

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 monophasée :

Textures multiphasées :

Commentaires : Il n'y a pas de synérèse. Visuellement, la terrine semble se défaire en plusieurs petits morceaux, ce qui peut donner l'impression qu'il y a présence de particules, mais ce n'est pas le cas en bouche. Effectivement, la terrine est lisse et homogène.

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 : Une très légère pression de la langue est nécessaire pour mastiquer la terrine et la faire glisser vers l'arrière de la bouche. La terrine adhère peu aux structures buccales. En effet, l'adhésion n'est perçue que très légèrement sur la partie distale de la langue. La terrine se disperse peu, elle ne dépasse pas les deux extrémités de la langue lors des mouvements de mastication. En effectuant une légère pression avec la langue, la terrine est tout simplement aplatie et ne reprend aucunement sa forme d'origine.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires : La terrine a un bon goût de légumes et les épices choisies rehaussent bien le goût de la courge. La texture est agréable en bouche, la terrine est lisse et elle n'adhère pas aux surfaces buccales ce qui facilite la déglutition. Effectivement, la purée glisse bien vers l'arrière lorsque de légères pressions de la langue sont appliquées.