**Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** La texture est lisse et sans particule. De plus, les différentes parties de la purée (meringue, garniture et croûte) progressent à la même vitesse dans la bouche. La texture est donc monophase.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :**

Fermeté : La force requise pour déformer l’aliment est minimale. Il faut seulement appuyer la langue sur le palais.

Adhésion : La force requise pour contrecarrer l’attraction entre la surface de l’aliment et dents/palais/langue est modérée. En effet, le produit est plus adhésif, car il est plus gélifié que les autres versions. Par contre, l’acidité du produit favorise la production de salive, ce qui favorise le glissement en bouche.

Cohésion : La purée ne se disperse pas dans la bouche. En effet, les liens internes entre les aliments sont forts. Le produit fuit donc peu. En raison de la présence de la meringue, le produit fuit davantage que celui de l’essai 1.

Élasticité : Le produit ne reprend pas sa forme une fois écrasé.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Comme à l’essai 1 et 2, la texture est très bonne et l’acidité, bien présente, aide à avaler le produit. Par contre, le produit est moins acide qu’à l’essai 1 et 2. Le goût est excellent aussi. L’ajout de la meringue favorise le glissement du produit en bouche. De plus, la croûte a un meilleur goût qu’à l’essai 1, car du sirop d’érable a été ajouté et la chapelure Graham a été préalablement grillée. **Formulaire d’évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** La texture est lisse et sans particule. Par contre, suite à la décongélation, il est possible d’observer de la synérèse. De plus, les différentes parties de la purée (meringue, garniture et croûte) progressent à la même vitesse dans la bouche. La texture est donc monophase et peut représenter un danger pour une clientèle dysphagique.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :**

Fermeté : La force requise pour déformer l’aliment est minimale. Il faut seulement appuyer la langue sur le palais.

Adhésion : La force requise pour contrecarrer l’attraction entre la surface de l’aliment et dents/palais/langue est modérée. En effet, le produit est moins adhésif que la purée fraichement produite en raison de la présence d’eau de décongélation.

Cohésion : La purée ne se disperse pas dans la bouche. En effet, les liens internes entre les aliments sont forts. Le produit fuit donc peu. En raison, de la présence de la meringue, le produit fuit davantage que celui de l’essai 1. Il aurait été pertinent de la classée entre faible et modérée.

Élasticité : Le produit ne reprend pas sa forme une fois écrasé.

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires :** Le produit possède le même goût que le produit qui n’a pas été congelé. Il est donc encore très bon. Par contre, la couleur et la texture du produit sont moins attrayantes en raison de la présence de synérèse.