

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 est lisse tant que la purée est en bouche, mais on perçoit les particules suite à la déglutition de la purée. Les particules sont peu nombreuses et sablonneuses, mais très fines et homogènes (particules de taille similaire). Elles sont de moins de 0,5 mm. Pendant que la purée est en bouche, on ne perçoit pas les particules. Par contre, suite à la déglutition de la purée, les particules peuvent être perçues sur l'arrière de la langue et dans la gorge. Les particules ne se séparent pas du reste de la purée (aspect rugueux), c'est pourquoi celle-ci est 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 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 :

L'adhésion est modérée puisque la purée adhère aux structures buccales (surtout à la gorge, le palais et à l'arrière de la langue), mais elle peut être facilement délogée avec de légers mouvements de la langue et par l'action du péristaltisme. De plus, la purée ne glisse pas parfaitement. La cohésion est modérée, car la purée ne se répand pas sur le pourtour de la langue jusqu'aux dents quand on l'écrase entre la langue et le palais. Elle se maintient au centre de la langue et s'étale peu. L'élasticité est faible, car le produit ne reprend pas du tout sa forme après avoir été écrasé entre la langue et le palais dur. La fermeté est faible, puisque nous n'avons pas besoin d'appliquer une grande force pour déformer la purée lorsque nous la pressons entre le palais dur et la langue, mais c'est quand même plus ferme qu'un liquide.

Ce produit pourrait ne pas convenir pour une clientèle présentant une dysphagie sévère.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires :

Les épices sont bien balancés, ce qui procure une saveur impeccable. Le goût de la sauce sriracha est bien présent, mais le devient encore plus lorsque la purée repose (après quelques minutes). Lorsque la purée est disposée dans une assiette à l'aide d'une portionneuse, la purée reste bien formée, bombée et s'étale légèrement. Nous avons choisi de ne pas ajouter de sauce, puisque le goût de la purée seule est adéquat et que la sauce camouflait la saveur de la purée.

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 : >1mm

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires :

La purée ne supporte pas bien la congélation. Bien qu'elle ne présente pas de synérèse même après une période de congélation d'environ une semaine, beaucoup de particules se sont formées et celles-ci sont d'une grosueur de plus de 1 mm, ce qui fait que la purée n'est plus conforme aux exigences et qu'elle n'est pas lisse. Toutefois, les particules ne se séparent pas de la purée ce qui fait qu'elle demeure monophasé. Après avoir passé la purée au mélangeur (Nutri-Bullet), les particules étaient plus petites, mais toujours d'une grosueur supérieure à 0.5 mm. La purée était trop épaisse, ce qui a rendu difficile le malaxage. C'est pourquoi nous avons eu de la difficulté à défaire les particules et à reproduire une qualité égale à la purée fraîchement cuisinée. Lorsque la purée est en bouche, les particules ne se séparent pas de la purée. La purée est donc 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 checked="" type="checkbox"/>
Cohésion		<input type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Élasticité		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires :

En comparaison avec la purée fraîche, la fermeté et l'élasticité n'ont pas été modifiées par la congélation et demeurent faibles. Cependant, l'adhésion est plus élevée qu'elle l'était lorsque la préparation était fraîche. En effet, la purée adhère beaucoup plus aux structures de la bouche comme la langue, le palais et la gorge, et ce, lorsque la purée est dans la bouche ainsi qu'après la déglutition. L'adhésion a donc été augmentée suite à la congélation, ce qui fait que la purée, après congélation, a une adhésion entre modérée et élevée. Elle n'est donc plus conforme aux exigences et pourrait être non sécuritaire pour une personne dysphagique. La cohésion de la purée congelée est également plus élevée que la cohésion de la purée fraîche. Lorsque la purée est en bouche, elle se répand moins dans la bouche. Effectivement, lorsque la purée congelée est écrasée entre le palais dur et la langue, la purée n'atteint pas les dents ni les joues et elle reste centrée sur la langue. L'augmentation de la cohésion

pourrait être favorable pour une clientèle dysphagique qui a de la difficulté à former un bolus alimentaire. Cependant, l'augmentation de l'adhésion rend la purée non conforme.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires :

Suite à la congélation, la purée est beaucoup moins savoureuse que la purée fraîche. En effet, la purée congelée a perdu de la saveur au cours de la conservation au congélateur. Son goût est plus fade, la rendant ainsi moins agréable en bouche. Les différents arômes des épices et de la sauce sriracha sont estompés. C'est pourquoi nous la qualifions d'acceptable.