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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée de croissants

**Accompagnement :** Coulis de fraises

**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 seule ainsi qu’avec le coulis ne présente pas de synérèse, présente une texture lisse sans particules résiduelles et a une texture monophase.

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

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

**Commentaires :**

La purée est conforme et sécuritaire pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère car :

* La fermeté est très faible, car aucune mastication n’est requise.
* L’adhésion est faible, car le produit ne colle pas aux structures de la bouche.
* Le niveau de cohésion est élevé, car le produit reste sur la ligne médiane de la langue et ne se disperse pas en bouche.
* L’élasticité de la purée est faible, car le produit s’écrase très facilement et ne reprend pas sa forme.

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

Le mets global est conforme et sécuritaire pour une clientèle dysphagique. Il respecte tous les critères pour une clientèle dysphagique sévère.

L’ajout du coulis aide au glissement dans la bouche car il diminue davantage l’adhésion. La présence du coulis n’affecte pas négativement la cohésion du produit qui demeure conforme.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée de croissants

**Accompagnement :** Coulis de fraises.

**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 décongelée est une apparence très semblable à celle obtenue immédiatement après sa production, hormis le fait qu’elle a moins tendance à s’étaler dans l’assiette. On n’observe aucune présence de synérèse ni de séparation de phases. Aucune particule de taille percevable ne s’est formée durant la congélation.

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

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

**Commentaires :**

La purée semble être devenue un peu plus compacte et ferme à la suite du processus de congélation. Une pression un peu plus forte de la langue et même une certaine compression entre la langue et le palais semble désormais nécessaire pour comprimer suffisamment le produit. Cela ne nécessite toutefois pas un effort particulièrement grand et la purée pourrait encore convenir à certains clients dysphagiques.

L’adhésion demeure conforme. Elle est légèrement supérieure dans le produit décongelé mais elle ne nécessite pas un effort supplémentaire pour dégager les structures buccales.

La cohésion quant à elle n’est pas modifiée, le produit n’a pas du tout tendance à s’étaler sur la langue. Le produit reste donc conforme.

L’élasticité de la purée est également très similaire, elle ne reprend pas sa forme après avoir été comprimée.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** La purée décongelée accompagnée de son coulis de fraises est adaptée à une clientèle souffrant de dysphagie sévère. L’ajout de coulis contribue à réduire significativement la fermeté de la purée ce qui facilite la déglutition.

Les autres facteurs comme la cohésion, l’adhésion et l’élasticité n’ont également été que très peu affectées durant la congélation et sont virtuellement similaires à la purée récemment produite.

De même, le mets global est toujours lisse et aucune synérèse ou séparation de phases n’est observable. Puisque le coulis présente un peu de synérèse suite à la décongélation, il est important de le remélanger avant sa consommation pour assurer une texture conforme. La texture du mets global reste monophase en bouche.

**\*Le produit a été congelé durant 5 jours.**