**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 framboises

**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 texture ressentie en bouche de la purée est lisse avec quelques particules très fines qui peuvent être ressenties. Celles-ci sont toutefois plus petites que 0,5 mm. La texture est de type monophase.

Ces critères présentent alors une conformité par rapport à une texture purée, car la texture est lisse avec des particules de moins de 0,5 mm et le mets présenté est monophase.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Une image contenant ligne, Symétrie, Rectangle, triangle  Description générée automatiquementFaible** | **Une image contenant ligne, Symétrie, Rectangle, triangle  Description générée automatiquementModérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :**

Les paramètres de texture de la purée seule seraient conformes pour une clientèle dysphagique sévère car :

* La fermeté de la purée seule est très faible. En effet, elle ne nécessite aucune force pour mastiquer ou compresser l’aliment.
* L’adhésion se situe entre faible et modérée car l’aliment adhère un peu aux structures buccales, plus précisément au palais mou et à l’arrière de la langue. Les mouvements de bouche pour avaler l’aliment sont minimes et de 2 à 3 mouvements sont nécessaires pour avaler la purée.
* La cohésion se situe entre modérée et élevée. Comme nous avons pu le constater, la purée s’étale d’environ 0,5cm de la ligne médiane de la langue lorsqu’avalée. La purée n’atteint pas les dents et ne tend pas à s’étaler jusqu’aux joues lorsqu’elle est avalée.
* L’élasticité est faible puisque la purée change de forme lorsqu’une pression est exercée sur celle-ci et qu’elle ne reprend pas sa forme initiale lorsque la pression est enlevée.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :**

En ce qui concerne le mets global, soit la purée de croissants servie avec le coulis de framboises, celui-ci présente uniquement des différences au niveau de l’adhésion :

* L’adhésion de la purée avec coulis est améliorée car elle est alors de niveau faible. En effet, le mets n’adhère aucunement aux structures buccales et glisse en bouche. Effectivement, cela prend 1 à 2 mouvements de bouche pour avaler le mets.
* Le mets global est donc plus sécuritaire pour une clientèle dysphagique sévère puisque l’adhésion est réduite par le coulis.

**Code de couleur utilisé :**

**Purée seule**

**Purée avec coulis**

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée de croissants

**Accompagnement :** Coulis de framboises

**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 :** Avec le coulis |

**Commentaires :** Bien que la texture ne soit pas totalement lisse en bouche et qu’on peut ressentir une texture légèrement granuleuse en bouche, les particules présentes ont une grosseur se situant entre 0,2mm et 0,5mm, ce qui est conforme à une texture purée. La purée ne présente aucune synérèse et est monophase.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Une image contenant ligne, Rectangle, Symétrie, triangle  Description générée automatiquementModérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  |  |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :** La purée qui a été congelée n’est plus conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère car l’adhésion est trop élevée. Globalement :

-La fermeté de la purée congelée a augmenté et le niveau observé est faible. En effet, cela prend un peu plus de force pour écraser la purée entre la langue et le palais dur que lorsqu’elle était fraîchement préparée. Toutefois, ce critère est conforme, car la purée doit avoir une fermeté se situant entre très faible et faible.

- L’adhésion de la purée qui a été congelée est augmentée et devient élevée. Elle n’est plus conforme. En effet, elle est désormais élevée. La purée tend à adhérer aux structures buccales, dont les lèvres, mais principalement à la base de la langue et au palais mou. Cela prend plus de 4 mouvements de bouche pour déloger la purée collée aux structures buccales.

* La cohésion est modérée. En effet, l’aliment n’atteint pas les dents lorsqu’il est en bouche. La purée se disperse d’environ 1cm par rapport à la ligne médiane de la langue. La cohésion est alors conforme puisqu’elle respecte les exigences, soit une cohésion modérée à élevée.
* L’élasticité est conforme puisqu’elle est faible. En effet, la purée ne reprend aucunement sa forme lorsque la pression exercée sur celle-ci est enlevée.

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

**Commentaires :** Pour ce qui est du mets global après congélation, le produit n’est pas conforme pour une clientèle dysphagique sévère. Il pourrait toutefois convenir à certains clients dysphagiques qui possèdent suffisamment de force et mobilité de la langue.

Lorsque le croissant est consommé avec le coulis, le coulis glisse rapidement vers la gorge alors que la purée demeure plus longtemps en bouche ce qui peut représenter un danger.

La présence du coulis permet de diminuer l’adhésion, pour atteindre un niveau entre modéré et élevé mais bien que l’adhésion soit diminuée, celle-ci n’est pas conforme car elle se situe entre modérée et élevée. Effectivement, pour avaler la purée, il faut 4 mouvements de bouche, puisque la purée adhère beaucoup au palais mou, ce qui peut être dangereux pour une clientèle dysphagique sévère.

La cohésion est conforme et reste inchangée à un niveau modéré. L’élasticité reste elle aussi conforme à un niveau faible.