

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse : non

Grosueur des particules : moins de 1 mm

Homogénéité : non

Purée lisse : oui

Texture monophasé : oui

Hétérogénéité : oui, mais avec des particules de son de blé qui sont minuscules

Purée texturée : non

Textures multiphasées : non

2. Évaluation des textures à température de service

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

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires : Le goût sucré est très présent ce qui rend le produit très savoureux.

Important : le produit colle légèrement aux dents et parfois certains peuvent ressentir légèrement, en bouche, les particules de la farine de blé entier. La purée n'est donc pas conseillée pour les gens qui souffrent de dysphagie sévère.