

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

PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION – SANS SAUCE

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Texture monophasé :

Présence de particules :

Grosseur des particules : Moins de 0.5mm et homogènes

Textures multiphasées :

Commentaires :

Visuellement, on voit qu'il y a de petites particules homogènes. En bouche, il y a de nombreuses petites particules (elles semblent plus petites que 0,5 mm), homogènes et molles. Il y a un effet sablonneux particulièrement au niveau du palais mou et au fond de la langue.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires :

Adhésion faible à modérée : Quelques particules collent un peu au palais mou et au fond de la langue, mais elles ne collent pas aux dents. Après avoir avalé la purée, quelques particules restent toujours adhérentes au fond de la langue et au palais mou.

Cohésion faible à modérée : La purée s'étend le long des dents et même jusqu'aux joues lorsque l'on presse fermement la langue sur le palais dur, sinon la purée ne s'étale pas dans toute la bouche. En plus, les particules ne se séparent pas de la purée.

En raison de la cohésion, ce produit ne convient pas pour les clientèles dysphagiques sévères. Les particules s'étalent trop dans la bouche et peuvent rester logées dans la cavité buccale à la fin du repas. Ensuite, les particules peuvent se déloger au courant de la journée et glisser dans la gorge. Ceci peut provoquer un étouffement.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre



Commentaires : La purée a très bon goût. Le mélange du goût des légumes, de la sauce qui y est intégrée et de l'huile de sésame donne vraiment un résultat excellent. Le visuel est aussi attrayant par la belle couleur orangée. La texture est consistante et la purée garde sa forme lorsqu'elle est déposée dans une assiette.

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

PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION – AVEC SAUCE

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosseur des particules : Moins de 0.5mm et homogènes

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires :

Les particules sont moins perceptibles avec la sauce qui permet de diminuer le contact entre la purée, la langue et le palais. L'effet sablonneux est alors atténué. Cependant, la sauce et la purée produisent un mélange qui est multiphasé, car une partie de la sauce glisse dans la gorge avant la purée ce qui peut représenter un danger pour une clientèle présentant une dysphagie sévère

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

Commentaires :

Adhésion : plus faible que la purée seule. La sauce facilite le glissement de la purée. Aussi, les particules adhèrent moins, mais certaines d'entre elles restent au fond de la langue et du palais mou après avoir avalé le reste de la purée.

Cohésion : La cohésion est entre faible et modérée. La cohésion est semblable à celle de la purée seule, mais cela dépend de la quantité de sauce qui est prise dans la bouchée : lorsque l'on prend beaucoup de sauce, la cohésion diminue et le mélange de purée avec la sauce, mais aussi la sauce seule, s'étend jusqu'aux joues. Puisque normalement on ne prend qu'un peu de sauce avec la bouchée, nous avons qualifié la cohésion de faible à modérée.

La consommation de sauce facilite la déglutition de la purée et est recommandée.

3. Le produit est :

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

Commentaires :

La purée et la sauce étant bonnes seules, le mélange des deux donne un résultat vraiment apprécié. De plus, le côté trop épicé et salé de la sauce lorsqu'elle est prise seule est atténué grâce à la purée qui a une saveur plus délicate. L'effet de soif et de saveur épicée résiduelle en bouche de la sauce est donc atténué lorsqu'elle est prise avec la purée.

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 multiphasées :

Commentaires : La congélation semble avantager cette purée car les particules sont plus molles qu'avant la congélation. Elles semblent plus petites, moins nombreuses et moins rugueuses. Leur perception est donc moins grande.

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion		<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 : Adhésion : Quelques particules collent un peu au palais mou et au fond de la langue, mais elles ne collent pas aux dents. Après avoir avalé la purée, quelques particules restent toujours adhérees au fond de la langue et au palais mou. (Même chose qu'avant congélation). Cohésion : La purée s'étale un peu aux dents, mais ne se rend pas jusqu'aux joues. La cohésion est donc modérée contrairement à avant congélation qui était entre faible et modérée.

3. Le produit est :

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

Commentaires : Le goût de porc et de légumes est plus prononcé, ce qui peut être positif tout comme négatif dépendamment des goûts personnels de la personne. Le fait que les particules soient plus molles rend le produit encore meilleur, parce que la purée semble plus onctueuse.