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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse : ☐

Homogénéité : ☒ **Hétérogénéité :** ☐

Purée lisse : ☒ **Purée texturée :** ☐

Texture monophase : ☒ **Textures multiphases :** ☐

Commentaires :

La purée est beaucoup plus lisse lorsqu'elle est chaude. Lorsqu'elle est refroidit, il y a présence de petites particules.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires :

La fermeté est faible, car c'est facile de couper la purée avec la langue et la pression du palais.

Le produit glisse très bien et n'adhère peu aux structures.

Le produit est modérément cohésif, car il se disperse légèrement, plus particulièrement sur les côtés au niveau des dents.

En touchant le produit, on peut voir une certaine élasticité. Par contre, en bouche, le produit ne reprend pas du tout sa forme.

3. Le produit est :

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
☐	☒	☐	☐	☐

Commentaires :

Au niveau organoleptique, le produit est excellent. En effet, sa forme aérée est bien définie et le produit se démoule très bien. Puis, la couleur de la purée est d'un orange vif et attrayant. Enfin, le produit a une très bonne saveur sucrée, légèrement épicée et douce. Toutefois, le produit ne répond pas tout à fait au critère de cohésion, car de plus grosses bouchées de la purée amènent le produit à se disperser un peu vers les dents et donc on ne peut affirmer que celui-ci est excellent.