

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

Évaluation rhéologique de la terrine seule

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Homogénéité :

Hétérogénéité :

Purée lisse :

Purée texturée :

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires : Pas de synérèse. En bouche, il était possible de détecter de très fines particules. Légèrement granuleux.

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

Commentaires :

Ce qu'on remarque principalement au niveau de la texture est l'adhésion de la terrine de pois. En bouche, elle adhère au palais, au derrière de la langue et aux dents. Cela rend le passage de la bouchée difficile. La texture granuleuse et pâteuse de la terrine contribue également à la sensation collante en bouche. Par ailleurs, la terrine ne se disperse pas et reste bien en place. En ajoutant la sauce, la terrine glisse mieux, mais demeure légèrement

adhérente aux endroits mentionnés. La sauce se disperse en bouche, mais fait saliver en raison de son côté relevé. Cela aide peu de temps après, à la cohésion entre la sauce et la terrine.

3. Le produit est :

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

Commentaires :

Forme : Attrayante et appétissante. Légèrement craquelée.

Couleur : Belle couleur de pois verts. Beau contraste de couleur avec la sauce rouge-orange.

Saveur - flaveur : Bon goût de pois verts. La sauce est épicée. Toutefois, elle l'est trop pour une personne n'aimant pas les mets épicés ou pour les personnes dysphagiques qui ressentiraient une sensation de brûlure dans la gorge. Il y a toujours la possibilité d'ajouter du lait de coco dans la sauce pour adoucir le tout.

Sécurité du produit final :

En raison de son adhésion modérée, la terrine de pois verts présentée ci-dessus pourrait ne pas convenir à une clientèle atteinte de dysphagie sévère. Nous tenons à vous en avertir.

Autres commentaires :

Ce produit ne contient pas de lactose. En effet, avec cette recette, nous avons voulu aider les gens qui sont intolérants au lactose. Ainsi, le produit convient aux personnes dysphagiques ayant une intolérance au lactose.