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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée de fève au lard sans lard

**Accompagnement :** Sauce à l’érable

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires : La purée est conforme pour une texture purée destinée à une clientèle souffrant de dysphagie sévère car :**

* En regardant le produit, nous ne constatons pas de liquide qui s’écoule de la purée ou de la sauce. Ceci est donc conforme, puisque l’absence de synérèse diminue le risque d’aspiration dans les voies respiratoires de la personne qui le consomme.
* De plus, la purée est lisse visuellement et elle est lisse en bouche. Il n’y a pas de filaments ou de particules dans la purée. Ce critère est alors conforme.
* Dans notre purée seule, il n’y a qu’une seule phase. En effet, la purée ne se sépare pas. Ceci est conforme.

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

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

**Commentaires :** Pour l’adhésion de la purée sans la sauce, celle-ci est considérée de modérée puisque la purée adhère légèrement aux structures buccales, soit le haut du palais et les joues. Toutefois, de légers mouvements de la langue (3 à 4) permettent de briser une partie des liens de la purée collée. Ce critère est conforme et sécuritaire puisque *l’adhésion* se trouve entre faible à modérée ce qui est recherché pour une clientèle dysphagique qui aurait encore une certaine capacité de mastication et de propulsion linguale, mais qui se fatigue rapidement lors des repas.

Pour la cohésion du produit sans sauce, la cohésion est modérée. La purée se dispersait légèrement en bouche, mais gardait tout de même sa forme. Il y avait un étalement compris entre 0,5 cm et 1,5 cm par rapport à la ligne médiane de la langue. En faisant des mouvements de la langue, il est en partie possible de reformer une bouchée homogène, ce qui démontre une certaine cohésion. Ceci est conforme et sécuritaire, car pour une clientèle dysphagique nous recherchons une cohésion de modérée à élevée. Si l’aliment se disperse trop, il peut glisser vers le larynx sans que le réflexe de déglutition soit enclenché, ce qui est dangereux.

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

**Commentaires : Le mets global est conforme car :**

* En regardant le produit, nous ne constatons pas de liquide qui s’écoule de la purée ou de la sauce. Même après avoir mélangé le produit, il n’y a toujours pas deux phases présentes. Ceci est donc conforme et sécuritaire à une texture purée, puisque l’absence de **synérèse** diminue le risque d’aspiration dans les voies respiratoires de la personne qui le consomme.
* De plus, la sauce est **lisse** en bouche, il n’y a pas de **particules** dans cette dernière, ce qui est aussi conforme et sécuritaire. La sauce à l’érable se mélange bien à la purée pour créer une seule phase (**monophase**). La sauce ne s’écoule pas vers le pharynx avant le réflexe de déglutition. Le produit forme donc un tout et ne se sépare pas. Ceci est conforme et sécuritaire pour une texture purée destinée à une clientèle dysphagique.
* L**’adhésion** de la purée avec la sauce diminue et celle-ci se retrouve entre faible à modérée. La sauce à l’érable permettait facilement d’amener l’excédent de purée qui adhérait en bouche et le faisait glisser vers le fond de la gorge. Ainsi, nous avons vu une légère différence au niveau de la quantité de résidus qui adhérait aux joues et au palais. Cette caractéristique est conforme et sécuritaire.
* La **cohésion** du produit avec sauce demeure inchangée soit cohésion modérée. La purée et la sauce se dispersent légèrement en bouche, mais gardaient tout de même sa forme. Il y avait un étalement compris entre 0,5 cm et 1,5 cm par rapport à la ligne médiane de la langue. En faisant des mouvements de la langue, il est en partie possible de reformer une bouchée homogène, ce qui démontre une certaine cohésion. Ceci est conforme et sécuritaire, car pour une clientèle dysphagique nous recherchons une cohésion de modérée à élevée. Si l’aliment se disperse trop, il peut glisser vers le larynx sans que le réflexe de déglutition soit enclenché, ce qui est dangereux.
* Finalement, la fermeté et l’élasticité restaient faibles, même en incorporant la sauce.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée au lard sans lard à l’érable

**Accompagnement :** Sauce à l’érable

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** Après réchauffement de la purée, une mince croûte se forme à la surface du produit, mais une fois mélangée au reste du produit, la purée est complètement lisse et monophase. Ceci est conforme et sécuritaire.

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

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

**Commentaires :**

* Après décongélation, l’adhésion de la purée n’est pas modifiée et elle reste modérée ce qui est conforme. La purée seule requiert environ 4 mouvements buccaux pour progresser jusqu’à la gorge.
* La cohésion n’est pas modifiée et demeure modérée puisque si on exerce une légère pression avec la langue, la purée ne se répand que peu, allant vers les côtés de la langue, soit environ à 1-1,5 cm de déplacement. Ceci est donc conforme et sécuritaire.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**La purée peut être congelée mais la sauce ne doit pas être congelée.**

**Commentaires :** La sauce fait de la synérèse après avoir été réchauffée et même en la mélangeant au produit, il est possible de remarquer la texture multiphases du produit.

En bouche, le mets global n’est presque pas adhésif (adhésion faible), un mouvement buccal seulement est nécessaire pour enlever les résidus. Lorsqu’une légère pression est appliquée, le produit ne se répand qu’aux côtés de la langue, se déplaçant d’environ 1,5 cm et correspondant à une cohésion modérée.

En résumé, l’adhésion du mets global après congélation est faible, sa cohésion, modérée et ses qualités organoleptiques, semblables. Toutefois, la sauce faisant un peu de synérèse, le mets global ne pourrait pas être recommandé à une clientèle sévèrement dysphagique après congélation puisqu’il devient multiphases.