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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse ☐

Grosseur des particules _____ mm de diamètre

Homogénéité	X	Hétérogénéité	☐
Purée lisse	X	Purée texturée	☐
Texture monophase	X	Textures multiphases	☐

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	X	☐	☐	☐
Adhésion		X	☐	☐
Cohésion		X	☐	☐
Élasticité		X	☐	☐

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
X	☐	☐	☐	☐

Commentaires

Comme plusieurs recettes offertes pour les personnes dysphagiques sont peu attrayantes, cette recette a été conçue dans le but d'être succulente et savoureuse. Le goût de la mangue est très intense et celui du citron un peu plus discret. Le pouding est riche, crémeux et onctueux.

4. Ce mets / cet aliment devrait être classé sous le plan d'alimentation

Purée	Haché	Molle	Tendre	Régulier
X				

Commentaires: Le pouding mangue et citron est une recette spécialement adaptée pour les personnes dysphagiques. Il a une consistance de 4 cm/30s (consistomètre de Bostwick), ce qui est la consitance idéale afin d'éviter tout risque d'étouffement.