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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée de croissant

**Accompagnement :** Coulis de bleuets

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** La purée a une texture très lisse. Elle ne présente pas de particules, ni de synérèse, et est homogène. Le coulis contient de fines particules dû aux grains des bleuets. Ceux-ci sont moins de 0,5 mm et leur grosseur est donc conforme pour une dysphagie sévère. Toutefois, il peut être préférable de filtrer le coulis. Lorsque la purée est accompagnée de coulis, le mets demeure monophase.

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

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

**Commentaires : La purée seule est conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère car :**

**-** La fermeté est faible; la purée s’écrase avec une légère pression de la langue.

**-** L’adhésion est modérée; la purée adhère légèrement aux parois buccales et demande environ 2-3 mouvements de langue pour tout avaler

**-** La cohésion est élevée; la bouchée demeure au centre de la langue.

**-** L’élasticité est faible, le mets ne reprend pas sa forme.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL (Purée et coulis) :**

**Commentaires :** La purée (avec et sans coulis) est conforme pour une clientèle présentant une dysphagie sévère. L’adhésion est faible, la bouchée glisse facilement vers l’oropharynx.

La cohésion est modérée à élevée et demeure conforme, elle s’étend légèrement plus sur la langue, sans toutefois atteindre les dents.

**Purée seule : Noir**

**Purée avec coulis : Bleu**

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée de croissant

**Accompagnement :** Coulis de bleuets

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : \_\_\_<0.5 mm\_\_\_\_**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** Présence de synérèse suite à la décongélation, mais se mélange bien et n’affecte pas la texture. Aucun changement par rapport à la texture. Fines particules dans le coulis de moins de 0.5 mm. Il serait préférable d’avoir filtré le coulis avant congélation pour éliminer ces particules.

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

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

**Commentaires : Le produit demeure conforme après congélation car :**

Aucun changement après la congélation par rapport à avant la congélation. Pour l’adhésion, la purée seule se dégage avec 2 à 3 mouvements de langue et celle-ci est diminuée avec la présence de coulis qui aide la purée à se dégager plus rapidement de la bouche. La cohésion élevée de la purée seule est aussi conservée, elle ne s’étale pas vers les côtés de la langue. Lorsqu’on ajoute le coulis elle va un petit peut vers les côtés de la langue, mais c’est très minime.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL (Purée et coulis) :**

**Commentaires :** Le mets global demeure conforme car bien qu’il y avait de la synérèse sur la purée, celle-ci disparaissait rapidement en mélangeant et ne changeait pas du tout la texture et la qualité du mets.

**Purée seule : noir**

**Purée avec coulis : bleu**