**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 :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : < 0,5 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** Les deux produits sont avalés en même temps. Il y a présence de petites particules non dérangeantes en bouche.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible**  X | **Faible** | **Modérée**  X | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :** Légère force requise pour déformer le croustillant. Les deux produits glissent bien ensemble, mais le croustillant colle légèrement dans le palais. La purée se tient bien et reste au centre de la langue. Le produit ne reprend pas sa forme du tout après la déformation avec la langue.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Les goûts sont bien démarqués. Le produit est savoureux et la texture est agréable en bouche.

**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 :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : < 0,5mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** Il y a des petites particules, mais elles ne sont pas assez grosses pour être dérangeantes en bouche. Les deux sections du dessert s’avalent bien ensemble et ne se séparent pas.

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

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

**Commentaires :** La pâte colle un peu au palais mais les pommes diminuent cette adhésion. Le dessert ne nécessite pas beaucoup de force de la langue pour obtenir une déformation. Il reste formé si aucune force est appliquée. Le produit ne reprend pas sa forme, alors l’élasticité est faible. La cohésion diminue un peu après congélation et car le produit est compact et mou mais demeure sécuritaire.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Le produit est savoureux en général, mais l’acidité est assez présente (équilibre le goût du sucré et du beurre d’amandes).