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

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : Inférieures à 0,5 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires : Du premier regard, la purée semble lisse. Cependant, nous détectons la présence de quelques particules, mais celles-ci sont inférieures à 0,5 mm. Les particules sont bien enrobées, ce qui fait qu’on les sent très peu en bouche. Par la suite, le produit est multiphases Expliquer pourquoi. Ainsi, notre produit n’est pas conforme. De plus, les particules font en sorte que la texture est sablonneuse.**

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

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

**Commentaires : Premièrement, la purée a une faible fermeté puisqu’il est facilement possible de la déformer avec une faible pression de la langue. Deuxièmement, la purée de poisson a une adhésion modérée puisqu’elle ne glisse pas sur la langue sans qu’on ait des mouvements de langue. En effet, la purée adhère sur la langue. Toutefois, lorsque la purée est servie avec sa salsa de mangues, l’adhésion devient plus faible. La salsa permet à la purée de moins adhérer sur la langue. Le mélange de la purée de poisson et de la salsa de mangues est essentiel pour diminuer l’adhésion et faciliter la déglutition et le glissement du bol alimentaire vers l’arrière de la gorge. Troisièmement, la purée reste unie en bouche. Elle suit une trajectoire rectiligne sur la langue. La grande quantité de poudre d’agar-agar a permis d’obtenir une très grande cohésion. Finalement, lorsqu’une pression est exercée sur la purée, celle-ci se déforme et ne reprend pas sa forme initiale une fois la pression éliminée.**

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires : La grande quantité de poudre d’agar-agar et d’hydrocolloïdes (Thicken Up et Thicken Up Clear) a diminué les qualités organoleptiques de notre purée. En effet, avant l’incorporation de la poudre, la purée avait un excellent goût. Nous étions en mesure d’avoir un goût semblable à un mets d’aiglefin conventionnel. Toutefois, après l’ajout de la poudre d’agar-agar, nous nous sommes retrouvés avec un produit beaucoup moins goûteux. Les agents épaississants camouflent une bonne partie des saveurs du fumet de poisson même s’il a été réduit.**