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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse : ☐

Grosseur des particules : Aucune

Homogénéité : ☒ **Hétérogénéité :** ☐

Purée lisse : ☒ **Purée texturée :** ☐

Texture monophase : ☒ **Textures multiphases :** ☐

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	☒	☐	☐	☐
Adhésion		☐	X ☐	☐
Cohésion		☐	☐	☒
Élasticité		☒	☐	☐

Commentaires : Le maintien au chaud n'est pas suggéré car l'adhésion augmente rapidement et la consistance se modifie avec le temps (devient plus consistant et pourrait ne plus convenir au client dysphagique).

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
☒	☐	☐	☐	☐

Commentaires : Très réconfortant. Bel équilibre de saveurs.