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

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS PRÉPARATION**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** Il est possible de sentir de minuscules particules de moins de 1 mm dues au saumon, mais le produit est en général très homogène, très lisse et assez compact. Les particules sont légèrement sablonneuses, mais elles sont à peine perceptibles en bouche.

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

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

**Commentaires :** Le produit est juste assez ferme et compact. Il est important de le sortir du réfrigérateur à l’avance pour qu’il ne soit pas trop froid et trop élastique. La fermeté est adéquate : le produit se tient bien dans l’assiette. Ça prend très peu de force pour le déformer, il s’écrase bien en bouche. Il glisse assez bien en bouche et adhère un peu aux structures buccales (palais mou). Le produit ne reprend pas sa forme après avoir été écrasé. La cohésion est optimale, le produit ne s’étale pas dans les joues ou sur les dents.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Très bon au goût. La purée est bien formée, elle se tient très bien. Les particules ne sont que très peu perçues en bouche. La purée n’adhère que légèrement au palais, mais l’adhésion reste faible. Le produit glisse bien en bouche. La cohésion est juste assez élevée et l’élasticité est acceptable. Elle convient à une clientèle dysphagique.

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

**PURÉE ÉVALUÉE APRÈS CONGÉLATION**

1. **Observation à température de service**

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

**Commentaires :** La purée est bien lisse, présences de petites particules qui demeurent sécuritaires. C’est un peu sablonneux, mais c’est moins ressenti qu’avant la congélation. La purée est homogène et assez compacte. Il y a présence non pas de synérèse, mais d’une légère condensation sur le dessus de la purée si le produit n’a pas été suffisamment refroidi au réfrigérateur avant la congélation.

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

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

**Commentaires :** Les propriétés rhéologiques sont similaires à celles du produit fraîchement préparé. Le produit est juste assez ferme et compact. La fermeté est adéquate, le produit se tient bien. Il est un peu plus onctueux après la congélation. Ça prend très peu de force pour le déformer. Il s’écrase bien en bouche et adhère peu aux structures buccales soit le palais mou. Il ne reprend pas sa forme après avoir été écrasé. La cohésion est optimale, le produit ne s’étale pas en bouche. Il faut prévoir de le sortir du congélateur à lavance (au moins 24 heures) pour diminuer l’élasticité.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Très bon au goût. La purée est bien formée, très onctueuse et glisse bien en bouche.