

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 :

Grosueur des particules : _____

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : Au niveau visuel, on remarque de petites particules colorées, cependant on ne les sent pas en bouche.

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : La bouchée de chili végétarien ne se disperse pas et ne s'émiette pas avec les mouvements de bouches et lors de la déglutition. Cependant, le produit adhère légèrement au palais, ce qui peut nuire à la propulsion linguale ainsi qu'à la déglutition chez certains individus.

3. Le produit est :

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires : Goût caractéristique du chili et saveur légèrement relevée. Le produit est attrayant puisque la couleur de celui-ci n'est pas homogène.

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 : _____

Texture monophasée :

Textures multiphasées :

Commentaires : ***PAS DE DIFFÉRENCE AVEC L'ANALYSE RHÉOLOGIQUE PRÉCÉDENTE**

2. Évaluation des textures à température de service

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

Commentaires : ***PAS DE DIFFÉRENCE AVEC L'ANALYSE RHÉOLOGIQUE PRÉCÉDENTE**

3. Le produit est :

Excellent	Bon	Acceptable	Passable	Médiocre
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Commentaires : ***PAS DE DIFFÉRENCE AVEC L'ANALYSE RHÉOLOGIQUE PRÉCÉDENTE**