

ÉVALUATION RHÉOLOGIQUE

1. Observation à température de service

Présence de synérèse

Grosueur des particules _____ mm de diamètre

Homogénéité Hétérogénéité

Purée lisse Purée texturée

Texture monophasé Textures multiphasés

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"/>

3. L'aliment est organoleptiquement

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

Commentaires La quantité d'épices mentionnée peut être ajustée selon les goûts des consommateurs.

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

Purée	Haché	Molle	Tendre	Régulier
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires: L'objet de la recherche était de réaliser une recette ayant une texture de purée.