

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosseur des particules : Cliquez ici pour taper du texte. mm de diamètre

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

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

*L'adhésion est entre faible et modérée et la cohésion est entre modérée et élevée.

Attention : l'adhésion augmente avec le temps de malaxage ou le temps d'attente après la préparation du gruau. Le produit pourrait alors ne pas convenir à certains clients dysphagiques.

*** Ne pas malaxer plus que nécessaire et éviter d'attendre pour consommer lorsque le gruau est prêt.

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 pomme est juste assez bien prononcée. De plus, le goût de la cannelle n'est pas trop apparent pour ceux qui l'aiment moins. Ainsi, le gruau a une saveur réconfortante et agréable.