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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Muffin au citron

**Accompagnement :** Coulis citron-vanille

**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 lisse en bouche, aucune particule n’est perceptible. Que la purée soit consommée seule ou avec son coulis, la texture demeure monophase.

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

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

**Commentaires :**

La purée pourrait convenir à une clientèle souffrant de dysphagie sévère car :

* La purée s’écrase facilement entre la langue et le palais et la mastication n’est pas nécessaire, ce qui explique sa fermeté faible.
* L’adhésion de la purée au niveau de la langue varie entre faible à modérée (en fonction de la production de salive). Un maximum de deux coups de langue était requis pour faire progresser le bolus vers la gorge et nettoyer entièrement la cavité buccale.
* La cohésion est élevée, car le produit restait bien au centre de la langue, il ne se dispersait pas en bouche.
* La purée présente une faible élasticité, car une fois compressée entre le palais et la langue, elle ne reprend pas sa forme.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** Le mets global, soit la purée de muffin et le coulis citron-vanille, sont conformes et sécuritaires pour une clientèle dysphagique sévère selon l’évaluation rhéologique.

En effet, les paramètres de texture adaptés pour la texture purée sont respectés. La purée présente une fermeté et une élasticité faible. De plus, la purée combinée au coulis a une adhésion faible et une cohésion élevée, ce qui est recherché pour ce type de clientèle.

L’ajout de coulis améliore l’adhésion de la purée de muffins : le bolus glisse encore plus facilement vers la gorge, sans adhérer aux structures buccales. Un seul coup de langue pouvait être nécessaire pour nettoyer complètement la bouche, par la suite.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Muffin au citron

**Accompagnement :** Coulis citron-vanille

**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 :** Visuellement, la purée semble avoir des particules, mais elles ne sont aucunement ressenties en bouche. La purée seule est monophase. Par contre, le coulis après congélation semble plus liquide**.**

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

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

**Commentaires :** La purée seule demeure conforme et sécuritaire car elle n’a subi aucun changement après décongélation.

* Elle possède les mêmes paramètres de texture qu’au moment de la préparation.
* La fermeté est donc faible et l’adhésion est également faible, car 2 coups de langues sont suffisants pour faire progresser la bouchée. La cohésion est élevée puisque la purée ne s’étale pas sur la langue et l’élasticité reste faible. La purée demeure donc conforme.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :**

La purée de muffin seule reste parfaitement conforme pour une clientèle sévère suite à la congélation.

Par contre, le mets global n’est pas conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère car le coulis ne réagit pas bien à la décongélation, il devient alors trop liquide et n’est plus sécuritaire, s’apparentant trop à un liquide clair. Le mets global (purée et coulis) est alors multiphases car le coulis qui est trop liquide s’écoule dans la gorge avant la purée**.**

À température de service, le coulis pris avec la purée aide quand même à diminuer l’adhésion et faire glisser le bolus, mais les risques d’écoulement passif sont trop importants pour qu’il soit servi avec la purée.