

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 : moins de 0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : La purée seule comporte de petites particules en bouche, mesurant moins de 0,5 mm, qui collent légèrement au structures buccales (palais et langue). Par contre, elle ne se sépare pas et possède une texture monophasé.

Avec la sauce : Les particules de la purée ne sont presque plus perceptibles. La sauce et la purée se mélangent bien et ne se séparent pas en bouche, conservant ainsi l'aspect monophasé.

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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Élasticité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires : L'adhésion de la purée seule est modérée, puisque celle-ci collent au palais et à la langue en laissant de petites particules résiduelles de moins de 0,5 mm. Le glissement vers la gorge se fait bien, mais il y a une petite résistance. En ce qui concerne la cohésion, la purée seule reste bien centrée au centre de la langue et ne glisse pas vers les dents ou les joues. Ainsi, la cohésion est modérée.

Avec la sauce : La sauce permet d'enrober la purée et sa texture lisse diminue donc l'adhésion de l'ensemble, qui devient plutôt faible. Le changement d'adhésion permet donc au consommateur de n'avoir aucun résidu en bouche après avoir avalé le produit. Cela facilite aussi le glissement vers la gorge qui se fait plus fluidement. En ce qui concernent la cohésion, celle-ci reste inchangée par la présence de sauce, conservant ainsi une cohésion modérée.

3. Le produit est :

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

Commentaires : Le produit avec la sauce convient bien aux personnes dysphagiques. Le produit est goûteux et délicat et le mariage de saveurs est très intéressant. La texture est aussi agréable en bouche et lisse. Le produit reste également stable dans l'assiette et ne s'étale pas. La présentation est donc optimale.

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 :

Grosseur des particules : moins de 0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires : La texture de la purée reste lisse malgré la congélation et les particules sont identiques à la purée après préparation. Elle conserve aussi son aspect monophasé et ne produit aucune synérèse. Il n'est donc pas nécessaire de malaxer à nouveau la purée.

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 : Les critères rhéologiques de la purée après congélation étaient identiques à la purée originale après préparation. Nous n'avons remarqué aucun changement majeur, malgré que le produit glissait davantage en bouche puisqu'un film de gras enrobait la purée, mais son adhésion restait tout de même modérée. La congélation peut donc très bien se faire avec notre purée.

3. Le produit est :

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

Commentaires : Le goût n'est pas dilué et la purée n'a aucunement perdu ses qualités organoleptiques. Elle est encore très goûteuse et sa texture est encore optimale.