

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse

Grosseur des particules _____ mm de diamètre

Homogénéité oui Hétérogénéité

oui

Purée lisse oui Purée texturée

Texture monophasé Textures multiphasées oui

2. Évaluation des textures à température de service

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

3. L'aliment est organoleptiquement

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

Commentaires L'aliment sent bon, il a une allure très attrayante. Il est onctueux et agréable en bouche. De plus, le framboisier a un goût léger de framboises et de vanilles (aucune sensation de présence de fromage à la crème)

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

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

Commentaires: La consistance de ce dessert est intéressante pour les individus suivant un régime de purée et molle. De plus, ce dessert peut être présenté comme une mousse aux framboises et à la vanille pour ainsi être également attrayant pour les individus suivant un régime régulier.

