**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 : <0,5mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** Les particules ne présentent pas de problème pour une clientèle dysphagique étant donné leur diamètre inférieur à 0,5 mm. Malgré l’ajout du coulis, on perçoit toujours les particules dans la purée.

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

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

**Commentaires :**

L’adhésion modérée de la purée s’observe plus particulièrement au niveau de l’arrière du palais et de la langue. Le coulis ne permet pas de diminuer l’adhésion du produit. Concernant la cohésion, la purée se disperse légèrement en bouche, plus précisément vers l’intérieur des molaires à l’arrière de la bouche sans toutefois y adhérer.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** Globalement, le goût du produit est bon et sa texture légèrement fondante est agréable. À noter qu’il est important de sortir le produit 1 heure avant de le servir pour faire ressortir tous les arômes et s’assurer que la texture soit adéquate. Le coulis contribue principalement au niveau du goût en ajoutant la saveur et l’arôme du chocolat au produit qui se marie bien à la purée de muffins aux bananes.

**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 : <0,5mm**  **Textures multiphases :** |

**Commentaires :** Il n’y a pas de différence au niveau de la présence de particules et de la texture monophase après la congélation.

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

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

**Commentaires :** Nous avons perçu une fermeté un peu plus élevée qu’avant la congélation, mais celle-ci est tout de même considérée comme faible selon les critères. Dû à la fermeté légèrement plus élevée, le produit est un peu plus difficile à faire glisser puisqu’il adhère légèrement plus au fond du palais et de la langue. La cohésion et l’élasticité demeurent inchangées. Le coulis n’a aucun effet notable sur l’adhésion, tout comme avant la congélation, il est même plus épais, et ce, malgré le réchauffement au micro-ondes.

1. **Le produit est :**

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

**Commentaires :** La purée est encore bonne après congélation. Celle-ci est toutefois un peu plus ferme et adhère légèrement plus, sans toutefois changer sa qualité organoleptique et sa sécurité pour les dysphagiques modérés. Nous ne conseillons pas de congeler le coulis qui devient trop épais, même après avoir été réchauffé au micro-ondes.