

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 :

Présence de particules :

Grosueur des particules : < 0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : La purée ne présente aucune synérèse à chaud comme à froid. Les particules sont molles et très petites, c'est-à-dire inférieures à 0,5 mm. D'ailleurs, les particules sont homogènes, donc de même grosueur et elles n'adhèrent que très faiblement aux structures buccales. La purée est monophasé puisqu'il n'y a pas de séparation de phases en bouche, nous n'avons pas détecté de division de liquide.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : La purée présente une très faible force nécessaire lors de la déformation ce qui nous permet de la qualifier de faible fermeté. Puis, elle a une adhésion modérée, car les particules adhèrent un peu au palais et aux dents (intérieur) mais respecte tout de même les paramètres de sécurité. En effet, de légers mouvements de langue peuvent briser les liens. De plus, le bol alimentaire reste formé en bouche et il demeure pratiquement au centre de la langue. La purée s'étend très légèrement, mais ne se rend pas jusqu'aux dents ni aux parois des joues, ce qui en fait un produit de cohésion modérée. Finalement, la purée a une faible élasticité, car elle change de forme lorsqu'on exerce une pression dessus et elle ne reprend pas sa forme initiale.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires : La purée serait sécuritaire pour une certaine clientèle dysphagique. La purée ne présente pas de synérèse, elle est lisse et les particules sont de grosseur adéquate. Il n'y a pas de séparation de phases en bouche. Les caractéristiques de texture purée sont considérées sécuritaires pour la clientèle dysphagique. La fermeté est faible, l'adhésion et la cohésion sont modérées et l'élasticité est faible.

La purée est sécuritaire pour une clientèle qui ne souffre pas de dysphagie sévère, car les particules adhèrent très légèrement en bouche, ce qui nécessite de légers mouvements de bouche pour déloger les particules et d'avoir une capacité de propulsion linguale. De plus, le produit est très goûteux grâce à la présence de divers assaisonnements qui s'harmonisent bien avec les poissons et les fruits de mer.

L'ajout facultatif de la sauce d'accompagnement réduit la cohésion et augmente l'adhésion et pourrait ne pas convenir à certaines clientèles dysphagiques.

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 :

Présence de particules :

Grosueur des particules : <0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : La purée supporte très bien la congélation puisqu'aucune modification n'est observée. Les commentaires sont les mêmes que pour la purée évaluée après préparation. Les particules n'ont pas grossi et elles n'adhèrent pas plus que lors de la première évaluation.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : Aucune différence majeure n'est notée comparativement à la texture de la purée évaluée après préparation, à l'exception d'une légère diminution de l'adhésion. Cependant, elle est toujours considérée modérée. La purée ne s'est pas asséchée suite à la congélation.

3. Le produit est :

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

Commentaires : La purée est jugée bonne. Ce qui est légèrement différent comparativement à la purée évaluée alors qu'elle est fraîchement faite, c'est l'assaisonnement qui semble moins prononcé en bouche. Ajuster les épices après la congélation peut améliorer le produit.