

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosueur des particules : Cliquez ici pour taper du texte. mm de diamètre

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : La texture du mélange est crémeuse et lisse. On voit des petites particules foncées qui sont le produit de la cuisson des tranches de pain. De très légères particules sont senties en bouche, mais ne viennent pas nuire à la texture du produit qui est homogène.

Le mélange s'écrase bien avec le palais et est facilement déformé par la langue sans tout de même coller aux parois buccales. Même si la purée peut contenir de très fines particules, la cohésion est tout de même modérée, car les particules restent ensemble lors des mouvements de bouche ainsi que lorsque le produit est avalé. L'avalement est aussi facilité, car le produit glisse bien.

3. L'aliment est organoleptiquement

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