

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 :

Grosseur des particules : < 0,5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires :

Purée seule : Les particules perçues en bouche sont homogènes et sont inférieures à 0,5 mm. Elles sont perceptibles une fois la bouchée avalée, dans l'arrière-gorge et sur le dessus de la langue. L'apparence est hétérogène, car les particules résiduelles de la poudre de chili sont visibles à l'œil nu. Il n'y a pas de séparation de liquide ou de morceau, ce qui fait en sorte que le produit est monophasé.

Purée avec sauce : L'onctuosité de la sauce aux avocats permet de dissimuler les petites particules de chili. On sait tout de même qu'il y a présence de particules issues de la purée même si on ne les distingue pas (voir évaluation de la purée seule). Une fois mélangés ensemble, les deux produits ne se séparent pas et il n'y a pas d'écoulement de liquide. Ces caractéristiques reflètent que le produit évalué est monophasé et lisse.

2. Évaluation des textures à température de service du plat final (purée de chili, accompagné de la sauce aux avocats)

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires :

Purée seule :

Adhésion: La purée est onctueuse et ne colle pas sur les dents et très peu sur la langue. Il n'est pas nécessaire de bouger beaucoup la bouche pour que la purée se répartisse facilement. Il y a tout de même une légère attraction entre la purée et les structures buccales, notamment au niveau du palais dur et à l'arrière de la bouche. Celle-ci est probablement due à l'amidon contenu dans les haricots. Cependant, la force requise pour contrecarrer cette attraction est faible.

Cohésion: La purée se disperse légèrement en bouche. La cohésion est un peu trop faible, la purée va vers le palais mou, un peu vers les dents du bas et couvre une bonne partie du palais dur. Elle n'atteint cependant pas les joues ni les gencives. Il est facile de former une bouchée qui reste au centre de la langue.

Purée avec sauce

Adhésion: L'adhésion de la purée de chili est diminuée, il est plus facile de décoller la langue du palais dur et il n'y a pas de matière résiduelle sur les incisives ou le palais dur après déglutition. Les matières grasses de la sauce aux avocats favorisent grandement le glissement du chili dans la gorge. La purée froide apporte une légèreté au mélange et favorise son glissement.

Cohésion: La cohésion est plus élevée qu'avec la purée seule, car la sauce aux avocats augmente la cohésion de la purée de chili. La purée aux avocats est plus ferme que le chili, augmentant la cohésion dans le produit. La force des liens internes est relativement élevée, ce qui fait en sorte que le produit n'a pas tendance à s'étaler sur les parois des joues et des dents. Une fois écrasé, le mélange s'étend sur la langue, plus précisément vers l'arrière de la bouche et légèrement au niveau du palais dur.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires :

Purée seule : Le goût caractéristique du chili est retrouvé. Elle est bien assaisonnée, bien qu'elle soit un peu piquante. Il n'y a pas de saveurs qui restent en bouche, une fois la bouchée avalée. La purée a bon goût. La purée s'étend légèrement dans l'assiette. Elle n'est pas liquide, mais ne reste pas bombée totalement, elle est affaissée.

Purée avec sauce : Le fait de servir le chili avec la sauce aux avocats froide offre un contraste de températures intéressant. Cela permet d'obtenir une sensation de fraîcheur et rend le chili moins lourd. De plus, la couleur vivifiante de la sauce aux avocats attire le regard et rend le produit plus attrayant. Il est à noter que la sauce ne s'est pas oxydée durant le service, elle a conservé sa couleur verte, caractéristique d'un guacamole. Ce facteur n'est pas à négliger dans l'élaboration de ce type de repas. Visuellement, la purée d'avocats tient bien en place sur la purée de haricots. La purée d'avocats ne s'affaisse pas et ne "coule" pas dans la purée de haricots.

Formulaire d'évaluation rhéologique des aliments servis à la clientèle dysphagique

PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosseur des particules : > 0.5 mm, < 1.5 mm

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires : Certains amas de particules sont visibles à l'œil nu. Il s'agit probablement des membranes des haricots qui se sont asséchées et durcies. La purée n'est pas lisse et est hétérogène, il est possible de clairement distinguer des particules de différentes grosseurs. Celles-ci pourraient également provenir de la "croûte" qui s'est créée lors du tempérage au micro-ondes. En mélangeant bien le produit à sa sortie du four micro-ondes nous avons pu répartir ces particules plutôt sèche au travers du produit. Il n'y a pas de séparation de phase, la texture est donc monophasé. L'apparence visuelle laisse percevoir une consistance molle et collante, qui s'apparente à un gel.

2. Évaluation des textures à température de service

	Très faible	Faible	Modérée	Élevée
Fermeté	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Adhésion		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cohésion		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Élasticité		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires :

Adhésion : Il y a une forte attraction entre certaines parties de la purée et les structures buccales. Ceci-ci se présente dès que la bouchée est en bouche et demeure tout au long de la déglutition, de la langue, jusqu'à la gorge, passant par le palais.

Cohésion : La purée se disperse en bouche. Elle atteint les joues et les dents de façon plus importante que la purée non congelée. Une fois en bouche, la consistance similaire à un gel est perdue et le produit est flasque et a même tendance à devenir plus liquide. Il faut passer la langue sur les dents à quelques reprises pour déloger les particules.

3. Le produit est :

Excellent

Bon

Acceptable

Passable

Médiocre

Commentaires : Le goût du chili est similaire à la purée évaluée après la préparation.