PURÉE DE POULET

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse : ☒

Grosseur des particules : <0,5 mm de diamètre

Homogénéité : ☒ **Hétérogénéité :** ☐

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

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

2. Évaluation des textures à température de service

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

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
☒	☐	☐	☐	☐

Commentaires : À noter que la synérèse n'est pas très prononcée. De plus, la purée contient de très petites fibres de poulet.

SAUCE PARMIGIANA

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 monophase : ☒ **Textures multiphases :** ☐

2. Évaluation des textures à température de service

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

3. L'aliment est organoleptiquement

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
☐	☒	☐	☐	☐

Commentaires :
Attention : Présence de beaucoup de synérèse mais, en bouche, la texture est tout même monophase. Saveur un peu trop acide.