

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

## 1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosueur des particules : 1 mm de diamètre

Homogénéité : **X**

Hétérogénéité :

Purée lisse : **X**

Purée texturée :

Texture monophasé : **X**

Textures multiphasés :

## 2. Évaluation des textures à température de service

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

## 3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
<input type="checkbox"/>	<b>X</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires : La purée est onctueuse et souple, avec un doux goût de bananes.