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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** Purée de muffin aux carottes

**Accompagnement :** Coulis au fromage à la crème

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : entre 0 et 1 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** La purée comporte quelques rares particules de carottes de grosseur entre 0 et 1 mm, selon la bouchée prise. Certaines particules sont < 0.5 mm, d’autres sont plus entre 0.5 et 1 mm. Cet aspect n’est donc pas conforme pour une clientèle dysphagique sévère, puisque ces particules pourraient rester en bouche après la déglutition. De plus, la purée et le coulis ne se séparent pas en différentes phases, le met est donc monophase.

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

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

**Commentaires :** La texture de la purée est conforme pour une texture purée :

* La fermeté et l’élasticité sont faibles.
* L’adhésion se situe entre faible et modérée, ce qui est conforme pour une clientèle dysphagique sévère. La purée glisse bien en bouche, seulement 1 ou 2 mouvements de langue sont nécessaires pour la déloger des structures buccales comme le palais et les joues. Elle n’est pas collante.
* La cohésion est modérée puisqu’elle s’étend seulement de 0.5 à 1.5 cm de la ligne médiane de la langue. Elle se tient bien ensemble et ne s’échappe pas vers les joues et les dents.

Le produit serait donc conforme pour une clientèle dysphagique sévère si elle ne contenait pas de particules résiduelles de grosseur non sécuritaire.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :** S’il était légèrement plus lisse et homogène, le mets global serait conforme pour une clientèle dysphagique sévère. En effet, l’adhésion de la purée avec le coulis au fromage à la crème devient faible. Le mets glisse facilement en bouche et n’adhère que très légèrement aux structures buccales comme les joues et le palais. Seulement 1 mouvement de langue est nécessaire pour la déloger. Le coulis, qui est plus liquide, lubrifie bien la purée, sans créer une texture multiphase. Le mets global est monophase. De plus, la cohésion demeure modérée avec le coulis, puisque la purée s’étend seulement de 0.5 à 1.5 cm de la ligne médiane de la langue.

Le mets serait davantage conforme pour une clientèle dysphagique modérée qui peut tolérer les petites particules, dû à la présence de petites particules de carottes de grosseurs variables (entre 0 et 1 mm) dans certaines bouchées. Aussi, une certaine force de la langue doit ainsi être nécessaire pour les déloger.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** Purée de muffin aux carottes

**Accompagnement :** Coulis au fromage à la crème

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : entre 0 et 1 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :**

La purée n’est pas modifiée par la congélation. Il n’y a pas d’eau qui s’échappe de la purée malgré la congélation. La grosseur des particules reste la même et la purée ne présente pas de nouveaux grumeaux même après la congélation. Cependant, la présence initiale de particules fait en sorte que la purée n’est pas conforme pour une clientèle dysphagique sévère.

Le coulis présente de la synérèse suite à la congélation et quelques grumeaux se sont formés.

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

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

**Commentaires :** La purée n’a pas changé de texture à la suite de la congélation. La purée sans coulis a une fermeté et une élasticité faible, ce qui est conforme pour une clientèle dysphagique sévère. De plus, l’adhésion est restée identique malgré la congélation. Elle est faible à modérée, ce qui est conforme. En effet, 1 ou 2 mouvements de langue sont nécessaires pour déloger la purée des parois buccales (palais, joues). Également, la cohésion est restée modérée, puisque la purée reste sur la langue et ne s’étend pas davantage jusqu’aux joues et aux dents après la congélation, ce qui est également conforme.

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

**Commentaires :**

Même si la purée semble être stable à la congélation, le coulis qui a été congelé présente de la synérèse et contient quelques grumeaux. La consistance du coulis est plus liquide qu’avant la congélation, alors la cohésion du mets global diminue et devient plutôt faible que modérée ce qui n’est pas conforme pour une clientèle dysphagique sévère. De plus, on peut percevoir une texture multiphases lors de la déglutition. En effet, le coulis tend à se détacher du reste de la purée.