

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse : Non

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires :

La purée est très aérée et possède une texture lisse, sans aucune présence de particules. Le caractère lisse de la purée s'observe en bouche mais également visuellement. Il n'y a aucune synérèse présente et la texture est monophasé.

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

Commentaires :

L'adhésion de la purée peut être classifiée même étant très faible. Le produit final obtenu glisse facilement en bouche et aucunes particules supplémentaires ne sont présentes dans la bouche après la déglutition. La cohésion de la purée est modérée, elle ne s'étend jusqu'aux dents lorsqu'on applique une pression très forte. Le produit est dense mais tout de même léger à la dégustation. L'élasticité est faible puisqu'une fois qu'une pression est appliquée sur le produit, celui-ci ne reprend pas sa forme initiale. Le produit est conforme pour un patient dysphagique.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre



Commentaires :

La texture onctueuse de la purée s'avère agréable et présente très peu d'adhésion en bouche. L'utilisation de divers légumes racines s'agence bien ensemble donnant ainsi une saveur douce et délicate.

