

# 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 multiphasées :

### Commentaires :

Il n'y avait aucune présence de synérèse sur le produit : il n'était pas possible de repérer de l'eau à sa surface. Cela est nécessaire pour la sécurité des personnes dysphagiques. De plus, sa surface était bien lisse et le produit était d'un vert éclatant. L'intérieur avait l'apparence d'une mousse et celle-ci se tenait bien. Le poivre est visible, mais celui-ci est de type « finement moulu », alors il n'est pas perceptible en bouche sous forme de particules. Si la terrine n'est pas consommée immédiatement après sa cuisson, sa surface semble quelque peu asséchée par son maintien au chaud. Il n'y avait aucune particule dans la terrine de courgettes, à l'exception de petits filaments de croûte. Cette dernière, sur la surface du produit et formée par son maintien au chaud, se défait toutefois bien en bouche. De plus, les particules de poivre ainsi que les minuscules morceaux (< 0,5 mm) provenant de la pelure des courgettes ne sont pas perceptibles en bouche. La consistance est donc bien lisse, ce qui est une composante essentielle pour rendre le produit sécuritaire pour une clientèle dysphagique.

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

## Commentaires :

La fermeté du produit est faible. En effet, la force nécessaire pour déformer le produit avec la pression de la langue contre le palais dur est faible et l'aliment peut facilement être mastiqué. En fait, peu d'efforts sont nécessaires pour déformer la terrine. Il suffit de 4 à 5 mouvements de la bouche pour faire avancer complètement la terrine. La terrine ainsi que les particules causées par la croûte ont tendance à adhérer aux structures buccales, plus particulièrement au palais mou, ce qui lui confère une adhésion modérée. La cohésion du produit est élevée. En effet, il ne se disperse pas et il demeure sur la langue en se maintenant bien. Enfin, à la suite d'une pression, l'aliment déformé ne reprend pas sa forme, ce qui explique sa faible élasticité. Le produit est conforme et donc sécuritaire pour une personne dysphagique. En effet, il respecte les objectifs qui ont été fixés pour la texture, soit une fermeté faible, une adhésion faible à modérée, une cohésion élevée ainsi qu'une élasticité faible. La terrine de courgettes conçue convient donc à la clientèle.

## 3. Le produit est :

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

## Commentaires :

Le produit se tient bien. Il a une forme qui est appétissante et une surface bien lisse. Toutefois, lorsqu'il est maintenu au chaud un certain temps en petites portions et à découvert, il devient très légèrement croustillé. De plus, la terrine de courgettes est colorée d'un vert attrayant. On peut y percevoir quelques particules de poivre, mais elles ne sont pas perceptibles en bouche. Le goût des courgettes est bien présent et l'ajout de cari rend le produit savoureux et bien parfumé. De plus, il est recommandé de ne mettre qu'une pincée de poivre pour que le goût soit adéquat.