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

**Produit :** Mousse au jambon

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :**

* Aucune présence d’eau à la surface de la purée.
* Aucune particule en bouche et purée homogène.

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

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

**Commentaires :**

* Fermeté : plus ferme que de l’eau, mais aucune résistance lorsque la purée est pressée.
* Adhésion : il n’y a aucune adhésion présente sur toutes les surfaces de la bouche.
* Cohésion : la purée dépasse les bords de la langue et s’écoule facilement dans les joues lorsqu’une certaine pression est exercée. Donc non conforme
* Élasticité : aucune

1. **Le produit est :**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Excellent** | **Bon** | **Acceptable** | **Passable** | **Médiocre** |
|  |  |  |  |  |  |

**Commentaires**

* Le produit a une excellente texture aérée. Cependant, le goût de la crème est prononcé dans la purée et celle-ci est un peu trop salée. La couleur aussi est à travailler puisqu’elle est un peu pâle. La couleur et le goût seraient donc deux aspects à travailler.
* La purée garde bien sa forme dans l’assiette.