**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse :** [ ]  |
|  |
| **Purée lisse :** [x]  | **Présence de particules :**[ ]  |
| **Texture monophase :** [x]  | **Grosseur des particules : \_\_\_\_\_\_\_****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :** La purée est bien lisse, et ne contient pas de particules pouvant adhérer aux structures buccales. En outre, l’absence de synérèse fait en sorte que la purée forme un tout, lequel se traduit par une texture monophase. L’ajout de la sauce n’a pas d’incidence sur ces critères.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |[x] [ ] [ ] [ ]
| **Adhésion** |  |[x] [ ] [ ]
| **Cohésion** |  |[ ] [x] [ ]
| **Élasticité** |  |[x] [ ] [ ]

**Commentaires :** En ce qui a trait à la fermeté, aucune force n’est nécessaire pour aplatir la purée entre la langue et le palais. Concernant l’adhésion, la purée ne colle pas aux structures buccales ni aux ustensiles. Pour ce qui est de la cohésion, la purée s’étale sur toute la langue, mais ne fuit pas jusqu’aux dents. Finalement, la purée ne reprend pas sa forme après avoir été aplatie, ce qui se traduit par une élasticité faible. Il est à noter que la sauce diminue la cohésion de la purée en augmentant l’étalement sur la langue, mais elle n’influence pas les autres paramètres de texture.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |[x] [ ] [ ] [ ] [ ]

**Commentaires :** La saveur de la purée accompagnée de la sauce est excellente et bien prononcée, puis sa texture est agréable en bouche. Certes, les notes de bœuf et de carotte sont facilement perceptibles, puis la purée glisse bien entre la langue et le palais.

**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse :** [ ]  |
|  |
| **Purée lisse :** [x]  | **Présence de particules :**[ ]  |
| **Texture monophase :** [x]  | **Grosseur des particules :** **Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :** La purée est bien lisse et ne contient pas de particules, donc elle glisse facilement en bouche. Ce faisant, puisqu’il n’y a pas de synérèse non plus, la purée, avec ou sans sauce, a une texture monophase.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible****Χ** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |[x] [ ] [ ] [ ]
| **Adhésion** |  |[x] [ ] [ ]
| **Cohésion** |  |[ ] [ ] [ ]
| **Élasticité** |  |[x] [ ] [ ]

**Commentaires :** D’abord, en ce qui concerne la fermeté, la purée s’aplatit sans effort entre la langue et le palais. Pour ce qui est de l’adhésion, la purée glisse bien et n’adhère pas aux structures buccales ni aux ustensiles. La cohésion est diminuée par la congélation, la purée se disperse sur l’ensemble de la langue et elle fuit même jusqu’aux dents. Enfin, pour ce qui est de l’élasticité, la purée ne reprend pas du tout sa forme après avoir été aplatie. Puis, comme pour la purée évaluée tout de suite après la préparation, mise à part la diminution de la cohésion, l’ajout de la sauce aux carottes et panais n’a pas d’influence sur le produit.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |[ ] [x] [ ] [ ] [ ]

**Commentaires :** Suite à la congélation de la purée, celle-ci a encore une saveur agréable, mais elle est toutefois moins prononcée. Par ailleurs, la cohésion devient plus faible qu’initialement et le développement de ces défauts, organoleptique et de texture respectivement, durant la conservation fait en sorte que la purée est désormais considérée comme étant bonne.