

# 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 monophasé :

Textures multiphasées :

## 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"/>	x <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"/>

### Commentaires :

Les particules sont présentes quoi très fines et puisqu'il n'y a pas présence de synérèse, la purée est considérée monophasé. Cependant la présence de particules pourrait ne pas convenir à certaines personnes dysphagiques.

A noter que la valeur du Bostwick est de 5,5 à une température de 39 °C. Cependant, la consistance au Bostwick augmente à la chaleur et à une température supérieure à 39 °C, la purée pourrait correspondre à une consistance miel soit trop liquide pour certains.

## 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"/>