

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse

Grosueur des particules _____ 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

La saveur de la purée rappelle celui des Spanakopitas (feuilletés aux épinards).

4. Ce mets / cet aliment devrait être classé sous le plan d'alimentation

	Purée	Haché	Molle	Tendre	Régulier
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires:

La purée est lisse et sans grumeaux.