

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

PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : moins de 0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : Malgré le fait que la purée seule ait une texture lisse et monophasé, il y a une légère présence de particules résiduelles. Toutefois, ces particules ne sont pas facilement détectables dans la purée seule et elles sont également peu adhésives, homogènes et de petite taille. Avec l'ajout de la sauce, aucune particule résiduelle n'est détectable en bouche, car la sauce permet de réduire l'adhésion des particules, d'autant plus qu'elles étaient déjà peu présentes dans la purée seule.

2. Évaluation des textures à température de service

Légende : les X noirs correspondent à l'évaluation de la purée seule, tandis que les X rouges correspondent à l'évaluation de la purée avec sauce. Pour un critère rhéologique, si seulement des X noirs sont présents, cela signifie que les résultats étaient identiques pour la purée seule et la purée avec sauce.

Mis en forme : Gauche, Sans numérotation ni puces

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

Commentaires : En ce qui concerne la cohésion, celle-ci est élevée en bouche avec et sans sauce ; le produit ne s'étale pas sur la langue ou les dents, il reste bien au centre de la langue. Pour ce qui est de l'adhésion, la purée seule possède une adhésion faible à modérée (mais plus modérée que faible), puisque suite à la déglutition, il reste quelques particules résiduelles sur la langue. Toutefois, avec la sauce, les particules sont plus facilement délogeables et glissent davantage dans la gorge. La purée avec sauce répond donc à tous les critères de conformité de texture pour les personnes dysphagiques.

4.3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires : La purée de porc asiatique répond à toutes les exigences de texture ce qui la rend conforme à la majorité des personnes dysphagiques. Dans le cas de dysphagie sévères, il serait important de consommer la purée avec la sauce afin de diminuer l'adhésion du produit au maximum et ainsi la présence de particules résiduelles en bouche.

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

PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : ___ +/- 0,5mm ___

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires :

En apparence, la purée semble grumeleuse, ce qui n'est pas observé dans celle fraîchement faite. Une fois en bouche, ces grumeaux se défont assez facilement, malgré que plusieurs particules résiduelles persistent. Ces particules sont de tailles différentes et oscillent autour de 0,5mm. Ce produit n'est donc plus considéré comme lisse selon nous puisqu'il ne s'agit plus uniquement de petites particules fibreuses de la viande. Également, la purée s'assèche rapidement lorsque réchauffée ; elle forme une croûte donc la purée nécessite d'être mélangée fréquemment.

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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Élasticité		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires : Tout d'abord, la fermeté et l'élasticité de la purée n'ont pas changées par rapport au produit «frais» et ne causent pas de problème. En ce qui concerne la cohésion de la purée, elle était similaire puisque le produit gardait encore bien sa forme au centre de la langue et l'étalement sur celle-ci était à peu près nul. Cependant, pour ce qui est de l'adhésion du produit, elle est passée de presque modérée à élevée. En effet, la présence plus importante de particules a probablement fait en sorte que le produit restait davantage sur la langue et le palais suite à la déglutition. Il faut prendre en considération que le produit n'a pas été mélangé de nouveau au mélangeur.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires : La purée décongelée n'est plus conforme à la majorité des personnes dysphagiques en raison de la présence de particules et de l'adhésion plus élevée. Le produit pourrait être acceptable dans le cas d'une clientèle souffrant de dysphagie légère. La purée de porc asiatique ne devrait donc pas être congelée afin d'assurer sa sécurité.