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

## *1. Observation à température de service*

Présence de synérèse ☐

Grosseur des particules _____ mm de diamètre

| | | | |
|---|---|---|---|
| Homogénéité | x | Hétérogénéité | ☐ |
| Purée lisse | x | Purée texturée | ☐ |
| Texture monophase | ☐ | Textures multiphases | X |

## *2. Évaluation des textures à température de service*

| | Très faible | Faible | Modérée | Élevée |
|---|---|---|---|---|
| Fermeté | ☐ | X | ☐ | ☐ |
| Adhésion | | ☐ | X | ☐ |
| Cohésion | | ☐ | ☐ | X |
| Élasticité | | X | ☐ | ☐ |

## *3. L'aliment est organoleptiquement*

| Excellent | Bon | Acceptable | Passable | Médiocre |
|---|---|---|---|---|
| X | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

Commentaires

## *4. Ce mets / cet aliment devrait être classé sous le plan d'alimentation*

| Purée | Haché | Molle | Tendre | Régulier |
|---|---|---|---|---|
| X | ☐ | ☐ | ☐ | ☐ |

Commentaires: