**Formulaires d’évaluation rhéologique**

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

**Produit évalué au moment de la préparation**

**Produit :** **Purée de muffin aux fraises**

**Accompagnement :** **Tartinade de tofu aux fraises**

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :   *Pour la tartinade de fraises*** |
| **Texture monophase :** | **Grosseur des particules : ≤ 0,5 mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** La purée de muffin aux fraises seule présente une texture lisse exempte de particules et de synérèse. Elle possède ainsi une texture monophase. Cela s’applique également pour la tartinade de fraises seule.

Le coulis contient des minuscules grains de grosseur sécuritaire mais certains grains peuvent adhérer aux structures buccales ce qui pourrait représenter un danger pour certaines clientèles dysphagiques. Il est donc recommandé de filtrer le coulis avant de le consommer.

Puisque la tartinade ne fuit pas vers la gorge et qu’elle reste avec la purée en bouche, cela confère une texture monophase au mets global.

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

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

**Commentaires :**

-L’adhésion de la purée de muffin seule est conforme pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère car elle présente une adhésion faible à modérée. Elle ne colle que très peu aux structures buccales et 1 à 2 mouvements de langue sont nécessaires pour réussir à déglutir complètement l’aliment.

* La cohésion est élevée ce qui est aussi conforme : la purée ne s’étale pas sur toute la langue, elle reste bien au centre de la langue et elle ne fuit pas jusqu’aux dents.

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

**Commentaires :**

**Le mets global demeure sécuritaire pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère :**

* L’ajout de la tartinade de tofu aux fraises diminue légèrement l’adhésion de la purée à une adhésion globale faible. L’adhésion est conforme.
* L’ajout de la tartinade de tofu aux fraises diminue légèrement la cohésion du mets global à une cohésion élevée à modérée car la tartinade étant un peu plus liquide que la purée, le mets global se disperse un peu plus sur la langue, mais sans atteindre les dents. La cohésion demeure conforme.

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

**Produit évalué après congélation**

**Produit :** **Purée de muffin aux fraises**

**Accompagnement :** **Tartinade de tofu aux fraises**

**ÉVALUATION DE LA PURÉE SEULE :**

1. **Observation à température de service**

|  |  |
| --- | --- |
| **Présence de synérèse :  *Pour la tartinade de fraises*** | |
|  | |
| **Purée lisse :** | **Présence de particules :   *Pour la tartinade de fraises*** |
| **Texture monophase : *Pour la purée seule*** | **Grosseur des particules : <0.5mm**  **Textures multiphases : *Pour la tartinade de fraises*** |

**Commentaires :** La purée de muffin aux fraises seule décongelée est aussi lisse et dépourvue de particules que celle fraichement préparée. De plus, elle est exempte de toute synérèse.

La tartinade de fraises présente clairement des signes de synérèse à la suite de sa décongélation. Elle est donc multiphases. La mélanger permet d’uniformiser la tartinade et de faire disparaitre la synérèse. En bouche, il est possible de détecter des particules en bouche dans la tartinade décongelée mais même si leur grosseur demeure sécuritaire, il est toutefois suggéré d’avoir filtré la tartinade avant de la congeler.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Très faible** | **Faible** | **Modérée** | **Élevée** |
| **Fermeté** |  |  |  |  |
| **Adhésion** |  |  |  |  |
| **Cohésion** |  |  | ***Pour la purée seule*** |
| **Élasticité** |  |  |  |

**Commentaires :** La purée de muffin aux fraises seule décongelée ne présente aucune différence de texture avec la purée fraichement préparée. Elle demeure conforme pour une clientèle dysphagique sévère.

La texture de la tartinade de fraises décongelée diffère de celle fraichement préparée. En effet, la tartinade décongelée est moins consistante et fuit plus vite vers la gorge que la purée. Ceci rend donc le mets global multiphases et non-sécuritaire pour une clientèle souffrant de dysphagie sévère.

**ÉVALUATION DU METS GLOBAL :**

**Commentaires :**

En général, la purée décongelée est satisfaisante d’un point de vue rhéologique. En effet, même après la congélation, la purée a conservé ses propriétés rhéologiques et demeure conforme.

Après congélation, la tartinade n’est pas sécuritaire pour une clientèle dysphagique sévère.

Ainsi la purée pourra être servi fraîche ou décongelée, mais la tartinade ne doit pas être congelée.