

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

Produit évalué au moment de la préparation

Produit : Purée de sole et sauce aux épinards et fromage à la crème

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : inférieure à 0,5 cm

Texture monophasé :

Textures multiphasées :

Commentaires :

Texture lisse et homogène. Les particules ne sont pas perceptibles 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 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 : **Fermeté :** Aucune force n'est requise pour mastiquer le produit. **Adhésion :** La purée n'adhère pas du tout aux structures buccales. D'ailleurs, la sauce favorise davantage le glissement de la purée en bouche. **Cohésion :** Le produit se disperse un peu plus mais très légèrement (environs 1 cm par rapport à la ligne médiane de la langue). **Élasticité :** Finalement, le produit ne reprend pas sa forme initiale, une fois la pression éliminée.

3. La saveur du produit est :

| Excellente | Bonne | Acceptable | Passable | Médiocre |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Commentaires : Le produit est très savoureux. Les saveurs des épices et du fumet sont bien balancées. La sauce aux épinards ajoute de la fraîcheur au mets.

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

Produit évalué après congélation (1 semaine)

Produit : Purée de sole

1. Observation à température de service

Présence de synérèse :

Purée lisse :

Présence de particules :

Grosueur des particules : _____

Texture monophasé :

Textures multiphasés :

Commentaires : La congélation n'a pas affecté la texture de la purée. La purée ne présente pas de synérèse. De plus, la purée est lisse et ne présente pas de particules.

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 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 : **Fermeté :** Aucune force n'est requise pour mastiquer le produit. **Adhésion :** La purée n'adhère pas du tout aux structures buccales, la sauce permet à la purée de glisser davantage en bouche. **Cohésion :** Le produit se disperse un peu plus mais très légèrement (environ 1 cm). **Élasticité :** Finalement, le produit ne reprend pas sa forme initiale, une fois la pression éliminée.

3. La saveur du produit est :

| | | | | |
|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Excellente | Bonne | Acceptable | Passable | Médiocre |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Commentaires : La saveur n'a pas été affectée par la congélation et la décongélation. La purée est goûteuse et savoureuse.

