**Formulaire d’évaluation rhéologique**

**des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Macaroni à la viande et PVT

**Accompagnement :** Sauce tomate

**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 (≃ 0,2 mm)**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** On peut percevoir de fines particules résiduelles en bouche, mais celles-ci sont de petite taille (0,3 mm ou moins) et sont conformes pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère.

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

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

**Commentaires :** Les paramètres de texture sont conformes pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère. Le produit adhère un peu aux parois buccales mais se déloge assez aisément avec quelques mouvements de bouche et déglutitions ce qui démontre une adhésion modérée. Lorsqu’elle est placée sur la langue, la purée se disperse un peu sans atteindre les dents ou les joues, ce qui démontre une cohésion modérée. Elle ne requiert pas de mastication et s’écrase très facilement contre le palais puisqu’elle est de fermeté faible et elle conserve sa déformation ce qui montre une élasticité faible.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL : Conforme**

**Commentaires :** La purée seule semble conforme aux exigences pour une clientèle dysphagique sévère. Consommée avec la sauce tomate, elle l’est également. La purée avec sauce tomate épaissie est conforme et son acidité amène une plus grande salivation ce qui lubrifie la bouche et permet une déglutition plus aisée.

**Formulaire d’évaluation rhéologique**

**des aliments servis à la clientèle dysphagique**

**Produit évalué après 5 jours de congélation**

**Produit :** Macaroni à la viande et PVT

**Accompagnement :** Sauce tomate

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : 1-2 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** La texture n’est plus conforme. On peut observer la présence de particules de grande taille, toutefois celles-ci sont molles et s’écrasent facilement contre le palais sans nécessiter de mastication.

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

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

**Commentaires :** La purée retient les mêmes caractéristiques qu’elle a démontré avant sa congélation. Elle adhère un peu aux structures buccales, mais elle ne nécessite que quelques déglutitions et est assez cohésive pour rester sur la langue sans atteindre les dents ou les joues. Elle se déforme sans élasticité et a une fermeté faible puisqu’elle s’écrase facilement contre le palais sans nécessiter de mastication.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL : Non conforme**

**Commentaires :** Bien que la sauce tomate soit peu changée par les quelques jours de congélation, la purée de macaroni à la viande et PVT, quant à elle, présente des particules de trop grande taille (1-2 mm) une fois réchauffée. Bien que ces particules soient d’une faible fermeté, elles posent un risque pour une clientèle dysphagique sévère.