

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 :

Consistance très lisse, homogène et onctueuse. Aucune particules visibles à l'oeil nu ou détectées en bouche pour la terrine seule. Une légère présence de particules peut apparaitre sur le dessus de la terrine si elle est maintenue au chaud sans papier d'aluminium et dans une ambiance peu humide (petite croûte). On détecte aussi à l'oeil des particules de poivre dans la béchamel seulement, mais ces particules ne sont pas détectables une fois la sauce en bouche.

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 :

L'évaluation des textures a été réalisée elle aussi à une température de 60 °C. La purée se défait très facilement avec la langue et le palais dur. Il y a une bonne cohésion du produit, la purée ne se disperse pas en bouche et reste bien au centre de la langue sans s'étendre sur les côtés. La béchamel reste elle aussi au centre de la langue sans se disperser dans la bouche. Le produit n'est pas élastique et ne reprend pas sa forme une fois en bouche. L'adhésion de la purée est faible et l'aliment glisse de façon satisfaisante dans la bouche vers

l'oesophage sans adhérer aux parois buccales L'ajout de la béchamel permet à la purée d'être encore moins adhésive en bouche et diminue la très légère adhérence de la purée seule aux parois buccales.

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 :

La terrine se démoule de façon satisfaisante dans l'assiette et il est possible de couper des tranches nettes de purée sans problème. La forme de la purée est celle attendue et celle visée. La béchamel coule bien sur le dessus de la terrine démoulée, sans toutefois être d'une consistance trop liquide. De plus, elle a une couleur appétissante et attrayante d'un beau orange très vif. La béchamel elle, a une belle couleur blanche et on détecte la présence des particules de poivre noir et de muscade à l'oeil nu. Finalement, la saveur de légumes est délicate, mais assez prononcée au goût. La terrine goute assez les légumes malgré que ce goût soit délicat. L'ajout de la béchamel au parmesan vient renforcer l'impression d'un gratin au fromage.