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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée de cari de lentilles et de courge

**Accompagnement :** Sauce à la lime

**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 : \_\_\_\_\_\_\_****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :** La purée ne contient pas de particules, elle est lisse. De plus, elle est monophase puisqu’elle se déplace comme un tout jusqu’à la cavité buccale.

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

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

**Commentaires :** La purée a une adhésion faible, car deux mouvements de bouche suffisent pour la faire progresser vers la gorge. Par ailleurs, elle est glissante et n’adhère pas aux structures buccales. Sa cohésion est modérée puisque la purée s’étale légèrement sur la langue (environ 1 cm de chaque côté), mais ne se rend pas jusqu’aux dents. La fermeté et l’élasticité sont faibles, ce qui rend l’aliment conforme à une texture purée.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** Le mets global est monophase. En effet, en bouche, la purée et la sauce à la lime se marient parfaitement et forment un tout car ils ont la même consistance. De plus, l’adhésion et la cohésion restent la même lorsqu’ils sont combinés. Le met global est donc conforme pour une clientèle avec dysphagie sévère.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée de cari de lentilles et de courges

**Accompagnement :** Sauce à la lime

**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 : \_\_\_\_\_\_\_****Textures multiphases :** [ ]  |

**Commentaires :** La purée est lisse et ne contient aucune particule. Celle-ci est également monophase, car elle se déplace comme un tout vers la gorge.

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 a augmentée et devient de l’adhésion modérée, car trois mouvements de langue sont nécessaires pour faire progresser celle-ci vers la gorge. De plus, la cohésion a augmenté et devient cohésion élevée, car en plaçant une bouchée sur la langue, celle-ci se disperse peu, soit moins de 0,5 cm de chaque côté. Finalement, la fermeté et l’élasticité restent faibles, ce qui nous permet de constater que l’aliment reste conforme à une texture purée.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** Ensemble, la purée et son accompagnement sont monophases. La sauce à la lime a la même consistance que la purée et n’a pas de synérèse. La combinaison des deux produits est adéquate et offre des paramètres d’adhésion et de cohésion qui sont les mêmes que pour la purée seule une fois décongelée. Le mets global est donc conforme pour une clientèle avec dysphagie sévère.