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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse : ☐

Grosseur des particules : 0 mm de diamètre

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		☐	☒	☐
Cohésion		☐	☒	☐
Élasticité		☒	☐	☐

Le niveau d'adhésion augmente si la purée est trop malaxée. L'adhésion peut aussi augmentée avec le refroidissement du produit donc il est important de trouver la température de service qui est adaptée pour répondre aux besoins de la personne dysphagique.

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
☐	☒	☐	☐	☐