

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Grosueur des particules : 0,5 mm de diamètre (particules d'épices)

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

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

3. L'aliment est organoleptiquement

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

Commentaires :

Goût caractéristique de la salade de pommes de terre.
Rafraîchissant, convient très bien pour l'été.