**Formulaire d’évaluation rhéologique**

**des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée de boulettes de bœuf

**Accompagnement :** Sauce tomate

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse :** [ ]  |
| **Purée lisse :** [ ]  | **Présence de particules :**[ ]  |
| **Texture monophase :** [x]  | **Grosseur des particules : <0,5mm****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :**

La purée présente une texture presque parfaitement lisse et monophase. En effet, la majorité des bouchées sont dépourvues de particules, à l’exception de quelques-unes où l’on peut ressentir de minuscules particules qui sont un peu plus dures mais leur grosseur respecte les exigences.

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

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

**Commentaires :** L’adhésion de la purée seule est modérée, elle adhère légèrement aux structures buccales, surtout au palais et le fond de la langue. La purée exige environ 3 mouvements de langue pour faire progresser le bolus vers la gorge. En ce qui concerne la cohésion, nous avons trouvé que la purée ne se disperse pas sur la langue, nous concluons donc que la cohésion est élevée. Les divers paramètres de texture correspondent donc aux exigences pour une clientèle avec dysphagie sévère.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** L’adhésion de la purée seule est modérée, mais combinée avec la sauce, **le mets global présente une adhésion faible**. Nous concluons donc que la sauce tomate aide la purée à glisser vers la gorge sans adhérer aux structures buccales et en exigeant moins de mouvements de bouche pour le faire. Nous estimons qu’environ 2 mouvements de bouche sont nécessaires. La cohésion du mets global demeure la même, soit élevée. Nous évaluons donc que le mets global est **conforme pour une clientèle comportant une dysphagie sévère**. En effet, la purée n’exige aucune mastication, elle est cohésive et la taille des particules est conforme, tout en respectant les exigences au niveau des paramètres de texture.