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

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

\*L’évaluation a été faite après que le cari ait tempéré 45 minutes à une température de 22 degrés Celsius.

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse : ☐**  |
|   |
| **Purée lisse : ☒**  | **Présence de particules :  ☐**  |
|   **Texture monophase : ☒**  | **Grosseur des particules :   \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases : ☐**  |

**Commentaires :** Dans tous les échantillons que nous avons testés pour l’analyse rhéologique, il n’y avait pas de particules. Par contre, lors du jury de dégustation certaines personnes ont perçu des particules d’agar-agar. Des précautions (ex. agir rapidement et fouetter vigoureusement) sont donc à prendre en cuisine lors de la réalisation de cette étape.

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

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

**Commentaires :** La purée se déforme facilement avec la langue et ne reprend pas sa forme une fois déformée. La purée n’est pas adhésive, elle n’adhère pas aux structures buccales. L’adhésion de la sauce est plus faible que celle de la purée. Elle facilite donc le glissement de la purée dans la gorge. La cohésion du produit est modérée, car la purée demeure sur la langue, mais elle s’étend d’une distance d’environ 0,5 cm de la ligne centrale de la langue.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Le goût de la poudre de cari est le goût le plus présent dans la purée alors que dans la sauce, c’est le goût de basilic qui ressort le plus. Ensemble, les saveurs se marient très bien. En effet, la sauce ajoute une fraîcheur agréable au mets. La purée est d’un jaune pâle et la sauce est de couleur vert émeraude, ce qui fait que les deux constituants du mets-purée formée se complémentent bien dans l’assiette. Au final, le plat est excellent et visuellement, il a l’air attrayant.

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

**dysphagique**

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION**

\*L’évaluation a été faite après que le cari ait décongelé et tempéré 45 minutes à une température de 22 degrés Celsius.

1. **Observation à température de service**

|  |
| --- |
| **Présence de synérèse : ☒**  |
|   |
| **Purée lisse : ☒**  | **Présence de particules :  ☐**  |
|   **Texture monophase : ☒**  | **Grosseur des particules :   \_\_\_\_\_\_\_**  **Textures multiphases : ☐**  |

**Commentaires :** La synérèse est surtout visible dans la sauce. Il y en a une minime quantité sur le dessus et les côtés de la purée. Par contre, en mélangeant, l’eau est réabsorbée par le produit et il redevient monophase. À l’œil, la texture est plus granuleuse, mais en bouche les petits granules de purée fondent, ce qui nous permet de qualifier la texture du produit comme étant toujours lisse.

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

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

**Commentaires :** Peu de force de la langue est nécessitée pour écraser la purée sur le palais dur. Une fois écrasée, la purée ne reprend pas sa forme tout comme la purée non congelée. Elle n’est donc pas élastique. L’adhésion de la purée est toujours faible et elle n’adhère aucunement aux paroisbuccales. Pour ce qui est de la cohésion, elle est un peu plus faible après la congélation, mais elle demeure modérée, puisque la purée ne s’étend pas jusqu’aux dents. La purée s’étend d’un peu moins de 1 cm de la ligne centrale de langue. Cependant, cet étalage dépend beaucoup de la grosseur de la bouchée. En ce sens, plus la bouchée est grosse, plus elle s’étend vers les dents. Il faut donc être vigilant, car cela pourrait causer des problèmes à une clientèle sévèrement dysphagique.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Visuellement, le produit est encore attrayant. Les couleurs (jaune et verte) sont toujours aussi éclatantes. Le produit a alors l’air frais. Pour ce qui est des saveurs, le produit est encore savoureux. La sauce est toujours aussi fraîche au goût et se marie bien aux saveurs de cari et de lait de coco qui sont encore aussi présentes dans la purée