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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** \_\_\_Purée de croissants\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Accompagnement :** \_\_\_Coulis de framboises\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse :** [ ]  |
|  |
| **Purée lisse :** [x]  | **Présence de particules :**[ ]  |
| **Texture monophase :** [x]  | **Grosseur des particules : \_\_\_**Aucunes**\_\_\_\_****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :** La purée est lisse, monophase et ne présente pas de synérèse ou de particules.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |[x] [ ] [ ] [ ]
| **Adhésion** |  |[ ] [x] [ ]
| **Cohésion** |  |[ ] [x] [ ]
| **Élasticité** |  |[x] [ ] [ ]

**Commentaires : La purée est conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère car :**

* La purée a une fermeté très faible. En effet, la purée requiert peu de force pour être déformée et la mastication et les dents ne sont pas nécessaires.
* La cohésion est quant à elle modérée puisque la purée se disperse légèrement vers les côtés de la langue, mais n’atteint pas les joues et les dents.
* L’adhésion est modérée, puisque le produit requiert 1-2 mouvements pour l’avaler.
* L’élasticité est faible puisque le produit ne reprend pas sa forme après avoir été déformé.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL (Purée et coulis) :**

**Commentaires : Le mets global est conforme pour une texture purée car :**

* Avec le coulis, le produit demeure monophase et l’adhésion de la purée est réduite et devient faible. La cohésion du mets global est modérée. Ainsi, on n’observe pas d’écoulement passif du coulis lors de la déglutition. La fermeté et l’élasticité ne sont pas modifiées par la présence de coulis.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** \_\_Purée de croissants\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Accompagnement :** \_\_\_Coulis de framboises\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse :** [ ]  |
|  |
| **Purée lisse :** [x]  | **Présence de particules :**[ ]  |
| **Texture monophase :** [x]  | **Grosseur des particules : \_\_\_**Aucune**\_\_\_\_****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :** On observe aucune synérèse après 5 jours de congélation. De plus, la purée demeure lisse et sans particules.

1. **Évaluation des textures à température de service**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  [x]  |[ ] [ ] [ ]
| **Adhésion** |  |[ ]   [x]  |[ ]
| **Cohésion** |  |[ ]   [x]  |[ ]
| **Élasticité** |  |  [x]  |[ ] [ ]

**Commentaires :**

**La purée demeure conforme après congélation car :**

* La fermeté de la purée a augmenté, mais demeure tout de même très faible. En effet, peu de force de la langue est nécessaire pour déformer le produit et aucune mastication n’est requise.
* La cohésion et l’élasticité n’ont pas changé et demeurent modérée et faible respectivement.
* L’adhésion a légèrement augmenté et est maintenant modérée. Il faut effectivement 3-4 mouvements de bouche pour faire progresser la purée vers la gorge.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** Après congélation, le mets global demeure conforme et sécuritaire pour de la dysphagie sévère car :

* La texture est monophase.
* L'adhésion de la purée est tout de même réduite avec le coulis et devient faible.
* La cohésion entre la purée et le coulis est modérée et le produit se disperse vers le bord de la langue, sans toutefois atteindre les dents ou les joues. Le mets demeure conforme et sécuritaire pour de la dysphagie sévère.
* La fermeté est très faible et l’élasticité est faible.
* À noter que le coulis a épaissi et qu’il est devenu légèrement gélatineux ce qui rend la texture en bouche moins agréable.