

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

## 1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosseur des particules : Cliquez ici pour taper du texte. mm de diamètre

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

## 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 :					