**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse : Oui  Non** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :  Oui  Non** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : < 0,5mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :**

La **purée** est de type monophase, c’est-à-dire qu’il n’y a pas de séparation des phases et qu’on la perçoit comme un tout en bouche. En effet, il n’y a pas de liquide qui s’écoule avant la « masse solide » dans l’œsophage. De plus, elle est très lisse et crémeuse. Le **coulis**, quant à lui, est sans synérèse et lisse, mais il y a présence de fines particules. En effet, leur taille est de la grosseur de la pointe d’un crayon bien aiguisé, soit d’environ 0,5 mm, ce qui est acceptable pour une clientèle dysphagique. Le coulis glisse en bouche légèrement avant la purée, mais en somme la texture du produit reste tout de même monophasée en majorité.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**N.B L’évaluation rhéologique avec coulis est inscrite en rouge**

**Commentaires :**

La fermeté de la purée est très faible. En effet, nous n’avons pas besoin de fournir de force pour mastiquer l’aliment. L’ajout du coulis n’a pas d’effet sur la fermeté de la purée. L’adhésion est faible même si la purée adhère un peu au niveau de l’arrière du palais mou. Toutefois, lorsqu’on goûte à la purée avec le coulis de bleuets, l’adhésion est réduite, puisque l’intégralité du produit (coulis et purée) glisse parfaitement en bouche.. La cohésion de la purée est élevée puisqu’elle ne s’étale pas dans la bouche et reste au centre de la langue. Toutefois, lorsqu’on ajoute le coulis, cette cohésion est réduite à « modérée » puisque le coulis est légèrement plus liquide et se mélange à la purée, faisant en sorte que le tout s’étale légèrement en bouche. L’élasticité de la purée est modérée. En effet, le produit se déforme un peu, mais semble reprendre facilement sa forme suite à sa déformation sous la force de compression exercée lors de la mastication. L’ajout du coulis n’a pas d’impact sur l’élasticité du produit global et demeure modérée.

**Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Selon nous, le produit est globalement excellent et conviendrait à une clientèle dysphagique. Il est même délicieux! La purée peut convenir à une clientèle dysphagique, car la fermeté est très faible, signifiant que nous n’avons pas besoin de fournir une grande force pour la déformer en bouche. Le produit glisse très bien en bouche. De plus, son adhésion est faible (sans coulis), mais passe à « très faible » lors de l’ajout du coulis. On note alors une augmentation du glissement en bouche. Par contre, il ne faut pas trop ajouter de coulis pour ne pas accentuer le phénomène de multiphase discuté précédemment. Finalement, la cohésion ainsi que l’élasticité sont modérées pour le produit dans son intégralité. Tous ces critères font en sorte que le produit est sécuritaire et conforme pour une clientèle dysphagique sévère.

**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION**

**1. Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse : Oui  Non** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :  Oui  Non** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : < 0,5mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :**

Le produit se **congèle** puisque les caractéristiques rhéologiques sont inchangées après congélation. Par contre, le coulis est plus cohésif après congélation, alors il est recommandé de le clarifier avec une petite quantité d’eau (environ 5 ml) avant de le servir.

**2. Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**N.B L’évaluation rhéologique avec coulis est inscrite en rouge**

**Commentaires :**

Les caractéristiques rhéologiques sont inchangées après congélation. Par contre, le coulis est plus cohésif après congélation, alors il est recommandé de ne pas le congeler et de le préparer au moment de la consommation de la purée de gâteau au fromage

**3. Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Selon nous, le produit est globalement excellent même après congélation et conviendrait à une clientèle dysphagique. Il est même délicieux! La purée peut convenir à une clientèle dysphagique, car la fermeté est très faible, signifiant que nous n’avons pas besoin de fournir une grande force pour la déformer en bouche. Le produit glisse très bien en bouche. De plus, son adhésion est faible (sans coulis), mais passe à « très faible » lors de l’ajout du coulis. On note alors une augmentation du glissement en bouche. Par contre, il ne faut pas trop ajouter de coulis pour ne pas accentuer le phénomène de multiphase discuté précédemment. Finalement, la cohésion ainsi que l’élasticité sont modérées pour le produit dans son intégralité. Tous ces critères font en sorte que le produit est sécuritaire et conforme pour une clientèle dysphagique sévère.