

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

## 1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

**Commentaires :** Pas de synérèse. La terrine est lisse et la texture est intéressante pour un patient dysphagique. La terrine contenait des particules qui n'étaient pas détectées en bouche même lorsque la purée est dégustée froide. De plus, les particules n'entravaient pas la déglutition et ne restaient pas en bouche après celle-ci.

## 2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 :**

**Fermeté :** La terrine ne nécessite pratiquement aucune force pour se déformé en bouche.

**Adhésion :** La terrine chaude ne colle pas sur les parois de la bouche. Si elle est servie froide, la terrine colle plus au palais que la terrine chaude ne le fait. Pour pallier à ce problème, il pourrait être intéressant de mettre une sauce pour diminuer l'adhésion.

**Cohésion** : La cohésion des particules est plus forte lorsque la terrine est chaude : cela permet à la terrine de ne pas se disperser un peu avant la fin de la langue. Si elle est froide, la terrine se disperse un peu sur la langue mais reste toutefois sur celle-ci, et ne coule pas dans les plis de côté de la langue.

**Élasticité** : La terrine ne reprend pas sa forme lorsqu'elle est mâchée, chaude ou froide.

### 3. Le produit est :

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

#### Commentaires :

En plus de respecter les qualités rhéologiques, ce produit à les qualités organoleptiques suivantes :

**Forme** : Coupe nette, se tient bien après le démoulage, attrayant, mousseux

**Couleur** : Rouge, vive, appétissante, colorée, garde en majorité la couleur caractéristique de la betterave.

**Saveur - flaveur** : Sent le gingembre et les betteraves, goût de betteraves présent mais pas trop corsé, goût de gingembre et de poire délicat, goût de poire pas toujours détecté.