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 monophase : ☒ **Textures multiphases :** ☐

Commentaires : Il n'y a pas présence de synérèse. Certaines particules sont présentes. En effet, le blanc d'œuf cause un effet de particules sur la langue, rappelant l'omelette.

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	☐	☒	☐	☐
Adhésion		☒	☐	☐
Cohésion		☐	☐	☒
Élasticité		☒	☐	☐

Commentaires : Le produit est très facile à mastiquer. En effet, il est très facile de couper le produit avec la langue. Cela nécessite très peu de force. Pour ce qui est de l'adhésion, le produit adhère très peu aux structures buccales et glisse bien en bouche. De plus, la force des liens internes de l'aliment est élevée, car le produit ne se disperse pas en bouche. Finalement, lorsqu'on applique une pression sur le produit, ce dernier change de forme, mais ne reprend pas sa forme initiale.

3. Le produit est :

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
☐	☒	☐	☐	☐

Commentaires : Cette terrine est sécuritaire pour des personnes avec une dysphagie légère à modérée. Effectivement, les critères sont respectés pour ce niveau de dysphagie mais pas pour une dysphagie sévère.