

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : Visuellement, la purée démolée est d'une couleur homogène, se tient bien et ne présente pas de synérèse. De plus, elle est en apparence lisse et sans particule. Ainsi, la purée ne semble comporter qu'une seule phase.

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

Commentaires :

Tout d'abord, la texture de la purée est lisse en bouche, malgré la présence de petits filaments de gingembre résiduels. Plus précisément, les particules ne sont présentes qu'en faible quantité et sont peu perceptibles.

Pour poursuivre, la fermeté de la purée est faible, car la force requise pour l'écraser entre le palais dur et la langue est minime. Ce faisant, le produit se déforme facilement.

En ce qui a trait à l'adhésion, celle-ci peut être caractérisée de faible, car la purée adhère très peu aux structures buccales. En effet, le produit n'adhère pas aux dents, mais légèrement au palais. Ainsi, il faut peu de mouvements de langue pour rompre l'adhérence et avaler une bouchée de purée.

La cohésion se situe entre modérément cohésif et très cohésif, car la purée demeure majoritairement au centre de la langue. Plus précisément, les liens internes au sein de la purée font en sorte que celle-ci ne se disperse que très peu malgré les mouvements de la bouche. Ainsi, elle ne fuit pas les rebords de la langue et n'atteint donc pas les joues ou les gencives. De plus, la purée glisse assez facilement vers l'arrière de la langue, donc vers l'œsophage, lorsque la tête est inclinée vers l'arrière.

Finalement, la purée présente une faible élasticité, car elle ne reprend pas sa forme après avoir été écrasée entre la langue et le palais dur.

3. Le produit est :

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

Commentaires :

La purée à saveur de courge musquée et gingembre est un bon produit qui pourrait convenir à une personne dysphagique. En effet, en ce qui a trait au respect des critères rhéologiques attendus, la purée est conforme, puisque la fermeté, l'adhésion et l'élasticité sont faibles et que la cohésion se situe entre modérée et élevée. Toutefois, la fermeté aurait pu être plus grande, c'est-à-dire modérée. Du point de vue organoleptique, la purée a un goût légèrement sucré en raison de l'utilisation de la courge musquée. Son goût est relevé par la présence du gingembre frais, ce qui la rend goûteuse et parfumée. Toutefois, le goût du poivre n'est pas détectable et le sel pourrait être ajouté en plus grande quantité. Par ailleurs, l'aspect visuel de la purée formée est également attrayant, car celle-ci possède une belle coloration jaune et semble légère et aérée. De plus, elle se tient très bien et semble appétissante. Par ailleurs, une sauce pourrait être ajoutée pour rehausser les saveurs de la purée.