**Formulaire d’évaluation rhéologique**

**des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée de boulettes de poulet

**Accompagnement :** Sauce thaï épaissie

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** Il n’y a pas de synérèse à température de service, autant pour la purée que pour la sauce. Toutefois, la sauce décongelée présente un peu de synérèse avant de la faire réchauffer. Puisque cela pourrait représenter un risque de séparation de liquide lors de la déglutition, il n’est donc pas recommandé de congeler la sauce. La purée contient toujours de très fines particules sablonneuses qui ont une taille inférieure à 0,5 mm ce qui est encore conforme. La sauce est lisse et ne contient pas de particules, tel qu’avant la congélation.

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

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

|  |
| --- |
| **NB : L’évaluation rhéologique du mets global est notée en bleu** |

**Commentaires :** Les critères rhéologiques demeurent inchangés à la suite de la période de congélation de 5 jours. Donc, la fermeté est faible, l’adhésion est modérée, la cohésion demeure élevée et l’élasticité est faible lorsque le mets est consommé à température de service.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** À la suite de la congélation, le mets global a conservé ses mêmes qualités organoleptiques. En effet, il a préservé sa même apparence visuelle au niveau de la couleur et ses mêmes arômes.