

Formulaire d'évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosseur des particules : moins de 0,1 mm de diamètre

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Important : La cohésion est faible et peut ne pas convenir.

3. L'aliment est organoleptiquement

	Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires :

Le goût de la betterave est très présent et celui des épices est perceptible ce qui donne un goût particulier. La texture est onctueuse même si la purée est très liquide et la couleur, très pâle.

Il est possible de diminuer la quantité de lait afin d'épaissir le mélange si désiré.