده؟

ما الجسر الذي يجعل التحويل مفهوماً؟ 6.

كيف سيختلف الأثر بين من يعرف المرجع الثقافي ومن لا يعرفه؟ 7.

هل بقي الاسم صادقا، أم يجب تعديله؟ 8.

ما علامة الفشل التي ستدفع إلى إعادة التصميم؟ 9.

أو قوامي يجعل الانتقال قابلا للفهم. إذا غاب الجسر صار الشكل خداعاً؛ وإذا حضر تحول اختلاف التوقع إلى معنى. مثال تصويري: طبق يبدو كحلوى حمضية لكنه يقدم مذاقا مالحا. لا يكفي أن يفاجئ. يحتاج إلى جسر عطري

14. تطبيق النظرية في التحكيم المهني

اسم التطبيق، معيار تقني، عرف ثقافي، أم ذاكرته الخاصة. ثم يصف الأثر ويختبر التعويض ويحكم على صدق الهوية. لا يعاقب المحكم التطبيق لمجرد غياب عنصر اعتاده شخصيا. يبدأ بتحديد مصدر التوقع: وصف المسابقة،

الصياغة الضعيفة: «ينقصه شيء».

المهنية: «وعد السطح بقرمشة واضحة، لكن الرطوبة ألغت التباين، ولم يظهر عنصر بديل يؤدي وظيفة البنية». الصياغة

الشخصية. ولا تستخدم نتيجة SAF-6 وحدها للترتيب النهائي؛ بل تفرق بالتذوق التقني والسلامة والهوية والسياق. بأن يسجل محكمان على الأقل الملاحظة قبل مناقشة التفسير، وأن يميز النموذج بين الفجوة المتفق عليها والفجوة ولرفع موثوقية التحكيم يوصى

15. الصلة بالمعرفة السابقة

MTSA مع بحوث التوقع وعدم تأكيده والتكامل متعدد الحواس والشع الحسي النوعي، لكنها لا تطابق أيا منها: تتقاطع

- التوقع تسأل كيف تؤثر المعلومة السابقة في التقييم؛ أما MTSA فتجعل الغياب المكتشف وحدة تحليل مركزية. بحوث
- متعدد الحواس تدرس كيف تتفاعل الإشارات؛ أما MTSA فتسأل أيضا عن وظيفة الإشارة التي لم تصل. بحوث التكامل
- تعارض إشارتين؛ أما الغياب الحسي فقد يقع من دون تعارض مباشر، مثل نهاية نكهة أقصر مما وعد به السياق. عدم التطابق يصف
- يصف تغير اللذة مع التكرار؛ أما الصمت الحسي في MTSA فهو قرار إيقاعي داخل بنية التطبيق أو الوجبة. الشع الحسي النوعي

تستخدم المراجع الواردة لتحديد الجوار العلمي وتوليد الاختبارات، لا لإثبات MTSA مسبقا ولا لنقل ملكية صياغتها.

16. العلاقة بنظرية التذوق الدائري

داخله. ويمكن استخدامهما معا من دون دمجهما: أين تحركت النكهة؟ وأين انقطع المسار أو تحول بسبب الغياب؟ الفواصل والفجوات والعناصر التي لا تصل كما كان متوقعا. الأولى ترسم مسار الحضور؛ والثانية تكشف أثر الفراغ تدرس نظرية التذوق الدائري حركة الإدراك وعودة النكهات وتفاعل المراحل، بينما تدرس نظرية الغياب الحسي

17. الحدود ومخاطر إساءة الاستخدام

الاسم قوة أكبر مما منحه المتذوق فعلا. كما لا ينبغي استخدام النموذج لتشخيص اضطرابات حسية أو حالات طبية. الصحية والسياق. وقد يخلط المقيم بين التفضيل الشخصي والغياب، أو يبرر ضعف التنفيذ بادعاء القصد، أو يمنح تتأثر الأحكام بالثقافة والخبرة والعمر واللغة والحالة

وإعلان التغييرات التي أدخلت على الوصفة، وتكرار الاختبار، ونشر الحالات التي لم تنجح فيها تنبؤات النظرية. لتقليل هذه المخاطر يجب توثيق التوقع قبل التذوق، وفصل الملاحظة عن التفسير،

18. الخلاصة

بكثرة العناصر، بل بقدرة الطاهي على ضبط ما يحضر، وما يصمت، وما يعود في ذاكرة المتذوق بعد انتهاء اللقمة. حدث عندما لم يجده؟». هنا يصبح الحذف قرارا، والفراغ مادة تصميم، والتوقع مسؤولية. ولا تبلغ التجربة نصجها الحسي التفكير الطهوي من سؤال «ماذا وضعت في الطبق؟» إلى سؤال أعمق: «ماذا جعلت المتذوق ينتظر، وماذا ينقل مفهوم الغياب

المستقبلية لن تأتي من الادعاء وحده، بل من قدرتها على توليد تجارب واضحة ونتائج قابلة للتكرار ونقد مهني أدق. تقدم MTSA وSAF-6 لغة أولية قابلة للتدريس والتحسين والدحض. قوتها

بيان الأصالة والحقوق

لجميع الظواهر الجزئية. حقوق النص وصياغة النظرية محفوظة للمؤلف ضمن التوثيق المؤسسي المبين أعلاه. ولا تنسب إليها صياغة النظرية أو ملكية مصطلحاتها. لا يدعي المقال إثباتا تجريبيا نهائيا أو أسبقية عالمية موثقة فكريا مفاهيميا قابلا للتطوير والاختبار. الدراسات المذكورة في قائمة المراجع تشكل سياقاً علمياً عاماً مستقلاً صاغ الشيف أحمد عصام المعدراني نظرية المعدراني للغياب الحسي MTSA وإطار SAF-6 بوصفهما مشروعاً

شخصية. أي دراسة مستقبلية تشمل مشاركين يجب أن تخضع للموافقة الأخلاقية والموافقة المستنيرة حيث يلزم. يتلق هذا العمل تمويلا خارجيا. الأخلاقيات: المقال مفاهيمي ولا يتضمن تجربة على بشر أو حيوانات ولا يعالج بيانات تضارب المصالح: يصرح المؤلف بعدم وجود تضارب مصالح ذي صلة بمضمون المقال. التمويل: لم

المراجع

- Yeomans, M. R., Chambers, L., Blumenthal, H., & Blake, A. (2008). The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: The case of smoked salmon ice-cream. *Food Quality and Preference*, 19(6), 565-573. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.02.009> 1.
- 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(5), 347-363. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2004.080403.x> 2.
- Morrot, G., Brochet, F., & Dubourdieu, D. (2001). The color of odors. *Brain and Language*, 79(2), 309-320. <https://doi.org/10.1006/brln.2001.2493> 3.
- Rolls, B. J., Rolls, E. T., Rowe, E. A., & Sweeney, K. (1981). Sensory specific satiety in man. *Physiology & Behavior*, 27(1), 137-142. [https://doi.org/10.1016/0031-9384\(81\)90310-3](https://doi.org/10.1016/0031-9384(81)90310-3) 4.
- Schifferstein, H. N. J., Kole, A. P. W., & Mojet, J. (1999). Asymmetry in the disconfirmation of expectations for natural yogurt. *Appetite*, 32(3), 307-329. <https://doi.org/10.1006/appe.1998.0208> 5.

- الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب. جميع الحقوق محفوظة. MTSA-2026 / SAF-6 / WICP-IP-2026-000001 © 2026 الشيف أحمد عصام المعدراني

Maadarani Sensory Absence Theory (MTSA)

An Innovative Conceptual Framework for Expectation, Gap and Compensation in Tasting

Intellectual author: Chef Ahmad Issam Maadarani Institutional affiliation: International Union of Arab Master Chefs - IUOAMC Classification: Editorially published professional theory article - not peer reviewed Theory code: MTSA-2026 Analytical framework: SAF-6 WICP institutional registration: WICP-IP-2026-000001 Version: 2.0 Issue date: 12 September 2026

Abstract

Maadarani Sensory Absence Theory proposes that tasting is formed not only by the stimuli present in a dish, but by a dynamic relation among actual sensory presence, pre-tasting expectation, the gap perceived when an expected cue fails to appear, and any compensation that transfers the missing cue's function elsewhere. Absence may therefore be a technical defect, an act of sensory misdirection, or a deliberate design device that produces focus, surprise, rhythmic relief or meaning. This article operationally defines sensory absence, distinguishes it from ingredient omission, masking and ordinary crossmodal incongruence, and develops the six-axis Sensory Absence Framework (SAF-6): expectation, gap, intention, compensation, coherence and identity authenticity. It further proposes falsifiable hypotheses, a preliminary experimental protocol and professional applications in dish design and culinary judging. MTSA and SAF-6 are original conceptual formulations by Chef Ahmad Maadarani. The cited studies provide independent scientific context on expectation and multisensory perception; they are not presented as the source of MTSA.

Keywords: sensory absence, flavour expectation, expectation gap, multisensory tasting, culinary design, sensory judging, SAF-6, MTSA, culinary innovation.

1. Flavour is not the sum of what is present

Culinary analysis commonly asks which ingredients, aromas and textures are present. Yet a diner does not encounter a dish as a blank observer. Names, colours, shapes, aromas, context and prior memory generate predictions before food reaches the mouth. A red colour may suggest sweetness, a golden crust may promise crispness, and a traditional name may activate a familiar aromatic pattern. When that promise is not fulfilled, the result is not simply nothing; it is an experience with direction, intensity and consequences.

Prior experiments show that food evaluation is multisensory and expectation-sensitive. Product naming can alter sensory and hedonic response; modified biting sounds can change perceived crispness and freshness; and colour can guide odour description. MTSA begins from this established neighbourhood but asks a distinct question: what happens when the absence of an expected stimulus becomes a perceptible element of tasting?

We taste not only the dish, but also the difference between what we encounter and what we expected to encounter.

2. Theoretical claim and scope

MTSA is an original and innovative conceptual theory formulated by Chef Ahmad Maadarani to treat absence as an analysable component of tasting. Its originality concerns the construct, the SAF-6 framework and their systematic application to culinary design and judging. It does not imply that every underlying phenomenon concerning expectation or multisensory perception is previously unknown.

The theory is not a physical law, a validated psychometric scale or the outcome of a clinical trial. Its current value is explanatory, applied and generative: it offers precise questions, a professional vocabulary and testable research directions. Causal claims remain subject to independent empirical validation.

3. Operational concepts

Sensory absence is the diner's perception that a sensory or semantic cue expected in a defined context has failed to appear, or the chef's intentional displacement of that cue to alter attention, rhythm, meaning or balance.

Sensory expectation is a prior estimate of what is likely to emerge during eating, formed by intrinsic cues such as colour, visible texture and aroma, and extrinsic cues such as naming, description, serviceware and cultural context.

Absence gap is the perceived distance between the sensory promise and its fulfilment. It is not inherently negative; depending on intention, compensation and coherence, it may produce disappointment, curiosity, surprise or relief.

Functional compensation occurs when the role of an absent element is transferred to another ingredient, technique or stage. Compensation restores a required function - moisture, structural linkage, contrast or aromatic length - without necessarily imitating the removed material.

Identity authenticity is the degree to which the dish's name, narrative and cultural reference remain honest in relation to the experience delivered.

4. What MTSA does not mean

MTSA distinguishes five related but non-equivalent conditions:

1. Ingredient omission is a material fact and may have no perceptual consequence.
2. Sensory masking occurs when a present cue is obscured by temperature, intensity, crowding or technique.
3. Crossmodal incongruence is a conflict between two present cues.
4. Expectation disconfirmation is the difference between predicted and actual experience; it may contribute to sensory absence but is not identical to it.
5. Technical failure is an unintended result, such as a crust that has lost its crispness. It does not become innovation merely through retrospective explanation.

Sensory absence in the full MTSA sense arises when the missing or obscured cue creates a describable effect on attention, judgement, meaning or sequence.

5. Central conceptual relation

The theory can be represented through a non-metric symbolic relation:

Perceived experience = actual presence + prior expectation - absence gap + transformation effect

The operators are not measurement units and cannot produce a total score. A large gap may be negative when compensation is weak, yet productive when it creates an intelligible reveal, a coherent reinterpretation or a successful rhythmic transition.

6. Seven principles

1. Expectation precedes tasting: absence cannot be interpreted without identifying the promise created before consumption.
2. Absence is context-relative: the same missing cue may be critical in a heritage dish and irrelevant in a free-form creation.
3. Value lies in function: absence should be judged by what it does, not merely by what was removed.

4. Compensation transfers function, not material: removing fat may require another source of roundness or moisture, not an imitation of fat.
5. Identity has a limit: innovation does not justify a name that promises essential qualities no longer delivered.
6. Sensory silence shapes rhythm: a low-intensity interval may prepare the palate, while uncontrolled emptiness breaks the sequence.
7. Intention does not cancel accountability: a chef must identify the change, purpose, transferred function and evidence of success.

7. Patterns and domains of absence

MTSA identifies intentional, functional, misleading, cultural, emotional, rhythmic and unintended technical absence. A dish may combine several patterns, but the dominant and secondary patterns should be stated.

Absence may appear visually, olfactorily, gustatorily, orally/tactually, acoustically, thermally, temporally or semantically. A missing cue in one channel may be compensated through another, but crossmodal compensation succeeds only when it preserves an intelligible function rather than adding sensory noise.

8. The SAF-6 framework

SAF-6 is a descriptive six-axis instrument. A training score from zero to five may be assigned only when accompanied by a written rationale and an observable note.

Code	Axis	Analytical question	0	5
E	Expectation	How strong was the pre-tasting promise?	No defined promise	Highly explicit promise
G	Gap	How far was experience from expectation?	Match	Complete separation
I	Intention	Is there evidence of a conscious decision?	Random failure	Clear, documented intent
C	Compensation	Was the missing function transferred?	None	Integrated compensation
D	Coherence	Does absence support rhythm and balance?	Disruptive	Enhancing
A	Authenticity	Do name and narrative remain honest?	Misleading	Honest renewal

The scores must not be mechanically totalled. High gap is not a virtue; high intention does not repair technical failure. Relationships matter. A high gap paired with high intention, compensation and

coherence may indicate successful innovation. A high gap with weak compensation more often indicates deficiency or misdirection.

9. Levels of certainty

Professional assessment should separate observation, inference and judgement. “No fracture sound occurred on the bite” is an observation. “Moisture may have masked crispness” is an inference. “The promised structural contrast failed and no alternative performed its function” is a professional judgement. This separation reduces the risk of presenting personal preference as general fact.

10. Testable hypotheses

- H1 - Expectation amplification: a clearer prior promise increases perceived absence when the product is held constant.
- H2 - Functional compensation: a successful transfer of function reduces the negative effect of the absence gap.
- H3 - Transparent intention: an honest explanation may improve acceptance of deliberate absence, but cannot erase technical failure.
- H4 - Cultural expertise: diners with a stronger cultural or professional reference will report a larger absence gap for identity-bearing cues.
- H5 - Crossmodal transfer: compensation in one sensory channel can reduce absence in another when it preserves the missing function.
- H6 - Identity threshold: beyond a certain removal of essential identity markers, authenticity declines faster than perceived innovation rises.

These are research hypotheses, not established findings, and may be falsified or revised.

11. Preliminary experimental protocol

A controlled study may compare a stable reference dish with a version missing one functional cue. Each version is presented under a neutral description and a description that generates strong expectation. A third condition restores the missing function without restoring the original material. Participants are randomised; experts and non-experts are analysed separately; cultural familiarity is recorded. Expectation is measured before tasting, followed by gap intensity, acceptance, trust and identity authenticity. Open descriptions should accompany numeric scales. Temperature, service time, recipe, portion and tableware are controlled. The analysis plan should be preregistered and negative results reported.

Support for MTSA would require more than a change in liking. It would require a reproducible pattern connecting expectation strength to perceived absence and showing how compensation, intention and authenticity modify that relation.

12. Dish design protocol

The chef documents the dish's promise, the cue to be displaced, the cue's original function, the compensation or deliberate void, the moment at which absence will be discovered, the bridge that makes the transition intelligible, expected cultural differences, the honesty of the name and the failure criterion that would trigger redesign.

A dish that looks like an acidic dessert but tastes savoury does not succeed by surprise alone. An aromatic or textural bridge must make the transition understandable. Without it, appearance becomes deception; with it, the expectation gap may become meaning.

13. Professional judging

A judge should not penalise a dish merely because a personally familiar element is absent. The source of expectation must first be identified: competition brief, dish name, technical standard, cultural convention or private memory. The effect is then described, compensation examined and identity authenticity judged.

“Something is missing” is weak feedback. A more accountable statement is: “The surface promised a distinct fracture, but moisture removed the contrast and no alternative element performed the structural function.” SAF-6 should supplement, never replace, technical tasting, food safety and contextual judgement.

14. Relation to prior knowledge

MTSA intersects with expectation, disconfirmation, multisensory integration and sensory-specific satiety, but is not equivalent to any of them. Expectation research asks how prior information influences evaluation; MTSA centres the discovered absence as an analytical object. Crossmodal work examines interactions among signals; MTSA also asks what function was carried by a signal that did not arrive. Sensory-specific satiety concerns hedonic change through repeated consumption; sensory silence in MTSA is a designed interval within the dish or meal.

The references define the scientific neighbourhood and help generate experiments. They do not pre-prove MTSA or transfer ownership of its formulation.

15. Limitations and misuse

Judgements vary with culture, expertise, age, language, health and context. Assessors may confuse preference with absence, justify poor execution through claimed intention or overestimate the promise created by a name. The framework must not be used to diagnose sensory or medical conditions. Expectations should be recorded before tasting, observations separated from explanations, recipe changes documented, experiments replicated and failed predictions reported.

16. Conclusion

Sensory absence moves culinary thinking from “What did I put in the dish?” to “What did I make the diner expect, and what happened when it did not arrive?” Omission becomes a decision, emptiness becomes a design material and expectation becomes a responsibility. MTSA and SAF-6 provide an initial vocabulary that can be taught, criticised, tested and refined. Their future strength will rest on clear experiments, replicable evidence and more accountable professional judgement.

Originality and rights statement

Chef Ahmad Issam Maadarani formulated MTSA and SAF-6 as a conceptual intellectual project open to development and testing. The studies listed below are independent scientific context and are not claimed as the origin of the theory or its terminology. This article does not claim final empirical proof or documented global priority over every related partial phenomenon. The text and formulation are reserved to the author under the institutional registration stated above.

Disclosures

Conflicts of interest: None declared. Funding: No external funding was received. Ethics: This is a conceptual article involving no human or animal experiment and no personal data. Future participant research must obtain appropriate ethical approval and informed consent where required.

References

1. Yeomans, M. R., Chambers, L., Blumenthal, H., & Blake, A. (2008). The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: The case of smoked salmon ice-cream. *Food Quality and Preference*, 19(6), 565-573. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.02.009>
2. 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(5), 347-363. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2004.080403.x>
3. Morrot, G., Brochet, F., & Dubourdieu, D. (2001). The color of odors. *Brain and Language*, 79(2), 309-320. <https://doi.org/10.1006/brln.2001.2493>

4. Rolls, B. J., Rolls, E. T., Rowe, E. A., & Sweeney, K. (1981). Sensory specific satiety in man. *Physiology & Behavior*, 27(1), 137-142. [https://doi.org/10.1016/0031-9384\(81\)90310-3](https://doi.org/10.1016/0031-9384(81)90310-3)
5. Schifferstein, H. N. J., Kole, A. P. W., & Mojet, J. (1999). Asymmetry in the disconfirmation of expectations for natural yogurt. *Appetite*, 32(3), 307-329. <https://doi.org/10.1006/appe.1998.0208>

© 2026 Chef Ahmad Issam Maadarani - International Union of Arab Master Chefs. All rights reserved.
MTSA-2026 / SAF-6 / WICP-IP-2026-000001

Théorie Maadarani de l'absence sensorielle (MTSA)

Un cadre conceptuel innovant de l'attente, de l'écart et de la compensation en dégustation

Auteur intellectuel : Chef Ahmad Issam Maadarani Affiliation institutionnelle : International Union of Arab Master Chefs - IUOAMC Classification : article théorique professionnel publié sous contrôle éditorial - non évalué par les pairs Code de la théorie : MTSA-2026 Cadre analytique : SAF-6 Enregistrement institutionnel WICP : WICP-IP-2026-000001 Version : 2.0 Date d'émission : 12 septembre 2026

Résumé

La Théorie Maadarani de l'absence sensorielle propose que la dégustation ne résulte pas uniquement des stimuli présents dans un plat, mais d'une relation dynamique entre la présence sensorielle réelle, l'attente antérieure à la dégustation, l'écart perçu lorsqu'un indice attendu ne se manifeste pas et la compensation susceptible de transférer ailleurs la fonction de l'élément absent. L'absence peut ainsi constituer une défaillance technique, une tromperie sensorielle ou un outil de conception volontaire produisant focalisation, surprise, respiration rythmique ou signification. L'article définit opérationnellement l'absence sensorielle, la distingue de la simple suppression d'un ingrédient, du masquage et de l'incongruence intermodale, puis développe le cadre SAF-6 à six axes : attente, écart, intention, compensation, cohérence et authenticité identitaire. Il formule également des hypothèses réfutables, un protocole expérimental préliminaire et des applications pour la conception culinaire et le jugement professionnel. MTSA et SAF-6 sont des formulations conceptuelles originales du Chef Ahmad Maadarani. Les études citées fournissent un contexte scientifique indépendant sur l'attente et la perception multisensorielle ; elles ne sont pas présentées comme la source de MTSA.

Mots-clés : absence sensorielle, attente gustative, écart d'attente, dégustation multisensorielle, conception culinaire, jugement sensoriel, SAF-6, MTSA, innovation culinaire.

1. La saveur n'est pas la somme de ce qui est présent

L'analyse culinaire demande généralement quels ingrédients, arômes et textures sont présents. Pourtant, le dégustateur n'aborde jamais le plat comme un observateur vierge. Le nom, la couleur, la forme, l'odeur, le contexte et la mémoire génèrent des prédictions avant même la mise en bouche. Une couleur rouge peut suggérer le sucré, une croûte dorée promettre le croustillant et un nom traditionnel activer une mémoire aromatique. Lorsque cette promesse ne se réalise pas, il ne reste pas simplement « rien » : une expérience orientée, plus ou moins intense, prend forme.

Des expériences antérieures montrent que l'évaluation alimentaire est multisensorielle et sensible aux attentes. Le nom d'un produit peut modifier la réponse sensorielle et hédonique ; la modification du son de la morsure peut changer la perception du croustillant et de la fraîcheur ; la couleur peut orienter la description d'une odeur. MTSA part de ce voisinage scientifique, mais pose une question distincte : que se passe-t-il lorsque l'absence d'un stimulus attendu devient elle-même perceptible ?

Nous ne goûtons pas seulement le plat ; nous goûtons aussi la différence entre ce que nous rencontrons et ce que nous nous attendions à rencontrer.

2. Revendication théorique et portée

MTSA est une théorie conceptuelle originale et innovante formulée par le Chef Ahmad Maadarani pour traiter l'absence comme une composante analysable de la dégustation. Son originalité concerne le construit, le cadre SAF-6 et leur application systématique à la création et au jugement culinaires. Elle ne suppose pas que tout phénomène lié à l'attente ou à la perception multisensorielle soit inédit.

La théorie n'est ni une loi physique, ni une échelle psychométrique validée, ni le résultat d'un essai clinique. Sa valeur actuelle est explicative, appliquée et générative : elle fournit des questions précises, un vocabulaire professionnel et des pistes testables. Ses affirmations causales restent soumises à validation empirique indépendante.

3. Concepts opérationnels

L'absence sensorielle est la perception qu'un indice sensoriel ou sémantique attendu dans un contexte défini ne s'est pas manifesté, ou le déplacement intentionnel de cet indice par le chef afin de modifier l'attention, le rythme, le sens ou l'équilibre.

L'attente sensorielle est une estimation préalable de ce qui devrait apparaître pendant la consommation, construite par des indices intrinsèques - couleur, texture visible, odeur - et extrinsèques - nom, description, vaisselle et contexte culturel.

L'écart d'absence désigne la distance perçue entre la promesse sensorielle et sa réalisation. Il n'est pas nécessairement négatif : selon l'intention, la compensation et la cohérence, il peut susciter déception, curiosité, surprise ou soulagement.

La compensation fonctionnelle transfère le rôle de l'élément absent vers un autre ingrédient, une technique ou une étape. Elle restaure une fonction - humidité, liaison, contraste ou longueur aromatique - sans devoir imiter la matière retirée.

L'authenticité identitaire mesure la sincérité du nom, du récit et de la référence culturelle face à l'expérience réellement proposée.

4. Ce que MTSA ne signifie pas

La théorie distingue cinq situations voisines : la suppression matérielle d'un ingrédient ; le masquage d'un stimulus pourtant présent ; l'incongruence entre deux indices présents ; la non-confirmation d'une attente ; et la défaillance technique involontaire. Une croûte qui a perdu son croustillant ne devient pas une innovation par une justification rétrospective. L'absence sensorielle au sens plein apparaît lorsque l'indice manquant ou masqué produit un effet descriptible sur l'attention, le jugement, le sens ou la séquence.

5. Relation conceptuelle centrale

La théorie peut être représentée par une relation symbolique non métrique :

Expérience perçue = présence réelle + attente préalable - écart d'absence + effet de transformation

Les opérateurs ne sont pas des unités de mesure. Un grand écart peut être négatif lorsque la compensation est faible, mais productif lorsqu'il crée une révélation intelligible, une réinterprétation cohérente ou une transition rythmique réussie.

6. Sept principes

1. L'attente précède la dégustation : l'absence ne peut être interprétée sans identifier la promesse initiale.
2. L'absence dépend du contexte : un indice essentiel dans un plat patrimonial peut être sans importance dans une création libre.
3. La valeur réside dans la fonction : l'absence se juge par ce qu'elle accomplit, pas seulement par ce qui a été retiré.

4. La compensation transfère la fonction, non la matière : retirer le gras peut exiger une autre source d'onctuosité ou d'humidité.
5. L'identité possède une limite : l'innovation n'autorise pas un nom promettant des qualités essentielles qui ne sont plus offertes.
6. Le silence sensoriel structure le rythme : une baisse d'intensité peut préparer le palais, tandis qu'un vide incontrôlé rompt le parcours.
7. L'intention n'annule pas la responsabilité : le chef doit préciser le changement, son but, la fonction transférée et les indices de réussite.

7. Formes et domaines de l'absence

MTSA distingue les absences intentionnelle, fonctionnelle, trompeuse, culturelle, émotionnelle, rythmique et technique involontaire. Plusieurs formes peuvent coexister ; leur ordre d'importance doit alors être expliqué.

L'absence peut être visuelle, olfactive, gustative, tactile-orale, acoustique, thermique, temporelle ou sémantique. Un manque dans un canal peut être compensé par un autre, à condition de préserver une fonction intelligible et de ne pas simplement ajouter du bruit sensoriel.

8. Le cadre SAF-6

SAF-6 est un outil descriptif à six axes. Une note de formation de zéro à cinq ne peut être attribuée qu'avec une justification écrite et une observation vérifiable.

Code	Axe	Question	0	5
E	Attente	Quelle était la force de la promesse ?	Aucune promesse définie	Promesse très explicite
G	Écart	Quelle distance entre attente et expérience ?	Concordance	Séparation complète
I	Intention	Existe-t-il un choix conscient identifiable ?	Défaillance aléatoire	Intention claire et documentée
C	Compensation	La fonction absente a-t-elle été transférée ?	Aucune	Compensation intégrée
D	Cohérence	L'absence soutient-elle rythme et équilibre ?	Rupture	Renforcement
A	Authenticité	Le nom et le récit restent-ils sincères ?	Tromperie	Renouvellement sincère

Les notes ne doivent pas être additionnées mécaniquement. Un écart élevé n'est pas une qualité ; une intention élevée ne répare pas une erreur technique. Un grand écart associé à une intention, une compensation et une cohérence fortes peut signaler une innovation réussie. Le même écart

sans compensation suggère plutôt une lacune ou une tromperie.

9. Niveaux de certitude

L'évaluation doit séparer observation, inférence et jugement. « Aucun son de fracture n'a été entendu » est une observation. « L'humidité a peut-être masqué le croustillant » est une inférence. « Le contraste structurel promis a échoué sans alternative fonctionnelle » est un jugement professionnel. Cette séparation limite la transformation d'une préférence personnelle en fait général.

10. Hypothèses testables

- H1 - Amplification de l'attente : une promesse plus claire augmente l'absence perçue à produit constant.
- H2 - Compensation fonctionnelle : le transfert réussi de la fonction réduit l'effet négatif de l'écart.
- H3 - Transparence de l'intention : une explication honnête peut améliorer l'acceptation d'une absence volontaire, sans effacer une défaillance technique.
- H4 - Expertise culturelle : un référentiel culturel ou professionnel plus précis augmente l'écart perçu pour les marqueurs identitaires.
- H5 - Transfert intermodal : la compensation dans un canal peut réduire l'absence dans un autre lorsqu'elle conserve la fonction.
- H6 - Seuil identitaire : au-delà d'un certain retrait des marqueurs essentiels, l'authenticité diminue plus vite que l'innovation perçue n'augmente.

Ces propositions sont des hypothèses de recherche, non des résultats établis ; elles peuvent être réfutées ou révisées.

11. Protocole expérimental préliminaire

Une étude contrôlée comparerait un plat de référence stable à une version privée d'un seul indice fonctionnel. Chaque version serait présentée avec une description neutre puis une description créant une forte attente. Une troisième condition restituerait la fonction sans rétablir la matière originale. Les participants seraient répartis aléatoirement ; experts et non-experts seraient analysés séparément ; la familiarité culturelle serait enregistrée. L'attente serait mesurée avant la dégustation, puis l'intensité de l'écart, l'acceptation, la confiance et l'authenticité. Les questions ouvertes complèteraient les échelles numériques. Température, temps de service, recette, portion et vaisselle seraient contrôlés. Le plan d'analyse devrait être préenregistré et les résultats négatifs publiés.

Un soutien à MTSA exigerait davantage qu'un changement d'appréciation : il faudrait observer un schéma reproductible reliant la force de l'attente à l'absence perçue et montrant comment

compensation, intention et authenticité modifient cette relation.

12. Conception du plat

Le chef documente la promesse du plat, l'indice déplacé, sa fonction initiale, la compensation ou le vide volontaire, le moment de découverte de l'absence, le pont rendant la transition intelligible, les différences culturelles attendues, la sincérité du nom et le critère d'échec imposant une nouvelle conception.

Un plat ressemblant à un dessert acidulé mais offrant une saveur salée ne réussit pas par la surprise seule. Un pont aromatique ou textural doit rendre le passage compréhensible. Sans pont, l'apparence devient tromperie ; avec lui, l'écart peut devenir signification.

13. Jugement professionnel

Le juge ne doit pas pénaliser un plat simplement parce qu'un élément familier lui manque. Il identifie d'abord la source de l'attente : règlement, nom, norme technique, convention culturelle ou mémoire privée. Il décrit ensuite l'effet, examine la compensation et juge l'authenticité.

« Il manque quelque chose » est une remarque faible. Une formulation responsable serait : « La surface promettait une fracture nette, mais l'humidité a supprimé le contraste et aucun élément alternatif n'en a rempli la fonction structurelle. » SAF-6 complète, sans jamais remplacer, la dégustation technique, la sécurité alimentaire et le jugement contextualisé.

14. Rapport aux connaissances antérieures

MTSA croise les recherches sur l'attente, sa non-confirmation, l'intégration multisensorielle et la satiété sensorielle spécifique, sans se confondre avec elles. Les recherches sur l'attente étudient l'influence de l'information préalable ; MTSA place l'absence découverte au centre de l'analyse. Les travaux intermodaux examinent l'interaction de signaux présents ; MTSA interroge également la fonction du signal qui n'est pas arrivé.

Les références délimitent le voisinage scientifique et aident à produire des expériences. Elles ne prouvent pas MTSA par avance et ne transfèrent pas la propriété de sa formulation.

15. Limites et mésusages

Les jugements varient avec la culture, l'expertise, l'âge, la langue, la santé et le contexte. L'évaluateur peut confondre préférence et absence, justifier une mauvaise exécution par l'intention

ou surestimer la promesse d'un nom. Le cadre ne doit pas servir à diagnostiquer des troubles sensoriels ou médicaux. Les attentes doivent être recueillies avant la dégustation, les observations séparées des explications, les modifications documentées, les essais répliqués et les prédictions infirmées publiées.

16. Conclusion

L'absence sensorielle déplace la réflexion de « Qu'ai-je mis dans le plat ? » vers « Qu'ai-je fait attendre au dégustateur, et que s'est-il produit lorsque cela n'est pas arrivé ? » L'omission devient décision, le vide devient matériau de conception et l'attente devient responsabilité. MTSA et SAF-6 proposent un vocabulaire initial susceptible d'être enseigné, critiqué, testé et affiné. Leur force future dépendra d'expériences claires, de résultats reproductibles et d'un jugement professionnel plus responsable.

Déclaration d'originalité et de droits

Le Chef Ahmad Issam Maadarani a formulé MTSA et SAF-6 comme un projet intellectuel conceptuel ouvert au développement et à l'épreuve. Les études ci-dessous constituent un contexte scientifique indépendant et ne sont pas revendiquées comme l'origine de la théorie ou de sa terminologie. L'article ne prétend ni à une preuve empirique définitive ni à une priorité mondiale documentée sur chaque phénomène partiel. Le texte et la formulation sont réservés à l'auteur sous l'enregistrement institutionnel indiqué.

Déclarations

Conflits d'intérêts : aucun déclaré. Financement : aucun financement externe. Éthique : article conceptuel sans expérimentation humaine ou animale ni données personnelles. Toute future recherche impliquant des participants devra obtenir les autorisations éthiques et le consentement éclairé requis.

Références

1. Yeomans, M. R., Chambers, L., Blumenthal, H., & Blake, A. (2008). The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: The case of smoked salmon ice-cream. *Food Quality and Preference*, 19(6), 565-573. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2008.02.009>
2. 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(5), 347-363. <https://doi.org/10.1111/j.1745-459X.2004.080403.x>

3. Morrot, G., Brochet, F., & Dubourdieu, D. (2001). The color of odors. *Brain and Language*, 79(2), 309-320. <https://doi.org/10.1006/brln.2001.2493>
4. Rolls, B. J., Rolls, E. T., Rowe, E. A., & Sweeney, K. (1981). Sensory specific satiety in man. *Physiology & Behavior*, 27(1), 137-142. [https://doi.org/10.1016/0031-9384\(81\)90310-3](https://doi.org/10.1016/0031-9384(81)90310-3)
5. Schifferstein, H. N. J., Kole, A. P. W., & Mojet, J. (1999). Asymmetry in the disconfirmation of expectations for natural yogurt. *Appetite*, 32(3), 307-329. <https://doi.org/10.1006/appe.1998.0208>

© 2026 Chef Ahmad Issam Maadarani - International Union of Arab Master Chefs. Tous droits réservés. MTSA-2026 / SAF-6 / WICP-IP-2026-000001