

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

1. Observation à température de service

Présence de synérèse Non

Grosueur des particules mm de diamètre

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

3. L'aliment est organoleptiquement

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

Commentaires La quantité d'épices peut être ajustée aux goûts des consommateurs.

4. Ce mets / cet aliment devrait être classé sous le plan d'alimentation

Purée	Haché	Molle	Tendre	Régulier
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires: La recette a été conçue pour être une sauce, mais elle pourrait aussi jouer le rôle d'un potage consistant.